

Wort des Meisters



Der Beruf des Augenoptikers war und ist mein Traumberuf. Früher wie heute sind viel handwerkliches Geschick, Wissen und Sorgfalt gefragt. Denn es ist ein Gesundheits-handwerk. Wir haben dafür Sorge zu tragen, dass unsere Kunden am besten sehen, ja, dass sich die Sehleistung nicht verschlechtert, sondern möglichst verbessert. Das verlangt eine hohe fachliche Ausbildung, Erfahrungen und beste Materialien. Leider werden wir mit diesem Anspruch nicht von den Krankenkassen unterstützt. Stattdessen orientiert man sich preislich an der Billigware aus Niedriglohnländern für die Kostenkalkulation. Und das auch bei Kindern! Ich kann das nicht akzeptieren. Der Glasschliff entspricht somit nicht hohen Präzisionsansprüchen. Die Behandlung von Kunststoffen mit giftigen Chemikalien ist keineswegs eine Seltenheit. So können Allergien die Folge sein. Haarrisse können Versiegelungen aufbrechen, aus denen Giftstoffe entweichen – eine Gefahr für die Gesundheit. Das Ausmessen und Anpassen der Brillen und Kontaktlinsen sind originäre Aufgaben des Augenoptikermeisters. Eine Tätigkeit, die sehr viel Spaß macht. Doch bei Discountern fehlen manchmal die Meister, denn angelernte Kräfte verursachen geringere Kosten. Hatten wir zu DDR-Zeiten wenig materielle und technische Möglichkeiten, können wir heute aus dem Vollen schöpfen. Innovative Materialien machen Brillen federleicht, die gestalterisch kreative Vielfalt ist grenzenlos. Wir setzen keine Brille auf, wir verstehen sie als Accessoire. Aber bitte mit dem Besten für unsere Augen!

Doris Böhm erhielt am 20. Juli vor 40 Jahren ihre Urkunde als Augenoptikermeisterin, seit 1987 ist sie selbstständig. 2011 übergab sie ihr Unternehmen an ihren Sohn, Augenoptikermeister Ralf Kriemann Ha.

Die nächste Seite „Handwerk der Lausitz“ erscheint am 10. August. Kontakt zur Redaktion für Anregungen und Hinweise finden Sie unter: handwerk@cga-verlag.de

Eisig-süßes Handwerk

Eisproduktion läuft jetzt auf Hochtouren

Cottbus (ha/jm). Lange mussten sie auf die Sonnentage warten, die Eisproduzenten. „Der späte Frühling und der verregnete Mai haben unserer Branche geschadet“, sagt Speiseeisproduzent Knuth Hartmann aus Cottbus. Carmen Fratzscher aus Spremberg und Angelika Majaura aus Dissenchen bestätigen den späten Start. Bei stei-



Nadine Meckert, Lebensgefährtin von Knuth Hartmann, befüllt eine Eismaschine mit der Mascarpone-Grundlage, der später Mango-Sauce untergezogen wird (re.)

genden Rohstoffpreisen und hohen Energiekosten ist es keine leichte Aufgabe, solche Zeiten auszugleichen. „Wir gehören zu den handwerksnahen Berufen, das weiß kaum jemand“, sagt Knuth Hartmann. „Dass es wirkliches Handwerk ist, können Sie hier sehen“, er weist in die Küche. Frischmilch wird in großen Bottichen erhitzt, danach innerhalb von zwei Stunden abgekühlt und mit mehreren (geheimen) Zutaten zum Eisansatz gerührt. Schockgefrostet bleibt der Ansatz startbereit für steigende Eisnachfrage. Bevor das Eis in die Theke kommt, wird es mit weiteren Zutaten verfeinert: Fruchtsaucen, Nougat, Karamel, Schokolade. „Ne-

ben den Klassikern Schoko, Vanille und Erdbeer probieren wir neue Sorten wie Holunderblüte, Melone-Minze oder die afrikanische Frucht Marula“, antwortet Carmen Fratzscher auf die Frage nach dem Trend. Neue Sorten – gut 140 sind im Computer gespeichert – probiert auch Knuth Hartmann. Der Cottbuser führt das Unternehmen in dritter Generation. Auch sein Vater Hans-Joachim, der als Schausteller unterwegs war, beherrschte die Eisproduktion; bei ihm lernte Knuth Hartmann das Handwerk von der Pike auf. Und direkt in Italien – bei den Meistern des Speiseeises. „Wir produzieren Milcheis mit mindestens 80 Prozent Frischmilch und frischer Sahne, aber nur halb so viel Zucker wie die Italiener verwenden“, erklärt er. „Das schon zu DDR-Zeiten sehr beliebte Softeis ist ein Milcheis,



