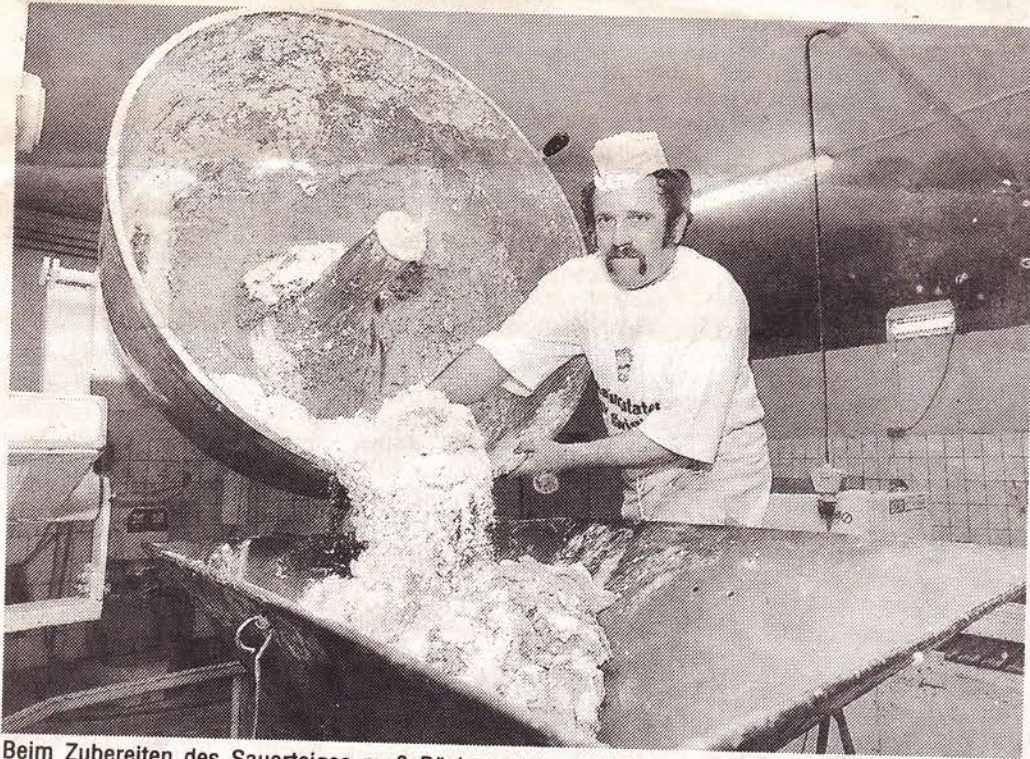


# WIEDERAUFBAU IN



Beim Zubereiten des Sauerteiges muß Bäckermeister Wilfried Janke darauf achten, daß immer etwas übrig bleibt. Der Rest wird am nächsten Tag zum Teigansetzen benötigt. Foto: Peter Geisler

## Brot aus Sauerteig

### Bäckerei öffnet ein Jahr nach Brandkatastrophe

Als am Himmelfahrtstag vor über einem Jahr die Bäckerei von Wilfried Janke brannte, schien für den 45jährigen eine Welt zusammenzubrechen. Vor allem die rund 40 Beschäftigten mußten von einem Tag zum anderen um ihren Arbeitsplatz bangen. Ans Aufhören hat der Bäcker mit Leib und Seele jedoch zu keiner Minute gedacht – eher daran, wie er so schnell wie möglich zu einer neuen und moderneren Bäckerei kommt.

Was wenige Tage danach am Familientisch beraten wurde, ist jetzt Wirklichkeit geworden. Nachdem bereits kurz nach Ostern das erste Brot und die ersten Schrippen die neue Bäckerei verließen, stand der offiziellen Neueröffnung nichts mehr im Wege. In einer Fertigteilhalle in Flecken Zechlin, in der einst Holz verarbeitet wurde, entstand eine moderne Bäckerei.

Auch die Bäcker, Konditoren und Produktionsarbeiter, deren Arbeit in der Regel morgens um zwei beginnt, fühlen sich in der neu-

en Umgebung wohl. Im Gegensatz zur Enge der früheren Backstube am Markt ist vieles leichter geworden. Vor allem auf den 75<sup>2</sup> Backfläche, die jetzt zur Verfügung stehen, können die Brötchen, Brote und die vielen Kuchenarten im Minutentakt gebacken werden.

Da die Halle bereits stand, war auch der Aufwand, den Bäcker Janke betreiben mußte, nicht ganz so groß wie bei einem gänzlichen Neubau. Für die Handwerker aus der Region gab es trotzdem genügend zu tun. Sogar ein Feuerlöschteich mußte angelegt werden. Allerdings hofft Janke, daß das Wasser niemals zum Löschen benötigt wird.

Obwohl nach der Wende viele Vertreter kamen und neuartige Backhilfen anboten, ist Wilfried Janke zur alten Technik zurückgekehrt. Wie man Sauerteig ansetzt, hat er noch von seinem Vater gelernt. Doch das Rezept will er nicht verraten. Um nicht jeden Tag neuen Sauerteig herzustellen, bedienen sich die Bäcker deshalb

eines Tricks. Sie heben immer etwas vom Vortag auf, das dann, mit neuem Mehl und Wasser versehen, den Teig für den nächsten Tag ergibt.

Ein Großteil der Maschinen stammt aus einer Berliner Bäckerei der französischen Armee. Nach dem Abzug der Franzosen durfte Janke die Backtechnik kaufen und abbauen. Auch Spezialtechnik zum Herstellen von Baguettes ist dabei. Da sich einheimisches Mehl dafür schlecht eignet, hat Janke sich schon Mehl aus Frankreich kommen lassen. Auf die Baguettes dürfen demnächst seine Kunden gespannt sein.

Janke, der unter anderem Läden in Neuruppin, Wesenberg, Rheinsberg und Wittstock besitzt, will seine Produktion noch steigern. Die Voraussetzungen sind mit dem neuen Betrieb, der über ausreichend Kühl- und Lagerräume verfügt, gegeben. Zu seinen derzeit 50 Beschäftigten gehören auch acht Lehrlinge.

Jürgen Rammelt

### Elekt

17255 Wesenbe  
Fischersteig 16  
Tel.-Fax 03 98 3  
Tel. 03 98 3

Repar  
Al  
Stördie

### PLANI

Saarland  
Tel  
Aut  
Fax



### Ihr Baustoff Elemente

Tel. 033924/7 02 34  
Tel./Fax 7 02 29

### BRUNNE



Weinberg  
Tel./Fa

### Lothal



1690  
0339

039