



Presseinformation Nr. 09/09

19. Februar 2009

Lochhamer Meisterkurs M170 feierlich verabschiedet:

„Produzentenkompetenz ist das Entscheidende“

Gräfelfing. 14 Absolventen der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham haben ihre fast sechsmonatige, intensive Meisterausbildung erfolgreich abgeschlossen. Am Donnerstag wurden sie im Rahmen einer Feier offiziell verabschiedet. Festredner und stv. Landesinnungsmeister Manfred Gebel betonte gegenüber den Jungmeisterinnen und Jungmeistern, dass für die Marktfähigkeit eines Handwerksbäckers in der heutigen Zeit vor allem die Produzentenkompetenz ausschlaggebend sei. Den Höhepunkt der Veranstaltung bildete die Überreichung der Meisterprüfungszeugnisse. Der Vorsitzende der Meisterprüfungskommission, Alfred Aigner sowie Manfred Gebel und Georg Brücklmaier, Leiter des praktischen Prüfungsteils, übergaben die Urkunden gemeinsam und wünschten den Absolventen viel Glück für ihren weiteren Berufsweg.

Ein Novum des M170 war es, dass sich mit Michael Kunze (Gesamtsieger) und Christoph Wanger (Bezirkssieger Schwaben) unter den Absolventen gleich zwei Teilnehmer des letzten Wettbewerbs „Bayerns schnellster Bäcker“ befanden: Christoph Wanger erzielte dabei sogar das beste Kursergebnis. Die zweitbeste Absolventin des M170 ist die einzige weibliche Teilnehmerin, Johanna Morshäuser.

Stv. Landesinnungsmeister Manfred Gebel legte in seiner Festrede auf das Thema der Produzentenkompetenz ein besonderen Schwerpunkt. Das Alleinstellungsmerkmal des Handwerksbäckers sei die Produktion nach betriebseigenen – oftmals traditionsreichen und mehrfach verbes-

Adresse:

Maistraße 12/II
80337 München
www.baecker-bayern.de

Telekommunikation:

Tel.: 0 89 / 54 42 13 – 0
Fax: 0 89 / 54 42 13 – 51
Email: liv@baecker-bayern.de

Bankverbindung:

MÜNCHNER BANK eG
BLZ 701 900 00
Kto.-Nr.: 101 267 698

Postanschrift:

Postfach 15 13 23
80048 München



Presseinformation

serten – Rezepten. „Dieses Kapital müssen Sie zukünftig hegen und pflegen“, ermahnte Gebel die Absolventen: „Das nötige Fachwissen haben Sie in den letzten sechs Monaten erhalten.“ Gerade weil die individuelle Rezeptgestaltung für das Bäckerhandwerks so entscheidend wichtig ist, erteilte Gebel den derzeitigen EU-Bestrebungen, einen Grenzwert für den Salzgehalt von Backwaren einzuführen, eine klare Absage: „Handwerk lebt von seiner Tradition. Die überbordenden Regulierungs-Aktivitäten der EU müssen deshalb ein Ende haben.“

Schulleiter Arnulf Kleinle beglückwünschte in seinem Resümee die Absolventen und warf einen Blick zurück auf den Start des Kurses. Wie Zirkusartisten hätten alle Teilnehmer zu Beginn des Kurses verschiedene Fähigkeiten mitgebracht. Unter ihnen habe es „Hochseiltänzer, Jongleure und Dompteure“ gegeben. Alle Absolventen hätten es aber geschafft, aus ihren unterschiedlichen Voraussetzungen heraus die umfassende Kompetenz eines Bäckermeisters zu entwickeln. Kleinle würdigte darüber hinaus die Arbeit der Prüfungskommission: „Die Kommission trägt eine hohe Verantwortung unserem Handwerk, dem Meistertitel und vor allem den Betrieben gegenüber – diesem Anspruch ist sie voll und ganz gerecht geworden.“ Danach zog Kurssprecherin Johanna Morshäuser eine Bilanz aus der Sicht der Absolventen und dankte den Fachlehrern der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks für die hervorragende Betreuung.

Abschließend erhielten die Absolventen Gelegenheit, im Rahmen einer Beamer-Präsentation ihre Meisterarbeiten zu zeigen. Großer Wert wurde dabei auf die Vorstellung des Spezialbrottes gelegt, das jeweils zwei Kursteilnehmer im Rahmen der praktischen Prüfung gemeinsam entwickelt haben. Mit einem gemeinsamen Mittagessen ging die Feier zu Ende. Für die musikalische Umrahmung der Veranstaltung sorgte zum ersten Mal das Bläserquartett der Blinden Musiker München. Der nächste Meisterkurs M 171 an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks beginnt bereits am 23. Februar 2009.



Presseinformation

ca. 3.500 Zeichen (mit Leerzeichen)
Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Kontakt:

Roland Ried

Tel.: 0 89 / 54 42 13 – 15

Email: ried@baecker-bayern.de

Adresse:

Maistraße 12/II
80337 München
www.baecker-bayern.de

Telekommunikation:

Tel.: 0 89 / 54 42 13 – 0
Fax: 0 89 / 54 42 13 – 51
Email: liv@baecker-bayern.de

Bankverbindung:

MÜNCHNER BANK eG
BLZ 701 900 00
Kto.-Nr.: 101 267 698

Postanschrift:

Postfach 15 13 23
80048 München