24 Sorten Milch- und Fruchteis, dazu Softeis in drei Sorten, wahlweise mit Fruchtsaucen, sind in der Schillerstraße zu haben. Die Theke ist mit den drei Eismaschinen an einen großen Kühlkreislauf angeschlossen, im Keller sorgt eine Art Kühlturm für die nötige Kälte



Absolute Hygiene, frische, hochwertige Zutaten und viel Erfahrung sind nötig, um das Handwerk der Speiseeisherstellung zu beherrschen. Knuth Hartmann prüft die Konsistenz des Eisansatzes – die ist entscheidend für Geschmack und Qualität des Endproduktes

Fotos: Jens Haberland

das in der Eismaschine erst beim Abfüllen vereist und mit Luft versetzt wird.“ Dadurch und durch die Temperatur von nur -2 bis -3 Grad wird es milder. Milcheis und das laktosefreie Fruchteis kommen bei ca. zwölf Grad Frost in die Waffel. Entscheidend für die richtige Konsistenz sind die Zutaten und der richtige Fettanteil. „Bei Milcheis nehmen wir ausschließlich

das Milchfett, es liegt bei etwa vier Prozent. Bei den verschiedenen Eissorten ist es wichtig, den Gehalt genau zu berechnen“, so der Speiseeisproduzent. Er und seine vier Mitarbeiter haben jetzt alle Hände zu tun. „Im November können wir entspannen. Und auf dem Weihnachtsmarkt verkaufen wir dann Glühwein“, sagt er und probiert das Eis. Qualitätskontrolle!

Mobil gut beraten

Nächste Stationen des Handwerkermobils

Region (MB). Erste Stationen des Handwerkermobils – ein Multifunktions-Van der Handwerkskammer Cottbus – haben gezeigt, dass Beratung und Hilfe vor Ort gut ankommen und genutzt werden. Ausgestattet unter anderem mit Notebook, Beamer, Laserdrucker und Multimedia-Monitor vereint das Fahrzeug ein hochmodernes Dienstleistungsangebot. Beraten werden Handwerker und Bürger von kompetenten Mitarbeitern zu Aus- und Weiterbildung und Jugendliche zur Lehrstellenvermittlung. Hier die nächsten Stationen:
18. Juli, 9 bis 14 Uhr in Cottbus am Mediamarkt
23. Juli, 12 bis 16 Uhr in Sprem-

berg am Bullwinkel, Lange Straße
25. Juli, 12 bis 16 Uhr in Forst am Rathaus
26. Juli, 12 bis 16 Uhr in Guben am Rathaus, Wilkeplatz
31. Juli, 13 bis 18 Uhr in Spremberg im Landesjugendlager der Landesjugendfeuerwehr, Talspitze Spremberg, Stauseestraße 3
1. August, 9 bis 14 Uhr in Cottbus am Freizeitbad „Lagune“
6. August, 7 bis 14 Uhr in Cottbus am SHK Großhandel Bär und Ollenroth, Stadtring 2B
13. August, 7 bis 13 Uhr in Cottbus am Obeta Elektro-Großhandel, Gubener Straße 18. Im Kundenzentrum kann man das Mobil auch bestellen.

Mehr Führungskraft

Weiterbildung zum Betriebswirt im Handwerk

Region (MB). Um langfristig wettbewerbsfähig zu sein, müssen sich Führungskräfte und Handwerksmeister stets neuen Herausforderungen stellen. Mit dem Betriebswirt (HWK) absolvieren Meister eine geschlossene Fortbildung, an deren Ende ein qualifizierter und bundesweit anerkannter Abschluss steht. Diese handwerksspezifische Weiterbildung stärkt den Meister in seiner Führungsverantwortung. Im

Mittelpunkt stehen betriebswirtschaftliche Aspekte, wie Planung und Organisation, Finanz- und Rechnungswesen oder Marketing und Verkaufstechnik aber auch Personalführung und -entwicklung. Ein weiteres Modul befasst sich mit Vertrags-, Arbeits- und Sozialversicherungsrecht sowie Aspekte des Steuerrechts. Kursbeginn ist am 25. Oktober. Anmeldungen bis 20. September unter (0355) 7835-145.



