



**Kreishandwerkerschaft
für den Vogelsbergkreis**

VERSTEHEN. BÜNDELN. HANDELN.



**Bäcker-Innung
Vogelsbergkreis**

WIR STELLEN EIN



Team mit Tradition

- Bäckereifachverkäuferin (m/w/d) in Teilzeit od. Vollzeit
- Lieferfahrer mit Verkaufserfahrung (m/w/d) in Teilzeit od. Vollzeit

Mainzer Tor 4-6 | Jahnstrasse 33 | 36304 Alsfeld
Tel. 066 31 23 42 www.stadtbaeckerei-rahn.de



Stadtbäckerei Stanzel
... weil's schmeckt!

Wir suchen einen
**Auszubildenden m/w/d
für das Bäckerhandwerk**
ab August 2023

Inh. Marco Stanzel
Alsfelder Tor 1 · 36320 Kirtorf
Tel.: 0 66 35/2 55 · Fax: 0 66 35/91 84 88
baeckereistanzel@t-online.de



**Bäcker-Innung
Vogelsbergkreis**

Qualität ist für uns kein Geheimnis

Bäckerei-Konditorei
Schrimpf

Eisenbacher Tor 4
36341 Lauterbach
Tel. 06641/2501

Aus Liebe zum Handwerk

frisch
kreativ
saisonal
traditionell

German Chocolate Award
SILBER 2023

60 JAHRE
BÄCKEREI
GÜNTHER

Weitere Spezialitäten finden Sie hier:

Alsfelder Kopfstiegpflaster
Alsfeld-Praline
Alsfelder Küsschen
More Herz schokolade für Alsfeld
Vogelsberger Vulkanpraline
Rotkäppchen
Marzipanteller

Süße Versuchungen aus dem Herzen von Alsfeld!

Willkommen in der großen Schokoladen-Welt der Alsfelder Küsschen, Kopfstiegpflaster und „Rotkäppchen“ – individuell von der Schokoladen-Sommelière Birgit Günther kreiert. Ideal zum Selbsterhaschen oder als Mitbringsel.

36304 Alsfeld, Oberrasse 10
www.birgitguenther-shop.de
Tel.: 06631 6080130 · info@salzkekuchen.de

birgit günther
Bäck-Leidenschaft aus Alsfeld
Schokoladen-Sommelière



Frische Infos zum Bäcker-Handwerk und Videos gibt's unter anderem unter www.baeckerhandwerk.de oder unter diesem QR-Code:



Backen liegt im Trend. Vogelsberger Bäcker machen sich stark für ihr Handwerk.

Foto: daniilantiq2010 / stock.adobe.com

Das Handwerk mit Herzblut

Vogelsberger Backhandwerk ist in der Großstadt sehr angesehen und begehrt

VOGELSBERGKREIS (ng). Die Liebe zum Handwerk und das Bewusstsein darüber, warum sie sich einmal für ihren Beruf entschieden hat – das ist ihr Motor, ihr Antrieb: Celine Schrimpf (25) brennt für das Bäckerhandwerk. Sie hat's in die Wiege gelegt bekommen, ist Bäckermeisterin in der 6. Generation. 125 Jahre und vier Generationen sind es bei Obermeister Michael Karl aus Schwalmatal. Herzblut und Leidenschaft, die über mehrere Generationen reichen, stecken in Vogelsberger Broten und Gebäcken. „Die Vogelsberger Handwerkskunst ist besonders in großen Städten sehr angesehen“, berichtet Karl, der mit sei-

he ich zwischen zwei und drei Uhr schon in der Backstube, ich habe aber dafür um zehn oder halb elf Uhr dann schon Feierabend. Den fehlenden Schlaf in der Nacht gleiche sie durch einen Mittagsschlaf aus und gehe dann um etwa 21 Uhr wieder ins Bett. Michael Karl und sein Auszubildender Kevin Feick setzen seit Februar 2023 auf flexible Arbeitszeiten. Michael Karl als Chef weiß, dass Kevin Feick aus der Landwirtschaft kommt und im

alles sei sein Chef vor Ort und könne ihm jede Frage geduldig beantworten.

Zwischen vier und fünf Uhr beginnt für Bäckermeisterin Birgit Günther von der gleichnamigen Bäckerei in Alsfeld der Tag. Die stellvertretende Obermeisterin gibt zu: „Das frühe Aufstehen ist gegen mein Naturell“. Sie habe mit sogenannter Langzeit-



Michael Karl

führung ihre Produktion angepasst und empfinde dies als Lebensqualität. Das Aufstehen um vier Uhr vergleicht sie mit Arbeitnehmern, die etwa einen weiten Arbeitsweg haben. „Sie müssen ebenfalls früh aufstehen.“ Die lange Teigführung sorgt sogar auch für Optimierung: Teige bleiben länger frisch und böten durch das gute Verquellen der Teigbestandteile eine bessere Bekömmlichkeit.

