

## Lieber Backstube als Studium

### Lena Achter herausragend bei norddeutscher Meisterprüfung / Familientradition fortgesetzt

**Man kann Diskobesuche nicht besonders lange ausdehnen, wenn der Wecker zu einer Zeit klingelt, da mancher Nachtbummler erst ins Bett steigt. Dass für sie die Nacht sogar schon um zwei Uhr vorbei ist, damit muss die Tochter des Bäckermeisters Herbert Achter leben. Denn Lena Achter kannte die Eigenheiten dieses Berufes, da sie schon sehr früh sonnabends im elterlichen Betrieb geholfen hat, Brötchen, Brot und Kuchen zu backen. Das macht sie inzwischen so perfekt, dass sie das zweitbeste Prüfungsergebnis als Bäckermeisterin in ganz Norddeutschland hingelegt hat.**

**Obernkirchen.** Man könnte gut sagen, dass es Lena Achter ja in die sprichwörtliche Wiege gelegt worden sein muss, in der dritten Generation in die Fußstapfen ihrer Vorväter zu treten. Großvater Helmut hatte den Bäckerberuf im damals noch schlesischen Breslau erlernt und seine Meisterprüfung durch die Kriegsereignisse erst später abgelegt. 1952 übernahm er in der Bergstadt die frühere Bäckerei Bredemeier in der Strullstraße. Sechs Jahre später folgte der Umzug zur Langen Straße 5, dem heutigen Hauptsitz des Unternehmens.

Herbert Achter, Lenas Vater, besuchte 1973 erfolgreich die Meisterfachschnule in Hannover. Und genau dort überstand vor kurzem auch seine Tochter ihre Prüfungen mit Bravour. Eigentlich hatte sich Lena nach dem Abitur am Bückeburger Adolfinum ein anderes Ziel gesteckt. Sie begann nämlich mit dem Studium der Lebensmitteltechnologie. „Aber das war mir einfach zu trocken, und deshalb habe ich es vorzeitig abgebrochen“, erklärte sie im Gespräch mit dieser Zeitung. Von diesem Zeitpunkt an war den Eltern und dem Großvater klar, dass der Fortbestand des Familienbetriebs auch in der nächsten Generation eine sehr gute Chance besitzt.

Lena Achter hat keine Schwierigkeiten damit, sich gegen 22 Uhr zum Schlafen zu legen und nach nur vier Stunden aufzustehen. Und es ist auch kein Problem für sie, ob sie sich danach mit der Herstellung von Brötchen, von Brot, von Gebäck oder von einer fünfstöckigen Hochzeitstorte befassen muss. Nusstorte mit Marzipan und der beliebte, aber mächtige Frankfurter Kranz mit Buttercreme und Vanillepudding als Füllung sowie Krokantstreuseln sind Lenas beliebteste Torten. „Was sie in die Hand nimmt, das gelingt ihr auch“, lobte Vater Herbert Achter. Er ist sich ebenso sicher, dass sie stets auf die Qualität achten wird und die überlieferten Rezepte in Ehren hält. „Vorgefertigte Mischungen wird es bei uns nicht geben“, versicherten beide.

Und auch noch in einer anderen Sicht fand Herbert Achter lobende Worte für die Tochter. „Sie kann gut mit Menschen umgehen, ist ruhig und besonnen“, fügte er hinzu. In ein bis zwei Jahren möchte er sich in die berühmte zweite Berufsreihe zurückziehen, zusammen mit seiner Ehefrau Brigitte, die sich derzeit noch um die betriebswirtschaftlichen Aufgaben kümmert. Dann wird Lena Achter die Nachfolge antreten und dafür sorgen, dass der gute Ruf des Unternehmens und seiner fünf Filialen erhalten bleibt.

Mehr Verkaufsstellen einzurichten, steht zurzeit nicht auf dem Wunschzettel der Familie. Herbert Achter: „Aber unsere Qualität halten, das wollen wir in jedem Fall, und es wird weiter viel Handarbeit bei uns geleistet. Noch stehen wir jedes Plätzchen einzeln aus und nicht maschinell.“ sig