

## West in Kürze

### Olaf Nolte freut sich über gute Ergebnisse

**SCHWALM-EDER** (abz). Die Bäckerinnung Schwalm-Eder hat in einer Feierstunde in der Stadtparkasse Schwalmstadt ihre neuen Gesellen und Fachverkäuferinnen freigesprochen. Obermeister Olaf Nolte freute sich über die guten Prüfungsergebnisse und gratulierte im Namen der Innung zur bestandenen Gesellenprüfung. Er lobte das Engagement des Berufsnachwuchses, der sein Ziel, eine erfolgreiche Gesellenprüfung abzulegen, nicht aus den Augen verloren hätte. Die gute Ausbildung sei ein Fundament auf dem sich aufbauen lasse, meinte Nolte und erinnerte an die verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk. Für die Beruflichen Schulen in Schwalmstadt gratulierten Rainer Liese und Barbara Krings. Liese unterstrich die gute Zusammenarbeit zwischen den Ausbildungsbetrieben, der Berufsschule und dem Prüfungsausschuss. Die besten Prüfungen legten Bäcker Wladimir Lenhardt (Ausbildungsbetrieb Jörg Möller) und Fachverkäuferin Stefanie Fast (Viehmeier) ab. Sie vertreten die Innung beim Leistungswettbewerb der Deutschen Handwerksjugend.



Azubis starten als Gesellen und Verkäuferinnen. Foto: Innung

### Ministerin backt in Bäckerei Schmidt

**ILLINGEN** (abz). Dass sie anpackt, hat sie als Kugelstoßerin schon bewiesen. Jetzt legt Anke Rehlinger (39, SPD) nach: In der „Anpackertour“ besucht die Wirtschaftsministerin kleine und mittelständige Betriebe. Das schreibt die Bild-Zeitung online. Station machte Rehlinger in der Bäckerei Schmidt in Illingen. Beim Start um 6 Uhr knetet Rehlinger einen Vollkornteig. Dann kleine Brötchen backen: Erst den Hefeteig zubereiten, danach die ersten Bleche mit Doppelweck in den Ofen schieben. Anschließend hilft die Ministerin beim Verkauf. Eine Kundin erstaunt: „Sie sehen fast so aus wie unsere Wirtschaftsministerin.“

## Glutenfrei und Spaß dabei

Neueröffnung: Patisserie Isabella bietet Törtchen, Feinbackwaren und Brote in edlem Ambiente / Geschäft boomt

### Nordrhein-Westfalen

**DÜSSELDORF** (gol). Verlockend sehen sie aus, die Törtchen in der Vitrine. Ihre wichtigsten Merkmale lassen die kleinen Kunstwerke zunächst nicht erkennen. Sie sind allesamt glutenfrei, die meisten zusätzlich laktosefrei. Das gilt auch für die Brötchen und Brote, die in der Backstube der Patisserie Isabella jeden Tag gezaubert werden. Jingle, die kreative Patissière von den Philippinen, hat ihr Handwerk in 5-Sterne-Hotels rund um den Globus perfektioniert. Mit Isabella Krätz bildet sie ein ideales Team.

Vor wenigen Wochen erst wurde die Patisserie Isabella im schicken Düsseldorfer Stadtteil Oberkassel eröffnet. Mit Stolz behauptet sie, die einzige komplett glutenfreie Patisserie in Deutschland zu sein. „Jedenfalls haben wir keinen Hinweis auf eine solche Spezialisierung gefunden“, sagt Dominic Krätz. Er steht seinen Eltern zur Seite, die für Isabellas Traum ihre Modeagentur aufgegeben haben. Wie sie setzte er alles auf eine Karte und kündigte seinen Job. Die Doktorarbeit im Bereich Marketing beendet er noch. Sein Bruder David mischt in der zweiten Reihe mit, er schreibt seine Magisterarbeit über das Unternehmen. „Wir sind ein Familienbetrieb“, betont Dominic.

