

Bäckerei Achter bleibt ein Familienbetrieb

In drei Jahren tritt Tochter die Nachfolge an

Die Bäckerei Achter in der Bergstadt wird ein Familienbetrieb bleiben. Die Nachfolge ist gesichert, auch wenn der derzeitige Inhaber in drei Jahren seinen Ruhestand antreten will. Tochter Lena wird dann in seine Fußstapfen treten. Die Ausbildungsberechtigung hat sie mit dem Ablegen der Meisterprüfung erworben.

Obernkirchen (sig). Zurzeit bietet die Bäckerei immerhin sechs Ausbildungsplätze, drei in der Backstube, wo ab zwei Uhr gearbeitet wird, und weitere drei im Verkauf. „So ganz einfach hatten wir es in der Vergangenheit nicht, und deshalb war es sinnvoll, dass wir uns von 14 Filialen auf sechs reduziert haben“, erläuterte Herbert Achter die Entwicklung.

Bäckereien hätten heute einen schwierigen Stand, weil die wie Pilze aus der Erde sprießenden Backshops auf die Preise und die Umsätze drücken. Die eigene Rationalisierung habe, so Achter, dazu geführt, dass jetzt nur in Obernkirchen gebacken wird. Bückeburg ist damit nur noch eine Verkaufsstelle, wenn auch eine wichtige. „Bei uns wird noch viel mit der Hand geformt; eine zeitweilig eingesetzte Maschine zur automatischen Brötchenherstellung haben wir wieder stillgelegt“, berichtete der Bäckermeister. Welche Leistung dahinter steckt, zeigte die Tatsache, dass für Sonnabend allein 9000 normale Frühstücksbrötchen und zusätzlich 4500 Körnbrötchen gebacken werden müssen. Dazu kommen die zahlreichen Brotsorten, Kuchen sowie Torten.

Angesichts eines solchen Arbeitsaufwandes gab es in der Vergangenheit kaum Möglichkeiten, dass die Familie Achter gemeinsam Urlaub machte, denn Mutter Brigitte kümmert sich um die gesamte Büroarbeit, und auch die zweite Tochter Anja hilft mit, wenn es notwendig wird. Sie hat jetzt ihr Abi abgelegt und will für das Lehramt studieren.