



## Der Obermeister der Bäckerinnung Pirna, Frank Gröger, im Interview Handgemacht ist handgemacht!

Ob für den heimischen Frühstückstisch oder auf dem Weg zur Arbeit – der Gang zum Bäcker gehört für viele am Morgen einfach dazu. Bäckermeister Frank Gröger ist einer der regionalen Innungsbäcker, die ihre Kunden täglich mit duftenden Brötchen und vielfältigen Backwaren glücklich machen. Seinen Betrieb in der Lohmener Straße in Pirna gibt es seit fast 100 Jahren. Gröger beschäftigt in seinen vier Filialen nicht nur über 30 Mitarbeiter, sondern engagiert sich auch seit vielen Jahren ehrenamtlich in der Bäckerinnung Pirna für sein Gewerbe.

**Seit 2012 sind Sie Obermeister der Innung. Wie steht es um das Bäckerhandwerk in der Region?**

Die Verbraucher wissen zu schätzen, wenn sie Qualität



Zum Tag der Ausbildung in Pirna klappern die Innungsbetriebe wie die Bäckerei Burkhardt für ihr Handwerk.

bekommen. Die Regionalität der Rohstoffe, handgefertigte frische Produkte und erfahrene Handwerksmeister gewinnen wieder an Wert. Doch natürlich sind für uns Bäcker Bürokratie und ständig neue Rechtsvorschriften, die Suche nach Fachkräften und auch die entstandenen Backshops in Supermärkten aktuelle The-

men, mit denen wir zu kämpfen haben.

**Was macht das Bäckerhandwerk, um zukunftsfähig zu bleiben?**

Auch wenn wir ein Handwerk mit viel Tradition sind, wir müssen in der Backstube mit der Zeit gehen. Das Thema „Gesunde Ernährung“ wird für

den Verbraucher immer wichtiger. Um Nachwuchs für unser Handwerk zu gewinnen, beschreiten wir als Innung aktiv neue Wege. Wir präsentieren uns in der Öffentlichkeit wie zum Beispiel bei der Brotprüfung, auf Messen und Märkten. Schüler können bei uns im Praktikum ins Handwerk schnuppern und auch Kindergartenkinder lassen wir über unsere Schulter schauen.

**Sie sind Bäcker aus Leidenschaft! Was ist das Besondere an Ihrem Beruf?**

Wenn ich den ersten frisch gebackenen Stollen aus dem Backofen ziehe, dann geht mir in jedem Jahr aufs Neue das Herz auf. Ich liebe mein Handwerk. Und wie in jedem anderen Beruf, muss man diesen einfach gerne und aus Überzeugung machen.

## Traumberuf Bäcker?

Die intensive Öffentlichkeitsarbeit des Bäckerhandwerks zahlt sich aus. 2017 begannen wieder 19 Jugendliche (Stand 31. Oktober 2017) des hiesigen Landkreises ihre Ausbildung zum Bäcker. Das ist ein deutlicher Anstieg zum Vorjahr. Bei den Fachverkäufern blieben die Zahlen mit zehn Berufsanfängern stabil. Auch bei den Absolventen stimmen die Prüfungsergebnisse hoffnungsvoll.

So legte zum Beispiel Fachverkäuferin Sandra Martinez Escudero ihre Gesellenprüfung mit dem Gesamtergebnis „gut“ ab. Die Spanierin aus La Rioja war über ein bundesweites Förderpro-



Die Spanierin Sandra Martinez Escudero fühlt sich ihrem Verkaufsteam der Landbäckerei Schmidt richtig wohl und hat Spaß in ihrem Beruf.

jekt (MobiPro-EU) – an dem sich die Handwerkskammer Dresden beteiligte – nach Deutschland gekommen und

fand nach einem Praktikum im Bäcker- und Konditoren-Handwerk ihren Traumberuf. Die 25-jährige Gesellin ist die

erste Spanierin, die bei der Landbäckerei Schmidt GmbH aus Königstein beschäftigt ist.

Der Innungsbetrieb mit 270 Mitarbeitern und 32 Filialen hat seit dem Jahr 2000 über 30 Jugendliche ausgebildet. Geschäftsführerin Heike Arko ist stolz: „Ich leite den Familienbetrieb in dritter Generation und wir beginnen bereits bei den Kindergartenkindern mit der Nachwuchsgewinnung. Ich bin stolz auf Frau Martinez, dass sie ihre Chance genutzt hat. Sie ist zielstrebig und hat viel Zeit neben der Berufsschule investiert, um Deutsch zu lernen.“

## Bäckerinnung Pirna

Obermeister Frank Gröger  
Geschäftsführer Klaus Tittel

Telefon:  
03501 / 53 04-0 oder 524170  
E-Mail mail@groegerbaecker.de

Alle Betriebe der Bäckerinnung auf einen Blick:

[www.kh-suedsachsen.de/innungen](http://www.kh-suedsachsen.de/innungen)

## Brotprüfung - Qualität und Frische überzeugen

Auf Initiative der Kreishandwerkerschaft Südsachsen und der Bäckerinnung Pirna können Innungsbetriebe freiwillig an einer neutralen und normgerechten Qualitätskontrolle teilnehmen. Bewertet werden die äußere Form, Farbe, Krustenbildung, Geruch und auch der Geschmack von Brot und Brötchen. Bei der diesjährigen öffentlichen Brotprüfung durch Brotsommelier Michael Isensee vom Deutschen Brotprüfungsinstitut e. V. in Neustadt/Sachsen wurden 43 Brote von 20 Innungsbetrieben geprüft. 95 Prozent der Brote aus der Region erhielten das Prädikat „sehr gut“ und „gut“.



## Termin-Tipp: Das Bäckerhandwerk präsentiert sich in der Region

• 2. Dezember 2017, 15 Uhr  
**Weihnachtsmarkt Pirna** (Canalettomarkt)  
Stollenanschnitt der Innungsbäcker

• 16. Dezember 2017, 15 Uhr  
**Weihnachtsmarkt Dippoldiswalde**  
Öffentliche Stollenprüfung der Bäckerinnung Pirna

## Aus der Historie

Das Bäckerhandwerk hochzuhalten und bewährte Traditionen fortzusetzen, das ist das Ziel von Frank Gröger, Obermeister der Bäckerinnung Pirna.



Das Bäcker-Handwerk gehört zu den ältesten Gewerken. 1353 wurden die Bäcker in Pirna erstmals urkundlich erwähnt. Die sogenannten Brotbänke zum

Verkauf befanden sich am Rathaus auf dem Markt. 1550 sind 20 dieser Bäckerbänke nachweisbar. 1588 bestätigte Kurfürst Christian I. die Innungssatzung des

Bäckerhandwerks in Pirna. In der heutigen Form neugegründet wurde die Bäckerinnung Pirna 2009 nach der Fusion der Landkreise Sächsische Schweiz und

Weißeritzkreis. Aktuell gibt es 91 Bäckereien im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge. Davon sind 53 Betriebe Mitglied der Innung.