

## Perspektiven für junge Menschen

Zwei gelungene Erlebnistage um soziale Kompetenz zu trainieren.

Nicht alle Kinder haben das Glück, in stabile und sorgende Verhältnisse hinein geboren zu werden. Sie haben keine Chance zu lernen wie man sich in der Gemeinschaft richtig verhält und schon gar nicht, was man tun muss, um einen vernünftigen Beruf zu erlernen oder zumindest später auf eigenen Füßen stehen zu können. Die Werraland Werkstätten kümmern sich auch um diese ausgegrenzten jungen Menschen. Eine Aufgabe, die von den Mitarbeiter/innen der Werkstätten ein hohes Maß an pädagogischer und therapeutischer Kompetenz verlangt. Besonders wichtig für das Lernen sozialer Fähigkeiten ist das gemeinsame Erleben in der Gruppe.

Vor diesem Hintergrund fand für acht Jugendliche im Juni eine zweitägige erlebnisorientierte Maßnahme statt. Ziel war, Teamfähigkeit, Umgangsformen, Konfliktbewältigung, Umgang mit schwierigen Anforderungen und ein freundliches Miteinander zu fördern.

Wanderungen, Radtouren und ein gemeinsames Biwak am Werratalsee waren der Rahmen für ein pädagogisches Programm, das die Gruppe und jeden



Einzelnen rund um die Uhr forderte. Ob man das Gemeinschaftszelt abbauen musste oder im Kletterpark auf die Hilfe seiner Kameraden angewiesen war. Es ging nur gemeinsam.

Finanziert werden konnte dieses überaus sinnvolle Projekt durch unsere und somit die Unterstützung unserer Kunden. Die rund 1000 Euro kamen aus den Er-

lösen der Plätzchenverkaufsaktionen in den Werraland Werkstätten aus den Jahren 2009 und 2010.

Sicherlich ist dies nur ein Tropfen auf den heißen Stein, aber wenn sich mehrere Unternehmen finden und es uns gleich tun, kann mit wenig Aufwand viel Gutes erreicht werden.

## Alle Jahre wieder gibt es Gold

Zum 19. Mal in Folge gehören wir zu den Besten Deutschlands!

Wir werden uns auf unseren Lorbeeren nicht ausruhen. Wir wissen genau, dass Erfolg nur dann beständig ist, wenn permanent daran gearbeitet wird. Es ist dennoch für uns und unsere Mitarbeiter ein gutes Gefühl, erneut zu den besten Bäckereien Deutschlands zu gehören. Wobei uns das gar nicht so wichtig ist. Wichtig ist, dass Sie als unsere Kunden gerne zu uns kommen, weil Sie wissen, dass Sie hier erstklassige, handwerklich hergestellte Backwaren zu einem fairen Preis bekommen. Einen Dank auch an alle, die an unserer Kundenbefragung teilnahmen und uns wertvolle Hinweise und viel Lob gaben. *Foto rechts: Sabrina Zeuch und Bäckergeselle Matthias Strube nehmen den Preis der Besten in Gold entgegen.*



## Matthias Strube liebt das Brotbacken

Seit über einem Jahr bereichert der begeisterte Bäcker unser Team.



Inhaber und Bäckermeister Bodo Zeuch ist mehr als zufrieden. Mit dem Bäckergesellen Matthias Strube (links.) hat er im August 2010 sein Team hervorragend ergänzt.

Offiziell ist Matthias Strube für die Teigmacherei zuständig. Eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe. Denn wenn man bei den Zutaten und der Bearbeitung der Teige Fehler macht, kann das schlimme Folgen haben. Man muss die Rezepturen kennen, die richtigen Mengen zusammenfügen, auf Temperaturen achten, exakt die Knetzeiten einhalten und die Abläufe so organisieren, dass jeder einzelne Teig zur rechten Zeit fertig

ist und kein Stau am Backofen entsteht. Der ehrgeizige Bäckergeselle nimmt seine Aufgaben sehr ernst und es kann schon mal vorkommen, dass er schlecht schläft, wenn es nach seiner Meinung nicht 100-prozentig ist.

Fit ist Matthias Strube nicht nur als Teigmacher, auch alle anderen Bereiche kann er abdecken und einspringen, wenn Not am Mann ist. Gut, dass er bei uns ist.

## Nur mit den besten Zutaten wird es gut

Mit billigen Rohstoffen lassen sich keine großen Qualitäten herstellen.

Was ist Qualität? Sachlich ausgedrückt ist es die Güte aller Eigenschaften einer Sache. Backwaren setzen sich aus Rohstoffen wie Mehl und Zutaten wie Rosinen oder Saaten zusammen. Ist deren Beschaffenheit nur mittelmäßig, können keine Backwaren in hoher Qualität entstehen. Das ist zumindest unsere Ansicht. Und darum nehmen wir nur beste Zutaten. Beispielsweise bei unserem Weihnachtssortiment. Markenbutter statt Backmargarine, Mehl aus Biogetreide und Zutaten in Premiumqualität. Das ist zwar teurer, aber



dafür auch um Längen besser als Massenware. So ganz nebenbei stellt sich die Frage, wie kann ein 1000 g Stollen unter drei Euro kosten? Eventuell gibt ein Blick auf die Zutatenliste und das Kleingedruckte Auskunft. Auf das Allermeiste davon verzichten wir. Auf den besseren Geschmack aber nicht.