

## Abiturklasse besucht Bäckerei Naumann



Fotos: Hannah Noll

Eine Abiturklasse des Beruflichen Gymnasiums in Gelnhausen besuchte am Freitag, den 10. November 2017, die Bäckerei Naumann in Kefenrod. Die 19 Schülerinnen und Schüler wurden von Wolfgang Naumann, der bereits in der fünften Generation die Bäckerei leitet, durch den Betrieb geführt. Auch sein Sohn Marc Naumann und Bäcker Manuel Nagel haben diese Führung begleitet.

Nach einer kurzen Präsentation über den Betrieb wurde die fachbezogene Abiturklasse für Ernährung durch die einzelnen Abteilungen der großen Backstube geleitet. Darunter fallen zum Beispiel die Konditorei, der große Saal der Gärräume und Backöfen- und auch der Raum, in dem Berliner hergestellt werden. Naumann ist einer der letzten Betriebe, die ihre Berliner, trotz vieler Vorschriften, noch selber herstellen. Die Backstube bereitet die Ware für 40 Filialen, die in einem Umkreis von ca. 40 km liegen, vor. Die Ware für die erste Lieferung muss pünktlich um 4 Uhr morgens den Betrieb verlassen. Somit muss die Produktion über Nacht laufen, um den Kunden frische Ware mit hoher Qualität anbieten zu können. Naumann beschäftigt derzeit über 350 Mitarbeiter; davon arbeiten zwischen 50 bis 60 Personen in der Backstube.

Wolfgang Naumann liegt es sehr am Herzen, dass seine Retourware nicht weggeschmissen wird. Daher werden diese Produkte der Tafel übergeben. Die übrige Ware wird als Tierfutter verarbeitet, aber auch zu Biogasanlagen transportiert.

Für die Ernährungslehre wurde ein praktischer Teil in die Führung eingebaut. Die Schüler durften ihre eigenen Hefezöpfe kreieren. Viele schöne Gebäcke kamen dank der Hilfe des Bäckers, der den Schülerinnen und Schülern zeigte, wie bestimmte Dinge geflochten werden, zustande. Alle Fragen, die die Schüler gestellt haben, wurden mit Freude beantwortet. Zum Abschluss durften die Schüler ihre gebackenen Produkte mitnehmen.

Hannah Noll