

## Gesichter in Wandlitz - Sybille Franke ... (Nr. 73)

Letzte Aktualisierung Donnerstag, 3. August 2017

Inhaberin &quot;Bäckerei Franke&ldquo;

Frau Franke, Ihre Bäckerei, an der jeder vorbeikommt, der durch Wandlitz fährt, ist zu Recht als Traditionsunternehmen zu bezeichnen.

Ja, das stimmt. Uns gibt es bereits in vierter Generation. Angefangen hat alles

1922 mit meinen Großeltern und deren &quot;Bäckerei Paul Roy&ldquo; in Biesenthal, die später von meinem Vater weitergeführt wurde. Acht Jahre war sie dann zu DDR-Zeiten geschlossen und 1989, ein Jahr vor der Wende, von der noch niemand etwas ahnte, haben wir uns als &quot;Bäckerei Franke&ldquo; selbstständig gemacht.

Das war sicherlich zu der Zeit nicht gerade einfach.

Es war alles andere als einfach. Wir hatten nichts und mussten uns alles zusammensuchen, von der Knetmaschine bis zum Backofen. Glücklicherweise konnte mein Mann als gelernter Schlosser alles, was wir an alten Maschinen fanden, auf Vordermann bringen. Dann arbeiteten wir ein Jahr in der Produktionsstätte meiner Eltern in Biesenthal unter sozialistischen Verhältnissen, bis die Wende uns einholte und wir uns mit der Marktwirtschaft konfrontiert sahen.

Wie sah das konkret aus?

Wir haben schnell begriffen, dass wir umdenken und uns, wie so viele andere auch, neu orientieren müssen. Dazu haben wir eine Bäckerei in den alten Bundesländern besucht, um hautnah zu erleben, wie Marktwirtschaft im Bäckereihandwerk geht. Wir haben nicht nur neue Rohstoffe und Zutaten kennengelernt und ausprobiert, wir haben auch mitbekommen, dass das Geschäft mit nur einer Filiale nicht funktionieren wird und wir erweitern werden müssen. Außerdem haben wir bald die zunehmende Konkurrenz der aufkommenden Supermärkte zu spüren bekommen.

Wie kamen Sie dann auf Wandlitz als Standort für Ihre erste Filiale?

Wir sind oft durch Wandlitz gefahren und kannten die Konsum-Verkaufsstelle, die es an dieser Stelle früher hier gab. Als deren Leiter einen neuen Betreiber suchte, nahmen wir Kontakt zu ihm auf und fingen zuerst mit Zulieferungen an. Dann mussten wir uns ganz offiziell bei der Gemeinde bewerben und haben uns gefreut, den Zuschlag bekommen zu haben. Ab dann konnten wir uns Stück für Stück so erweitern, dass schließlich 25 Filialen unter dem Namen &quot;Bäckerei Franke&ldquo;

arbeiteten. Dazu war es natürlich notwendig, eine neue und größere Produktionsstätte zu suchen, denn die meines Vaters und Großvaters konnte den Anforderungen nicht mehr gerecht werden.

Dabei hatten Sie ursprünglich ganz andere Pläne.

Mein Vater hat mir stets davon abgeraten, ins Bäckereihandwerk einzusteigen. Die Arbeit eines Bäckers und Konditors ist alles andere als leicht und einfach. Er wusste, wovon er sprach. Also schaute ich mich um, lernte Wirtschaftskaufmann und begann in Markkleeberg ein Studium der Energiewirtschaft, als mein Vater plötzlich verstarb und meine Mutter mit der Bäckerei alleine dastand. Ich überlegte nicht lange, sattelte um und wurde Konditormeisterin.

Inzwischen ist auch Ihre Tochter in Ihre Fußstapfen gestiegen.

Während Tochter Rebecca noch studiert, ist Katharina auch Konditormeisterin geworden, nunmehr in vierter Generation. Sie betreibt beispielsweise das &bdquo;Café & Bistro 21&ldquo; in Basdorf.

Vor ein paar Jahren haben Sie sich dann noch einmal umorientiert. Aus verschiedenen Gründen haben wir von Quantität auf noch mehr Qualität gesetzt. Wir sind wieder in die kleinere elterliche Produktionsstätte gezogen und verkaufen neben Biesenthal, Wandlitz und Basdorf nur noch in Mühlenbeck, Marienwerder und Bernau. Außerdem setzen wir beispielsweise mit Milch aus Lobetal, Kaffee aus einer Himmelpforter Rösterei und eigenen Marmeladen bewusst auf mehr Regionalität und haben zusammen mit Studenten der Humboldt-Universität das GESUBACK Roggenmischbrot entwickelt. Aus Laborversuchen in der Uni und Backproben in unserer Bäckerei ist ein Brot entstanden, welches dank verdauungsfreundlicher Apfelfasern einen doppelt so hohen Ballaststoffgehalt hat als übliches Mischbrot.

Ihr Mann Wolfgang Franke wartet noch mit einer anderen Spezialität auf.

Mein Mann bietet jeden Sonntag unser Holzbackofenbrot an, eine Spezialität, die in unserem eigenen Holzbackofen hergestellt wird.

Woher kommen all diese Ideen?

Jeden Dienstag sitzen wir mit einer Verkäuferin und unserem Backstubenleiter zusammen und beraten, was noch verbessert werden kann, was auszuprobieren ist und wie neue Ideen und Trends ankommen. So haben wir auf die zunehmende Nachfrage nach Snacks reagiert und bieten jetzt unter anderem auch hausgemachte Suppen an.

Neben dieser Kundenorientiertheit sorgen Sie auch für Arbeitsplätze in der Region.

Wir bieten nicht nur 24 Mitarbeitern einen interessanten Arbeitsplatz, wir sind sehr stolz und glücklich, endlich auch wieder Lehrlinge ausbilden zu können. Zurzeit haben wir fünf Mädchen stellenweise mit Abitur in der Lehre, die den Beruf des Konditors ergreifen möchten, der im wahrsten Sinne des Wortes kein Zuckerschlecken ist.

Liebe Frau Franke, ich danke für das Gespräch und wünsche Ihnen und Ihrer Familie alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Kefrin Simon