

„Brandenburg ist Bäckerland“

Robert Franke ist Chefausbilder für Bäcker und Konditoren am Bildungszentrum des Institutes für Getreideverarbeitung in Rehbrücke – dort wurden in den 30 Jahren des Bestehens 11.400 Azubis ausgebildet

Von Jens Steglich

Früher, als Robert Franke selbst noch Konditorlehrling war, wollten die Leute Marzipan-Löwen, Elefanten oder Schultüten auf ihre Torten haben. „Das war noch leicht zu bewältigen“, sagt er.
Die digitale Welt macht auch vor altem Handwerk nicht halt und die Welt der Tortenmacher ist dadurch nicht einfacher geworden. „Heute kommen Kunden mitunter mit dem Handy in den Laden und zeigen auf dem Bildschirm Torten und sagen: „So eine möchte ich haben!“

Man brauche oft Stunden, um diese reich verzierten Gebilde zu entschlüsseln, sagt Franke. Der 48-Jährige ist Konditor- und Bäckermeister und er ist Ausbilder und Leiter des Bildungszentrums des Institutes für Getreideverarbeitung (IGV) in Bergholz-Rehbrücke.

Das Bildungszentrum, in dem Bäcker, Konditoren und Bäckereifachverkäuferinnen aus den Gebieten der Handwerkskammern Potsdam, Frankfurt/Oder und Cottbus ausgebildet werden, feiert am Freitag mit einer Festveranstaltung 30-jähriges Bestehen.

Die Bilanz kann sich sehen lassen: In den vergangenen 30 Jahren wurden 11.400 Menschen hier in den genannten Berufen ausgebildet. Die Azubis haben in der Lehre ungefähr 900.000 Brötchen und 90.000 Brote gebacken und etwa 14.400 Kuchen, Gebäckstücke und andere süße Teilchen hergestellt. 600 Konditoren und 360 Bäcker haben in der Einrichtung zudem ihre Meisterausbildung absolviert.

Zu den Gratulanten und Festrednern gehört am Freitag auch Brandenburgs Ministerpräsident Dietmar Woidke (SPD). Ihn verbindet mit den Ausbildern des IGV-Bildungszentrums eine besondere Tradition. Jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit backen die Ausbilder ein großes Lebkuchenhaus und schenken es dem Ministerpräsidenten, der es dann an soziale Einrichtungen, Kitas, Schulen, Kinderhospize oder – im Jahr 2022 – an ukrainische Waisenkinder weitergibt.

Pfefferkuchenhäuser haben vor Woidke auch schon die früheren Ministerpräsidenten Manfred Stolpe (SPD) und Matthias Platzeck (SPD) geschenkt bekommen. Diese Tradition ist so alt wie das IGV-Bildungszentrum, mit dem wiederum Leiter und Ausbilder Robert Franke fast von Anfang an verbunden ist.

Der heute 48-Jährige ging in den 1990er-Jahren bei einem Bäcker in Potsdam in die Lehre, und die über-



Robert Franke ist Ausbilder und Leiter des Bildungszentrums des Institutes für Getreideverarbeitung in Rehbrücke (IGV), das jetzt 30 Jahre besteht und Bäcker, Konditoren und Bäckereifachverkäuferinnen ausbildet.

FOTO: JENS STEGLICH



Der Frauenanteil bei den Konditoren liegt heute bei 90 Prozent und bei den Bäckern bei fast 50 zu 50.

Robert Franke,
Ausbilder und Leiter
des IGV-Bildungszentrums

betriebliche Ausbildung für den angehenden Konditor fand damals bereits im IGV-Bildungszentrum in Rehbrücke statt. 1997 machte er genau in dem Gebäude seine Gesellenprüfung, in dem er heute als Ausbilder tätig ist. Und 2007 begann er dort auch den Kurs, der ihn 2008 zum Bäckermeister machte. Die damalige Sprecherin des IGV fragte ihn damals: „Wollen Sie nicht hier bei uns bleiben?“ Ende 2008 fängt Robert Franke als Ausbilder im IGV-

Bildungszentrum an, seit 2022 leitet er es.

