

Wort des Meisters



Nicht immer können Zähne für ein schönes Lachen erhalten werden. Dann muss Zahnersatz helfen. Die Ausbildung in unseren Handwerksbetrieben ist ausgesprochen gut und die deutsche Zahntechnik weltweit führend. Betriebe, wie mein Dentallabor, können nur mit Meisterbrief und Eintrag in der Handwerksrolle geführt werden. Doch leider lassen sich Patienten oft nicht ausreichend beraten, bevor sie sich für einen Zahnersatz entscheiden. Zahnärzte bieten Varianten zu unterschiedlichen Preisen an. Doch warum ein Angebot so viel billiger als das andere ist, wird selten nachgefragt. Unser Handwerk unterliegt einem hohen Konkurrenzdruck durch ausländische Anbieter. Handelsfirmen sammeln Aufträge und schicken diese z.B. nach China, wo für gerade 200 Euro Monatslohn ein Zahn-techniker arbeitet. So können deutsche Preise aus Meisterbetrieben unterboten werden. Für deutsche Betriebe gilt das Medizinproduktegesetz. Nur CE-gekennzeichnete Materialien werden verwendet, wir fertigen Materialnachweise an und unterschreiben die Gesetzeskonformität, damit der Patient zu jeder Zeit nachprüfen kann, welche Materialien verarbeitet wurden. Das ist bei ausländischer Ware nicht immer der Fall. Krankenkassen zahlen ihren Anteil am Zahnersatz, egal, woher die Ware kommt. Doch der Patient sollte sich vor dieser oft großen Investition umfangreicher informieren, nachfragen und Zweitmeinungen einholen. So, wie es in anderen medizinischen Bereichen längst üblich ist.

Zahntechnikermeisterin Eva Höer führt ihr Dentallabor in Guben seit 1991. Ehrenamtlich ist sie im Vorstand der Zahntechnikerinnung Berlin Brandenburg sowie in einer Gesellenprüfungskommission tätig Foto: HWK

Die nächste Seite „Handwerk der Lausitz“ erscheint am 13. April. Kontakt zur Redaktion für Anregungen und Hinweise finden Sie unter: handwerk@cga-verlag.de

Bei Rohstoffen keine Experimente

Fleischer und Bäcker kennen Lieferanten Neue Ware wird mit Erfahrung geprüft

Cottbus/Gulben (ha). Bei Fleischermeister Konrad Speer ist viel los im Verkaufsraum. „Selten fragt mal ein Kunde, woher unser Fleisch stammt. Aber skeptisch ist auch nach den Fleischskandalen hier niemand“, sagt Konrad Speer. Im Gegenteil. „In solchen Situationen liegen wir im Vorteil, unsere Kunden haben zu Recht ein großes Vertrauen. Diese Frische, die wir anbieten können, das kann nur das Handwerk leisten!“ Montags früh schon um 4 Uhr stehen die Meister und Mitarbeiter in der Werkstatt und bereiten als erstes die Grützwurst vor. Die muss um 8 Uhr in der Theke liegen. Noch warmer! „Wir erhalten pro Woche durchschnittlich 70 halbe Schweine, zu 80 Prozent aus der Region aus bis zu 200 Kilometer Entfernung.“ Konrad Speer blättert in einem Lieferschein. „Ich kann ganz genau verfolgen, vorher jedes Schwein kommt. Bei den Rindern ist der Nachweis noch genauer, nach den BSE-Fällen.“ Zwei Rinder ordert er pro Woche, wegen der Größe in Vierteln geliefert. An Innereien kommt nur Schweineleber ins Haus. „Jeden Montag bis Donnerstag wird das

Fleisch angeliefert und sofort verarbeitet. Niemals Eingeschweißtes oder Eingefrorenes.“ Das gilt auch für die Puten, die er für die Wiener braucht. „Nach der Temperaturprüfung kontrolliere ich die Haut, die Fleischfarbe und die Konsistenz des Fleisches. Mit meiner jahrelangen Erfahrung bemerke ich sofort qualitative Unterschiede“, so der Fleischermeister. Aber er verlässt sich nicht nur auf sein eigenes Urteil. Jedes Jahr lässt er Proben von unabhängigen Jurys beurteilen, beispielsweise beim Wurst- und Schinkenwettbewerb des Fleischerverbandes Berlin-Brandenburg. Dieses Jahr erhielt er für alle Produkte Medaillen. Bei zugekauften Produkten, wie einige Pasteten und Aspikware, ist deutschlandweit Bestes gerade gut genug.

Eigenes Mehl

Bäckermeister Siegmund Simon will möglichst weit zurück zur Natur. „Wir können uns keinen



Lars und sein Vater Konrad Speer achten peinlich auf höchste Qualität beim Einkauf der Rohstoffe für die Fleisch- und Wurstproduktion. Jahrelange Erfahrungen helfen bei den Kontrollen Fotos: J. Ha.