Benjamin Schulz tritt in die Fußstapfen seines Vaters Reiner Schulz. Die Schliebener sind Ofenbauer und Fliesenleger aus Leidenschaft. Als Fliesen-, Platten- und Mosaikleger war Benjamin im Jahr 2009 im bundesweiten Leistungsvergleich Drittbester. Außerdem absolvierte er in verkürzter Ausbildungszeit eine Ofen- und Luftheizungsbauer-Ausbildung. "Öfen haben eine kleine Renaissance erfahren. Der Kunde erwartet eine fundierte Beratung. Um den Anforderungen gerecht zu werden, ist für mich der 'Meister' die richtige Wahl!", erklärt der ehrgeizige Handwerker, der den väterlichen Betrieb fortführen will Foto: Veit Rösler

**Jubiläen
Termine
Personalien**

Geburtstage:

70 JAHRE
Geschäftsführer **Klaus Schmiedchen**, ICO Innenprojekt Cottbus GmbH, 31. Juli

60 JAHRE
Friseurmeisterin **Sieglinde Schultchen**, Burg, 16. Juli; Malermeister **Dietmar Jurtz**, Teichland, 18. Juli; Getränkeleitungsreinerin **Heidemarie Strobelt**, Kolkwitz, 22. Juli; Meister für die Instandhaltung von Elektrogeräten und -anlagen **Klaus Markus**, Cottbus, 28. Juli; Gebäudereinigermeisterin **Iris Helbeck**, Forst, 7. August; Diplom-Ingenieur **Alfred Nagora**, Spremberg, 7. August; Ingenieur **Reinhard Tzschacksch**, Kolkwitz, 8. August; Gebäudereinigermeisterin **Gudrun Winkler**, Cottbus, 9. August

Betriebsjubiläen:

100 JAHRE
Bäckerei Schiemenz, Cottbus, 1. August

85 JAHRE
Friseursalon Gerd Müller, Cottbus, 15. Juli; **Fleischerei Lehnigk - GbR Karsten Lehnigk und Hans-Jürgen Lehnigk**, Spremberg, 1. August

80 JAHRE
Metallbau Reinhard Palm, Spremberg, 1. August

60 JAHRE
Augenoptik Gunther Schmidt, Vetschau, 1. August

50 JAHRE
Kfz-Werkstatt Franz Birkgit, Cottbus, 1. August; **SCHWIETZER Elektro-Klima-Wärmepumpen-Solar**, Inhaber Frank Schwietzer e. K., Cottbus, 1. August

35 JAHRE
Friseursalon Christin Handrejk, Cottbus, 1. August; **Fußbodenverlegung Matthias Müller**, Cottbus, 1. August

25 JAHRE
Autohaus Frank Gruner, Neuhausen/Spree, 1. August

Meisterjubiläen:

45 JAHRE
Raumausstattermeister **Herbert Ziegenhorn**, Drebkau, 30. Juli

40 JAHRE
Augenoptikermeisterin **Doris Böhm**, Cottbus, 20. Juli; Bäckermeister **Hans-Werner Wahn**, Vetschau, 2. August; Bäckermeister **Peter Dreißig**, Guben, 2. August; Bäckermeister **Willi Baumert**, Cottbus, 2. August

Insektenschutz nach Maß mit 20% Rabatt
(ab 3 Stück pro Auftrag)



Für jedes Fenster, Tür und Kellerschacht das passende System.

Besuchen Sie uns in unserer barrierefreien Ausstellung Mo-Fr 9 - 17 Uhr und nach Vereinbarung! Für Beratungen bitten wir um eine Terminvereinbarung! Parkplätze vorhanden

MONTAGE Tel. (0355) 79 23 45
BÖHME GmbH Fax (0355) 79 23 70
Cottbuser Str. 26 • 03055 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

- Geprüfter Nageldesigner/-in ab 5. August
- Meistervorbereitungslehrgang für das Friseurhandwerk ab 26. August
- Meistervorbereitungslehrgang für das Installateur- und Heizungsbauerhandwerk ab 26. August
- Betriebswirt/-in (HWK) ab 25. Oktober