

## **Die Freien Bäcker - Relaunch nach fünf Jahren**

**Handwerk leben - frei und verantwortlich!** Dieses Motto bringt auf den Punkt, was die Bäckerinnen und Bäcker verbindet, die sich bisher gemeinsam in der unabhängigen Berufsorganisation **Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V.** engagiert haben.

Im Laufe der über fünfjährigen Zusammenarbeit haben sich der Verein, seine Mitglieder und damit auch die Visionen des **Die Bäcker. Zeit für Geschmack** verändert. Die Entwicklung von Antworten auf gesellschaftliche Fragen, die das Bäckerhandwerk direkt und indirekt betreffen, haben die Mitglieder der Berufsorganisation veranlasst, ihre Werte und Ziele zu prüfen und neu auszurichten. Auch diesen Status quo ohne Angst vor Veränderung auf den Prüfstand zu stellen - machen das Handwerk und seine Zukunftsfähigkeit aus. So haben im Juni, auf ihrer Versammlung in Salzburg, Gründungsmitglieder und neue Kollegen gemeinsam das Leitbild neu verfasst. Darüber hinaus wurde der Entschluss getroffen, den Namen des Vereins - dem Leitbild entsprechend - abzuwandeln. Die Organisation heißt nun: **Die Freien Bäcker Zeit für Verantwortung e.V.**

Was **Die Freien Bäcker** antreibt, sich parallel zur offiziellen Berufsvertretung, aktiv in einer unabhängigen Organisation für ihre Belange zu engagieren, beschreibt Andreas Schomaker, neues Mitglied im Verein: „Mir geht es um unsere Souveränität und unsere gesellschaftliche Verantwortung als Handwerker. Eine unserer Stärken ist es, Rohstoffe zu verarbeiten wie sie von Natur aus sind und aus ihnen, gemäß ihrer Beschaffenheit, Lebensmittel mit Charakter zu schaffen.“

Anke Kähler, Vorstandsvorsitzende der Organisation: „Was wir in unserem Leitbild ‚Souveränität des Handwerks‘ nennen, beschreibt ein Satz des Schriftstellers Herman Peter Piwitt aus dem Jahr 1976 sehr treffend: „Kultur hat, wer Herr seiner Sinne, seines Interesses, seiner Werkzeuge ist“. Souveränität schließt Achtsamkeit und den Blick auf das Gemeinwohl ein. Diese Tugend war und ist das Fundament des Handwerks.“

**Die Freien Bäcker** unterstützen sich gegenseitig. Dazu gehört auch, dass sie ihr Know-how, ihre Kreativität und Phantasie zusammen bringen und teilen. Die Zusammenarbeit ermöglicht, Wissen und handwerkliches Geschick gemeinsam weiter zu entwickeln. Zur praxisnahen Weiterbildung werden Arbeitskreise, Seminare und der Austausch von Mitarbeitern organisiert. Darüber, dass die Qualität eines Lebensmittels mehr ist als die Summe der sensorischen Merkmale, sind sich die Mitglieder des Vereins einig. Bei den Weiterbildungsangeboten geht es deshalb grundsätzlich auch um die Berücksichtigung aller Faktoren, die auf die Beschaffenheit und den Wert der verarbeiteten Rohstoffe und letztlich der Gebäcke einwirken.

„Neue Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung sind für uns dann von Nutzen, wenn sie mit dem Prinzip Handwerk, mit der Unabhängigkeit und selbstbestimmten Ausübung unseres Handwerks vereinbar sind“, so André Heuck aus Augsburg, seit Januar 2016 zweiter Vorstandsvorsitzender. „In diesem Sinne bedeutet ‚frei‘ in unserem Namen auch, Gebäcke ohne Hilfsmittel wie bspw. technische Enzyme herzustellen. Sie berauben uns unserer Wahrnehmungsfähigkeit und der Möglichkeit Erfahrungen zu gewinnen. Kunden die bewusst bei einem Handwerksbäcker einkaufen, erwarten keine Gebäckqualität die durch einseitige Wirkung isolierter Zusatzstoffe verfälscht wurde.“

### **V.i.S.d.P.:**

**Die Freien Bäcker Zeit für Verantwortung e.V.**

Bert-Brecht-Weg 32 / 30890 Barsinghausen/ Anke Kähler / mobil: 0170-4105983 /Mail: [a.kaehler@die-baecker.org](mailto:a.kaehler@die-baecker.org)