Was war in den 1990er-Jahren anders als heute? „Wir hatten größere Klassenstärken und mehr unmotivierter Azubis dabei“, sagt er. „Der Leumund nach draußen war ja in der Zeit: Wenn du nichts anderes findest, wirst du eben Bäcker.“

Das hat sich in den 30 Jahren deutlich gewandelt. „Wir haben jetzt weniger Auszubildende, dafür aber motiviertere“, sagt Franke. Auch der damals übliche Werdegang, nach dem Zehnte-Klasse-Schulabschluss mit der Bäcker Ausbildung zu beginnen, ist gar nicht mehr so üblich. „Wir haben heute auch Abiturienten dabei und Leute, die vorher schon einen anderen Beruf gelernt haben und dann doch Bäcker oder Konditor werden wollen“, sagt der Ausbilder.

Und er hat es manchmal mit Azubis zu tun, die neue, besondere Wege gehen und sich dazu in einer Lebenszeit entschließen, in der die Jugend lange vorbei ist. Robert Franke hatte zum Beispiel eine Meister-schülerin, die 63 Jahre alt war, und einen Azubi, der Mitte 50 um- und ins Bäckerhandwerk eingestiegen ist. Der Mann war vorher Baumfäller

und machte zunächst eine Bäckerlehre am IGV-Bildungszentrum und dann seine Meisterausbildung. „Vor zwei Jahren hat er seine eigene Bäckerei im Spreewald eröffnet“, erzählt Franke.

Diesen neuen Reiz des alten Handwerks, der Menschen anzieht, erklärt er so: „Man schafft mit den eigenen Händen etwas und am Ende des Tages sieht man auch, was man geschafft hat.“

Und Bäcker und Konditoren haben im Gegensatz zu den meisten Büroangestellten auch das Glück, direkt und ohne Umwege Resonanz für ihre Arbeit zu erhalten. Franke nennt es Anerkennung, die sie von Menschen bekommen, „die diese Produkte wertschätzen und kaufen“. Er drückt es so aus: „Man sieht und schmeckt dieses Handwerk.“

Gewandelt hat sich in den vergangenen 30 Jahren auch das Geschlechterverhältnis in der früher eher männerdominierten Bäcker- und Konditorausbildung. „Der Frauenanteil bei den Konditoren liegt heute bei 90 Prozent und bei den Bäckern bei fast 50 zu 50“, sagt der Ausbilder.

Wie erklärt sich der hohe Frauenanteil bei den Konditoren? Sie kön-



Man schafft mit den eigenen Händen etwas und am Ende des Tages sieht man auch, was man geschafft hat.

Robert Franke,
Ausbilder und Leiter
des IGV-Bildungszentrums

nen in dem Beruf die eigene Kreativität noch mehr zeigen. „Das Konditorhandwerk ist auch bunter und kann alle Farben ausleben in seiner Marzipan- und Pralinenwelt“, sagt der Ausbilder.

Reine Konditoreien sind in Brandenburg – im Gegensatz zum Süden der Republik – seltener zu finden. „Dafür ist es die falsche Gegend. Brandenburg ist eher Bäckerland“, sagt Franke. Die Kombination aus

Bäckerei und Konditorei ist dann schon wieder häufiger verbreitet.

Aus der IGV-Ausbildung kommt auch Deutschlands derzeit beste Jung-Bäckerin. Die 22-jährige Lilly Jahn gewann Ende 2025 die Deutsche Meisterschaft der Bäckerjugend. „Sie kann am Freitag bei der Festveranstaltung nicht dabei sein, weil sie als Deutsche Meisterin ihr Land bei der Bäcker-Weltmeisterschaft in Taiwan vertritt“, sagt IGV-Sprecherin Annette Bach.

Im Bäckerhandwerk gibt es nach wie vor Nachwuchssorgen, aber möglicherweise bahnt sich zumindest eine kleine Trendwende an. „Wir haben zurzeit leicht steigende Lehrlingszahlen“, sagt der Leiter des IGV-Bildungszentrums. „Es sind mehr als in den vergangenen Jahren, aber weniger als in den 1990er Jahren.“

Kleinere Gruppen sind bei der Ausbildung von Vorteil. Das ist auch ein Grund dafür, „dass die Qualität der Ausbildung gestiegen ist“, sagt Franke. Zwölf Azubis sind heute die maximale Klassenstärke.

Komplett in Ordnung ist die Welt bei den Ausbildern in Bergholz-Rehbrücke nicht. Die Finanzierung der Bildungsstätte wird zunehmend zu einem Problem. Das Bäckerhandwerk ist mit hohen Personal-, Energie- und Rohstoffkosten verbunden, sagt Franke.