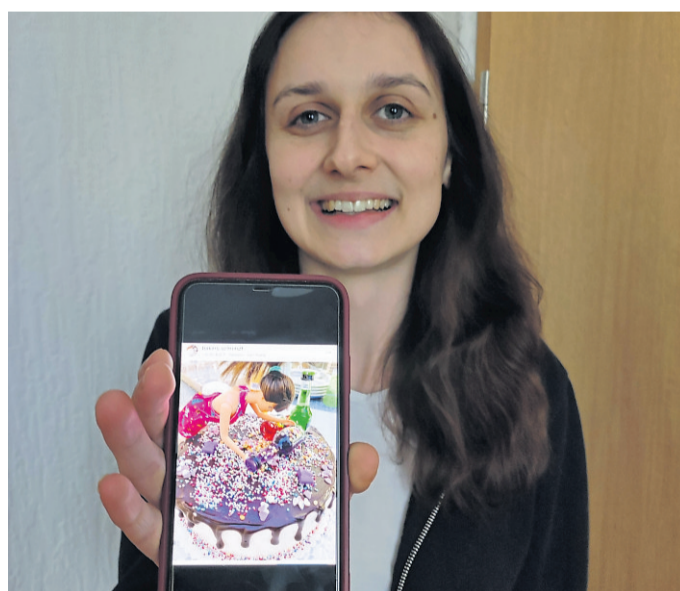
Bäcker-Azubis gibt es aktuell im Vogelsberg drei. Darüber informiert der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, Michael Busold. Ein Azubi lernt in der Bäckerei Günther in Lauterbach, der zweite, Kevin Feick, bei Obermeister Michael Karl in Storndorf, ein weiterer bei den Schottener Sozialen Diensten.

Die Bäckerinnung war einmal eine der größten Innungen im Vogelsberg, berichtet Michael Karl. Viele Betriebe existierten heute aber nicht mehr, weil sie mit den sich verändernden Kostenstrukturen nicht klar gekommen seien. Ein Blick in die Branche zeigt, dass das Thema Digitalisierung auch im

Bäckerhandwerk zunehmend eine Rolle spielt. Für die alle drei Jahre stattfindende Internationale Bäckereiausstellung warf die Deutsche Handwerkszeitung im Jahr 2018 einen Blick in die Bäckerei des Jahres 2030 und stellte drei Punkte für die Bäckerei der Zukunft in den Vordergrund: Zum einen könne über Digitalisierung und Automatisierung mehr Zeit fürs Handwerk entstehen. Zum anderen werde Individualisierung auf Bäcker und Kundenseite die Abgrenzung zur industriellen Produktion verstärken und zum dritten gewinne das Thema Vermarktung zur Fachkräftegewinnung und zur Kundenbindung immer mehr an Bedeutung.

Die Jugend im Handwerk vernetzen

Die Ausbildung der Lehrlinge im Bäckerhandwerk wird in den Berufsschulen in Fulda und in Gießen angeboten. Die Ausbildung zum Bäcker dauert drei Jahre. Danach kann man sich weiterbilden und eine Meisterausbildung anschließen oder sich zum Backstubenleiter, zur Filialeitung, zum Verkaufsführer, zum Lebensmitteltechniker oder auch zum Konditor oder Berufsschullehrer fortbilden. Celine Schrimpf hat ihrer Gesellenausbildung eine Meisterausbildung angeschlossen und arbeitet im Betrieb ihrer Familie. Sie verkörpert eine neue Generation der Bäcker im Vogelsberg. Das Handwerk liegt ihr sehr am Herzen und sie will sich nicht nur mit ihren modernen Torten für ein besseres Image der Handwerker stark machen, sondern plant auch die Junghandwerker im Vogelsberg besser zu vernetzen.



Celine Schrimpf ist Bäckermeisterin aus Leidenschaft und verkörpert eine neue selbstbewusste Generation im Bäckerhandwerk. Hier präsentiert sie ihre Partytorte.Fotos: Graupner

nem Verkaufswagen jede Woche auf Wochenmärkten in Hofheim, Sprendlingen oder Riedheim verkauft. „Kürzlich bin ich zu spät losgekommen und als ich um 14 Uhr auf dem Markt ankam, da war der eigentlich schon eine Stunde zu Ende“, berichtet er. Doch meine Kunden haben auf mich gewartet. Diese Wertschätzung seiner Kunden sei es, die ihn motiviere, so Karl.

Wenn es um die Motivation geht, im Bäckerhandwerk zu arbeiten, dann kommt auch immer wieder eine Frage auf, nämlich die nach den Arbeitszeiten. Die kennt Celine Schrimpf dann schon. Sie begegnet ihr mit Gelassenheit. „Klar ste-

Nebengewerbe regionales Öl herstellt. „Ich bin eine Eule, ich kann damit umgehen, dass ich abends um 22 Uhr in der Backstube stehe“, sagt Feick. Ein kurzer Weg zur Arbeit von nur 10 Minuten ermögliche zusätzliche Flexibilität. „Solange ich meine Arbeit vollständig erledige, ist mein Chef zufrieden“, freut sich Feick über das Vertrauen, dass ihm Michael Karl entgegenbringt. Er schätze zudem die Vorteile, die ein kleiner Betrieb biete. „Ich habe Klassenkameraden, die haben zehn Öfen nebeneinander und wickeln einen Tag lang nur Schweineohren.“ Da sei seine Arbeit bei Michael Karl im Betrieb viel abwechslungsreicher und vor

VERGÜTUNG UND KONTAKTE

Ausbildungsvergütungen seit 1. Februar 2022:
1. Lehrjahr: 680 Euro
2. Lehrjahr: 755 Euro
3. Lehrjahr: 885 Euro



Kontakte und Übersicht der Innungsmitglieder im Bereich Bäcker-Handwerk des Vogelsbergkreises: www.handwerk-vogelsberg.de/innungen/baecker-innung (oder einfach mit dem Handy den QR-Code links scannen)

(Quelle: Kreishandwerkerschaft Vogelsbergkreis/Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks)