

Mit neuer Bäckerei in die Zukunft investiert

Meister Janke verarbeitet jährlich sieben Tonnen Jodsalz und 200 Tonnen Roggen- und Weizenmehl

Flecken Zechlin. An den 15. Mai 1996 wird Wilfried Janke zeit seines Lebens denken müssen. Nicht weil dieser Tag genau auf den Himmelfahrtstag fiel, sondern weil gegen 12 Uhr an diesem Tag in Flecken Zechlin und in den anderen umliegenden Orten die Sirenen heulten. Die Bäckerei, die 1948 von seinem Vater in mühsamer Arbeit aufgebaut wurde und deren Chef Wilfried Janke seit 1974 war, stand lichterloh in Flammen.

Wahrscheinlich technischer Defekt

Als Brandursache wurde ein technischer Defekt vermutet. „Wahrscheinlich war es eine elektrische Leitung, die zu schmoren begonnen hatte“ – genau weiß es Wilfried Janke allerdings nicht. Was danach kam, daran kann er sich noch gut erinnern, vor allem an die Aufräumarbeiten nach dem Brand. „Noch heute wohnen meine Eltern im Bungalow. Doch bis zum Herbst soll das damals abgebrannte Obergeschoß wieder aufgebaut sein“, schildert Janke.

Damit es weitergeht, wurde nach dem Brand Tiefkühlware dazugekauft, die in Automaten gebacken wurde. Doch bereits vier Wochen danach wurde das erste Brot wieder in der provisorisch instand gesetzten Bäckerei gebacken.

Daß allerdings auf Dauer am Standort der alten Bäckerei am Markt produziert wird, konnte Wilfried Janke vergessen. Es gab manche schlaflose Nacht für den Bäckermeister, der 1974 als jüngster Meister im damaligen



Die im Automaten geformten Brötchen werden von Wilfried Janke in einen der Backöfen geschoben. Insgesamt stehen im neuen Betrieb 75 Quadratmeter Backfläche zur Verfügung.

Foto: Peter Geisler

Bezirk Potsdam den väterlichen Betrieb übernahm. Es mußte eine neue Bäckerei her, darüber war er sich nach dem Brand im klaren.

Zum Glück hatte die Familie früher im Ort ein Grundstück besessen, das nach der Wende keinen Nutzer gefunden hatte. Für das suchte jetzt die Treuhand erneut einen Käufer. Janke fragte nach und bekam schließlich das Grundstück – allerdings zu einem weit höheren Preis.

als für den es damals seine Eltern kauften.

Doch das ist inzwischen Geschichte. Seit dem 15. März wird am neuen Standort der Bäckerei in der Flecken Zechliner Bahnhofstraße produziert. In nur sieben Monaten entstand in der Halle eines ehemaligen Holzbetriebes eine Bäckerei, in der die Arbeit Freude macht.

Spaß muß die Arbeit in einem Beruf auch machen, wo die Arbeit in der halben

Nacht beginnt. Bereits um zwei Uhr wird der Natursauerteig angerührt, aus dem die Brote geformt werden.

„Auch die Brötchen werden aus einem Sauerteig geknetet“, erklärt Janke. Beim Brot sind es rund zwanzig Sorten, die am frühen Morgen die Backstube verlassen. Bei den Brötchen gibt es noch einige Sorten mehr. Allerdings werden dabei mehr Weizen- als Roggenbrötchen gefertigt. Ein Großteil davon

wird vorher in Sesam, Mohn, Hirse oder andere Körner getaucht.

Demnächst sollen auch echte französische Baguettes in Flecken Zechlin produziert werden. Wilfried Janke hat neben einigen Backöfen und Automaten auch die Technik zur Baguetteherstellung aus einer Bäckerei der französischen Armee erworben. Allerdings benötigt der Bäcker dafür besonderes Mehl, das sich Jahnke aus

Frankreich besorgt hat.

Die Zutaten, die heute ein Backwarenhersteller verwendet, sind kaum zu zählen. Für die Brötchen benötigt Janke allein 100 verschiedene Hilfsstoffe. Der Meister berichtet, daß dabei keine künstlichen Treibmittel sind. „Das, was man uns nach der Wende angeboten hat, ist längst aus der Backstube verschwunden“, so der Bäckermeister.

Motorsport ist große Leidenschaft

Für den Firmenchef beginnt der Arbeitstag pünktlich um fünf Uhr. Allerdings hat er längst nicht um 10 Uhr Feierabend, wenn in der Regel die Bäcker, Kraftfahrer und sonstigen Produktionsarbeiter nach Hause gehen. Oftmals reicht der Arbeitstag des Meisters bis gegen 22 Uhr.

Es ist ein langer Bäckertag für Wilfried Janke, der auch noch und nicht nur nebenbei Ehemann, Vater zweier Söhne, Gemeindevertreter und Organisator ist. Der Motorsport ist nicht nur Vaters große Leidenschaft. Auch seine beiden Söhne sitzen jede freie Minute hinter dem Steuer eines Karts.

Wilfried Janke ist der Initiator des Lutterower Biker-, Triker- und Trabitreffens, das in diesem Jahr bereits zum vierten Mal ausgetragen wird. Als Mitglieder des Rennsportvereins Neuruppin trifft man die drei Jankes mindestens an zehn Wochenenden im Jahr auf einer Rennbahn. „Da sind wir drei unter uns, und dann gehört die Zeit meinen Söhnen“, verrät der Vater Wilfried Janke. *Jürgen Rammelt*