Das ist in dem Bildungszentrum, das Bäcker ausbildet, nicht anders. „Es hat sich alles verteuert, die Rohstoff- und Energiepreise sind in die Höhe geschossen“, sagt er. Das Fixum, das die IGV-Bildungsstätte pro Auszubildenden bekommt, ist seit Jahren aber unverändert. „Die Kostensteigerungen bleiben am Bildungszentrum hängen“, sagt er.

Das Problem ist noch größer: Das Institut mit seiner Bildungsstätte ist privatrechtlich als GmbH strukturiert, was das IGV im Vergleich zu Einrichtungen, die den Status der Gemeinnützigkeit haben, bei der Vergabe von Fördermitteln benachteiligt.

„Wir sind eine GmbH und kommen dem Bildungsauftrag fürs Land Brandenburg nach, werden aufgrund des Status als GmbH aber in den Förderprogrammen nicht berücksichtigt“, sagt der IGV-Chef-ausbilder. Sprecherin Annette Bach konstatiert: „Letztlich finanzieren alle anderen Einrichtungen des IGV das Bildungszentrum mit.“ Robert Franke wünscht sich zum Jubiläum denn auch „eine stabile Grundfinanzierung für das Bildungszentrum, damit wir die qualitativ gute Ausbildung fortsetzen können“.

Ein Klassiker kehrt zurück! Sichern Sie sich eine Kabine auf dieser begehrten Route!

PORTUGAL

SPANIEN

MAROKKO

Kanaren

Lissabon

Portimão

Málaga

Gibraltar

Tanger

Casablanca

Madeira Funchal

Teneriffa

Lanzarote

El Hierro

Gran Canaria

Silvester auf Madeira

Weihnachts-/Silvesterkreuzfahrt mit der HAMBURG vom 22. Dezember 2026 bis 4. Januar 2027

Ein kunterbuntes Feuerwerk für alle Sinne verspricht diese Winterreise. In Málaga auf Fernweh eingestimmt, weckt die Meerenge von Gibraltar die Sehnsucht nach mehr. An Weihnachten schlendern Sie in Marokko über märchenhafte Basare, erleben paradiesische Wasserfälle und geheimnisvolle Höhlen. Entdecken Sie auf Lanzarote die Spuren von Manrique, entspannen Sie sich auf Gran Canaria am goldgelben Strand oder wandern Sie auf Teneriffa und El Hierro durch die eigenwillige Vulkanlandschaft. Auf Madeira stehen Sie fasziniert auf der höchsten Klippe Europas, bevor Sie an Bord der HAMBURG ins neue Jahr hineinfeiern. Kurz noch in Portugal die winterliche Algarve bewundert, sehen Sie 2027 rundum entspannt entgegen.

Die HAMBURG in neuem Glanz: Frisch & umfassend renoviert!

Das ist alles inklusive:

- Linienflüge von Berlin nach Málaga und zurück von Lissabon (Umsteigeverbindungen)
- Kreuzfahrt an Bord der HAMBURG mit 13 Nächten
- Vollpension an Bord
- Ganztägige Kaffee- und Tee-Station im Palmgarten, Begrüßungs-/Abschiedscocktail, Kapitänsdinner (Anfang/Ende), Erfrischungen nach Ausflugsrückkehr
- Bordguthaben i.H.v. € 100,- p.P.
- Nutzung vieler Bordeinrichtungen
- Unterhaltungsprogramm/Veranstaltungen, Entspannungskurse und Animationsprogramm
- Thematische Vorträge über Ihre Reiseziele
- Deutsch sprechende Bordreiseleitung

Vorteilspreise pro Person:

2-Bett-Kabine

TOP innen € 2.999,-

TOP außen* € 3.999,-

außen, INFINITY* ab € 5.799,-

Einzelkabinen ab € 4.299,- und weitere Kategorien auf Anfrage buchbar. Single Reise – nur 20% Zuschlag für die Kat. 2-10 (begr. Kontingent). TOP = Der Veranstalter wählt Ihre Kabine. INFINITY: zu öffnende absenkbare Panorafenster. *ggf. Sichtbeschränkungen. Die Vorteilspreise gelten für ein limitiertes Kontingent.

Reiseveranstalter: PLANTOURS, eine Marke der plantours & Partner GmbH, Holzdammer 28-32, 20099 Hamburg