

Kirche und Handwerk
Fragen an eine Bäckerin/einen Bäcker

Fragen an eine Bäckerin/eine Bäcker

1. Aktion 5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt.
Welches ist Ihr Lieblingsbrot?
2. In Deutschland gibt es so viele Brotsorten wie sonst nirgendwo auf der Welt.
Im Jahr 2014 ist die Vielfalt der Brotsorten sogar zum Weltkulturerbe ernannt worden.
Wie viele Brotsorten gibt es und wohin geht der Trend?
3. Wer backt braucht Zutaten.
Was sind Ihre wichtigsten Zutaten?
4. Die Landwirtschaft ist für Sie ein wichtiger Zulieferer.
Wenn die Ernte auf den Feldern mal nicht so gut ausfällt, bekommen Sie das in der Backstube zu spüren?
5. Sie backen Brot und Sie verkaufen es. Im Backhandwerk liegt von der Produktion bis zum Vertrieb alles in einer Hand.
Welche Herausforderungen sind damit verbunden?
6. Das Bäckerhandwerk ist eines der ältesten Handwerke, die es gibt. Als Bäcker stehen Sie in einer langen Tradition und sind stolz darauf. Gleichzeitig unterliegt Ihr Handwerk großen Veränderungen.
Was waren die größten Veränderungen in den letzten Jahrzehnten?
7. Das Handwerk wird oft als ehrbar bezeichnet. Man spricht vom ehrbaren Handwerk.
Hat das für Sie als Bäcker noch eine Bedeutung?
8. Im Vaterunser bitten wir: Unser täglich Brot gib uns heute. Ohne die Bäckerinnen und Bäcker könnte diese Bitte gar nicht erfüllt werden.
Fühlen Sie sich von den Menschen gut gesehen?