Die gebürtige Italienerin Isabella ist eine Quereinsteigerin der Branche. Vor zehn Jahren stellten Ärzte bei ihr die Krankheit Zöliakie fest. „Damals musste ich meine Ernährungsgewohnheiten verändern“, erzählt sie. „Was an glutenfreien Produkten vorhanden war, fand ich entsetz-



Familie Krätz hält in der neuen Patisserie zusammen (von links): Dominic, Isabella, Christof, David. Foto: Goldlücke

lich. Nur abgepacktes Zeug aus der Tüte. Da ich aber gutes Essen genieße, wollte ich mich weiterhin auf diesem Niveau ernähren. Das brachte mich darauf, eigene Backwaren zu entwickeln.“ Sie ließ sich zur Ernährungsberaterin umschulen, absolvierte Praktika und legte vor Konditormeistern der Handwerkskammer Prüfungen ab. Mit einer Ausnahmegenehmigung eröffnete sie ihren Betrieb, darf aber keine Lehrlinge ausbilden. Während sie noch dabei war, Rezepturen auszutüfteln, traf sie auf Jingle. Diese war sofort bereit, den Weg mit ihr zu gehen. „Man hat Glück, wenn man auf Menschen stößt, die einem solches Vertrauen entgegen bringen“, sagt Isabella Krätz. Sie berichtet aber auch von Gegenwind, den sie spürte, sobald sie ihre Idee von

der glutenfreien Patisserie publik machte. „Die hielten mich alle für verrückt“, sagt sie. „Auch von behördlicher Seite kam Widerstand. Der legte sich, als man die Patisserie unter die Lupe nahm und sich vor Ort überzeugte.“ Es vergingen neun Monate Umbauzeit, bis die ehemalige Videothek fertig gestellt ist. Der nostalgische Boden blieb erhalten, alles andere wurde kernsaniert. Jetzt strömen die Oberkasseler in Scharen herbei. Selbst die, die sich nicht glutenfrei ernähren müssen. Wer aber darauf angewiesen ist, weiß das Angebot erst recht zu schätzen. Deshalb hat sich der Kundestamm zügig erweitert, auch über Düsseldorf hinaus.

Die helle Patisserie mit Tischen aus weiß lackiertem Holz hebt sich durch Designer-Mobi-

liar hervor. Das Café mit 25 Plätzen innen und einigen vor der Tür, wirkt schlicht und dabei edel. „Es sollte weiblich, aber nicht puppig sein“, sagt Isabella. Sie hat nun wie ihr Mann und ihr Sohn Dominic eine 7-Tage-Woche, obwohl die Patisserie an zwei Ruhetagen, am Montag und Dienstag, geschlossen hat. „Die brauchen wir auch“, bestätigt die Familie. Gearbeitet wird trotzdem – an neuen Kreationen, an der Buchführung, der Warenbestellung, dem Marketing. Aber alle sind glücklich, dass Spezialitäten wie das Isabella-Brot, das Cranberry-Kakao-Brot, der Zucchini-Schoko-Kuchen oder die körnigen Chia-Brötchen so flugs über die Theke gehen. Herzhaftes Gebäck gibt es auch, und sonntags kann man in der Patisserie Isabella frühstücken.

## Bäckerei Hesse zeigt Chinesen Backstube

Schüleraustausch mit Stadt Nanjing / Deutsche Brotkultur stößt auf Interesse

### Nordrhein-Westfalen

**KIRCHHUNDEM** (abz). Eine Tour durch den Kreis Olpe im Sauerland haben 18 Schüler aus dem 10.000 Kilometer entfernten Nanjing in China unternommen.

Das Programm führte früh am Morgen in die Bäckerei Hesse in Welschen Ennest. Reinhard Hesse ließ es sich nicht nehmen, den Besuchern den Familienbetrieb zu zeigen. Das Brot- und Backwarensortiment und die Deutsche Brotkultur stießen mit Unterstützung der Dolmetscherin auf reges Interesse.

Erstaunt waren die jungen Chinesen über Riesenbrezeln



Reinhard Hesse zeigt den Schülern, wie man Brezeln formt. Foto: Unternehmen

und ein zwei Meter langes Vollkorn-Baguette. Noch größer die Freude, als man selbst Brezeln und Kränze aus Teig flechten

und verzieren durfte. Nach einem zünftigen Frühstück ging es mit dem Reisebus auf die weitere Erkundungstour.

## Dank nach 20 Jahren Einsatz

### Rheinland-Pfalz

**LUDWIGSHAFEN** (abz). Kreishandwerksmeister Hans Ziegler und Geschäftsführer Rainer Lunk der Kreishandwerkerschaft Vorderpfalz feiern ihr 20-jähriges Jubiläum. Aus schwierigen Anfängen mit drohender Insolvenz entwickelten sie das Dienstleistungszentrum Handwerk in Ludwigshafen – mit 4000 betreuten Unternehmen, 50 Mitarbeitern und Außenstellen. Unter dem Dach des Dienstleistungszentrums gibt es heute Fachverbände, Handwerksorganisationen, eine Güte- und Überwachungsgemeinschaft und zwei Kapitalgesellschaften.