Betrug am Kunden leisten, dann kann ich zuschließen. Aber ich muss auch mit den Marktpreisen mithalten können“, schildert er die Zwickmühle. Deshalb hat er kreativ investiert. „Bauern aus Sielow, Groß Gaglow oder Reuthen bauen pestizidfrei Roggen für mich an, den male ich in meiner eigenen Mühle. Der wird beim Mahlen höchstens 35 Grad warm, damit bleiben alle Vitamine erhalten. Außerdem enthält das Mehl keine Emulgatoren und andere Hilfsstoffe.“ Das prüft die staatliche Hygiene mindestens monatlich, auch die Produkte werden deshalb permanent ins Labor geschickt. Für das Brot setzt er echten Sau-

erteig an. Wie vor hundert Jahren. Der ist viel gesünder, sorgt dafür, dass der Magen nicht übersäuert. Immer wieder kommt die gesunde Ernährung ins Spiel und die Rolle der Rohstoffe. „Der Nachteil unserer Arbeitsweise sind die Schwankungen. Das Korn wächst nicht überall gleich, damit ist das Mehl nicht jeden Tag dasselbe. Das Brot kann eine andere Größe haben, das Gewicht und die Qualität sind aber immer gleich. Es sind sehr viele Parameter zu beachten, selbst der Luftdruck und die Außentemperaturen spielen eine große Rolle.“ Und so ist es nicht verwunderlich, wenn er sagt, dass fünf Jahre Ausbildungszeit nötig sind. Seine beiden Söhne hat er ausgebildet und rund 70 weitere Jugendliche. „Diese Art des Backens ist deutlich schwerer. Aber sie macht mehr Spaß, und was wir backen, ist wirklich gesund“, ist Alexander Simon überzeugt. Er will die Bäckerei seines Vaters mit seinem Bruder Tobias einmal übernehmen. Eine große Verantwortung, denn 30 Menschen leben von ihrer Arbeit in der Bäckerei Simon. Und Tausende genießen das Brot, die Brötchen und den Kuchen. Das soll auch so bleiben.



Bäckergeselle Alexander Simon, einer der beiden Söhne des Gulbener Bäckermeisters Siegmund Simon, setzt am Abend den Sauerteig für das Brot an. Den Roggen kaufen sie bei Bauern der Umgebung und mahlen ihn in der eigenen Mühle. Das Weizenmehl kommt aus Dresden. Kontrollen finden permanent statt

Lehrstellen im Handy

Mit der App 2.0 zum Ausbildungsbetrieb

Region (MB). Der Weg zur Lehrstelle im Handwerk ist mit dem Handy einfacher und schneller zu finden. Und kommt gut bei Jugendlichen an. Seit Anfang 2012 wurden mehr als 5 600 Angebote über diese Lehrstellen-App aufgerufen. Seit 1. März ist sie mit einer neuen, erweiterten Version 2.0 am Start. Angebote lassen sich bequem von unterwegs abrufen. Übersichtliche Listen und Kartendarstellungen vereinfachen

die Navigation. Mit der Radarfunktion kann man eine Umkreissuche durchführen. Individuell lässt sich die Suche nach eigenen Wünschen einschränken. Durch Hinterlegen eines Profils mit den Wunschberufen und dem gewünschten Umkreis, werden die Anwender automatisch informiert, sobald passende Stellen vorhanden sind. Alle freien Ausbildungsplätze unter www.hwk-cottbus.de/lehrstellen



Die Lehrstellen-App ist mit ihrem Update noch übersichtlicher und einfacher zu bedienen Foto: HWK

Meisterjubiläen:

- 50 JAHRE** Fleischermeister **Werner Kadach**, Spremberg, 31. März; Mechanikermeister **Hans-Georg Winterlich**, Cottbus, 21. März
- 45 JAHRE** Autosattlermeister **Bernd Linke**, Cottbus, 27. März
- 40 JAHRE** Friseurmeisterin **Christine Dommasch**, Cottbus, 26. März; Friseurmeisterin **Evelin Veit**, Cottbus, 26. März; Friseurmeisterin **Rita Fischer**, Spremberg, 26. März
- 25 JAHRE** Vulkaniseurmeister **Henry Türke**, Guben, 17. März

