

60 Jahre Landbäckerei Janke - Ein Rückblick

*Ein herzliches
Dankeschön gilt
unseren Kunden und
Geschäftspartnern
für das
entgegengebrachte
Vertrauen und
die langjährige
gute Zusammenarbeit*

■ **Flecken Zechlin.** Am 23. August 1914 wurde in Gissolm bei Neustettin Erich Janke geboren. Er erlernte das Bäckerhandwerk. Später verschlug ihn das Schicksal nach Wittstock, wo er seine spätere Frau Waltraut kennenlernte. 1949 pachteten beide in der Grävenitzstraße in Flecken Zechlin eine Bäckerei: Die Bäckerei Janke war gegründet. 1948 wurde Tochter Rosemarie geboren und als dann 1951 Sohn Wilfried zur Welt kam, war für Erich Janke klar, dass er jetzt einen Nachfolger hat und durchstarten kann.

Anfang der 50-er Jahre kaufte er die alte Bäckerei der Familie Weger am Markt, eröffnete einen kleinen Laden, modernisierte die alte Bäckerei und stand vor einer riesigen Aufgabe: Der Bedarf wuchs ständig, unzählige Urlauber wollten versorgt werden. In den Sommermonaten wurden dann täglich an die 15 000 Brötchen und 550 bis 600 Brote gebacken. Die Produktion nahm Jahr für Jahr zu. Brot, Brötchen und Kuchen waren die schmackhaftesten im ganzen Um-

kreis. Im Jahre 1973 wurde Erich Janke sehr krank. Der Sohn Wilfried, gerade 22 Jahre alt und gelernter Konditor, durfte dann mit einer Sondergenehmigung seinen Meister machen. 1974 wurde er Konditormeister und übernahm die Leitung der Bäckerei.

Erich Janke wurde wieder gesund und widmete sich dann hauptsächlich seinen nie enden wollenden Bauvorhaben. Inzwischen schloss sein Sohn Verträge mit der HO und dem Konsum ab, belieferte Zeltplätze und fuhr bis nach Neuruppin aufs EPW-Gelände. Fuhr das Auto dort vor, wurden die Maschinen angehalten. Um den gewaltigen Bedarf an Zutaten zu sichern, baute Janke einen intensiven Tauschhandel auf.

So kamen die Rosinen und Mandeln für tausende Stollen, die die Bäckerei zur Weihnachtszeit buk, direkt aus Dresden. Überall waren „Janke-Stollen“ sehr begehrt.

Die Menschen kamen aus Rostock und aus Berlin, um bei Janke einen Stollen zu kaufen. Doch aus Dresden

holte sich der Junior-Chef Wilfried nicht nur die süßen Sachen für die Bäckerei, sondern auch seine Frau. Inzwischen sind sie seit 30 Jahren ein Ehepaar und haben zwei erwachsene Söhne, die ihr Lebenswerk weiterführen werden. Im Jahre 1989 waren ständig zehn Angestellte beschäftigt.

In den Jahren 1965 bis 1989 wurden elf Bäcker und Konditoren sowie eine Verkäuferin ausgebildet. Dann kam die Wende - und nichts war mehr wie früher. HO und Konsum wurden geschlossen. Discounter entstanden und hatten ihre eigenen Lieferfirmen. Es gab kaum noch Urlauber in der Region. Viele Bäcker haben in dieser Zeit resigniert und aufgegeben, aber nicht Wilfried Janke. Die Bäckerei nannte sich nun „Landbäckerei Janke“, um sich in den Städten von anderen Bäckern abzuheben. 1991 wurde die erste Filiale in Mirow eröffnet.

Es folgten Filialen in Neuruppin, Rheinsberg und Wittstock - mit großem Erfolg. Der Betrieb schrieb

schwarze Zahlen. Familie Janke konnte aufatmen. Doch dann kam der schrecklichste Tag für die Firma: Himmelfahrt 1996. Die Bäckerei brannte ab und mit ihr die Existenz der ganzen Familie. Für die Jankes und die Mitarbeiter war es eine schreckliche Zeit, die niemand vergessen wird. Doch Wilfried Janke gab nicht auf, organisierte Lieferungen von anderswo, alle packten mit an und es entstand eine neue Bäckerei in der Bahnhofstraße.

Dies war ein finanzieller Kraftakt, der sich jedoch später als Vorteil erwies. Nun konnte besser expandiert werden. Heute umfasst die Landbäckerei Janke 29 Filialen und vier Verkaufsmobile. Beschäftigt sind in der Bäckerei und dem Verkauf 130 Festangestellte und 14 Aushilfskräfte. In den Jahren von 1992 bis 2008 wurden 15 Bäcker, vier Konditoren und 13 Verkäuferinnen ausgebildet.

Zwei Konditorinnen und zwei Verkäuferinnen befinden sich zur Zeit in der Ausbildung.