Jubiläen Termine Personalien

- Geburtstage:**
70 JAHRE Kfz-Meister **Dietmar Klopsch**, Drebkau, 11. März
65 JAHRE Maurer **Wolfgang Hammel**, Schenkendöbern, 9. März; Bäckermeister **Wolfgang Schiemenz**, Cottbus, 13. März
60 JAHRE Friseurmeisterin **Eva-Maria Irmer**, Cottbus, 9. März; Kosmetiker **Dieter Tober**, Cottbus, 9. März; Diplom-Ingenieur **Hans-Joachim Starke**, Peitz, 12. März; Fleischer **Eberhard Lieschka**, Kolkwitz, 17. März; Geschäftsführer **Lothar Lemke**, Lemke Maler-Service GmbH, Cottbus, 18. März; Schmiedemeister **Burkhard Lehmann**, Guben, 26. März; Installateur und Heizungsbauer **Friedhelm Noack**, Döbern, 26. März; Klempner- und Installateurmeister **Wilfried Handreck**, Burg, 27. März; Kraftfahrzeugelektrikermeister **Arnold Mrosk**, Kolkwitz, 3. April
- Betriebsjubiläen:**
80 JAHRE Fleischer **Axel Schenk**, Spremberg, 1. April; Tischlerei **Axel Woitow**, Wiesengrund, 1. April
75 JAHRE Orthopädie-Schuhtechnik **Kroll**, Inhaberin Romy Kroll, Cottbus, 1. April
55 JAHRE Raumausstattung **Torsten Müller**, Döbern, 1. April
50 JAHRE Bäckerei **Jurischk**, Inh. Hans-Joachim Jurischk, Cottbus, 1. April
45 JAHRE Zentralheizungsbauermeister **Wolfgang Nikolaus**, Spremberg, 1. April
35 JAHRE Kosmetikermeisterin **Roswitha Primm**, Forst, 1. April; Autohaus **Winkel GmbH**, Guben, 1. April; Schmiedemeister **Burkhard Lehmann**, Guben, 1. April; Schlossermeister **Wolfgang Schubert**, Guben, 1. April; Elektroinstallateurmeister **Jörg Rohner**, Kolkwitz, 1. April; **mst Joachim Mischner** Rohr- und Schilfwereberei, Schilfdachdeckerei, Erd- u. Landwirtschaftsbau, Transportunternehmen, Baustoffrecycling, Peitz, 1. April
25 JAHRE Bäckerei **Heinrich**, Inh. Andreas Heinrich, Cottbus, 1. April; **B.B. Gardine**, Inh. Elke Knocha e. K., Cottbus, 1. April; **Grabmale und Steinbödenschliff Leonhard Decker**, Cottbus, 1. April; Malerfachbetrieb **Hönisch GmbH & Co. KG**, Spremberg, 1. April

Töpfer öffnen ihre Werkstätten

Sieben Keramiker zeigen ihre Arbeitswelt an diesem Wochenende

Region (MB). Keramiker laden an diesem Wochenende jeweils von 10 bis 18 Uhr ein, die ge-



Kerstin Siewert lädt in ihre Werkstatt nach Kolkwitz Foto: CGA-Archiv / Ha.

öffneten Töpfereien, Keramikwerkstätten, Studios und Ateliers zu besuchen. Zu entdecken sind vielfältige Arbeitstechniken, bei denen man auch zuhause nachmachen kann, unterschiedliche Werkstätten und kunstvolle Produkte. In vielen Werkstätten kann man auch selbst das Töpfern oder Dekorieren ausprobieren. Diese Werkstätten öffnen in unserer Region:

- Die Töpferei Elke Piezonka, Weidenweg 15, mit dem Laden in der Hauptstraße 41 in Burg.
- Töpferstübchen von Ilona Möbert, Kurparkstraße 17 in Burg und Taubenstr. 24 in Cottbus.
- „Dekorative Keramik“ von Ralf Siewert, Berliner Straße 17 in Kolkwitz.
- Töpferei Birgit Werner, Ringweg 7 in Limberg.
- Keramikwerkstatt Christina Baumbach, Bautzener Straße 102a in Cottbus.
- Töpferstall Gemma Graf, Am Bruderberg 7a (Ende Siedlerstr.) in Groß Gaglow.

Markisen mit 20% Frühjahrsrabatt
 Lieferzeit 2 - 3 Wochen
 Schnellspannmarkisen
 Gelenkarmmarkisen
 Wintergartenmarkisen
 Besuchen Sie uns in unseren Ausstellungsräumen! Mo - Fr 9.00 - 16.00 Uhr und nach Vereinbarung
weinor 7 Jahre Garantie auf diese Markisen
MONTAGE BÖHME GmbH Tel. (0355) 79 23 45 Fax (0355) 79 23 70
 Schillerstraße 65 • 03046 Cottbus
www.boehme-montage.de

Handwerkskammer Cottbus
 Kundenzentrum – Altmarkt 17–03046 Cottbus
 Telefon 0355 7835-444 – Telefax 0355 7835-280 – E-Mail hwk@hwk-cottbus.de, Internet: www.hwk-cottbus.de

Solide fachliche Ausbildung ist der Einstieg zum Aufstieg im Handwerk

- Rhetorik und Gesprächsführung (Reden gestalten, Verhandlungen durchführen, Gespräche und Diskussionen führen) am 5. und 6. April ab 18. April
- Fit für die Selbständigkeit (modularer Existenzgründerlehrgang)
- Kaufmännisches Anwenderwissen: Zeitgemäße Geschäftsbriefe und E-Mails - Stilvolle Geschäftskorrespondenz am 19. und 20. April am 26. und 27. April
- Der Geschäftsführer einer GmbH