

# Bäckermeister schwört auf Familie

Von Michaela Kumkar

Joachim Kolberg ist ein Urgestein seines Handwerks. Trotz seiner 80 Jahre hilft er in der Backstube aus, wenn es nötig ist. Als er jetzt sein Jubiläum feierte, verriet er so manche Anekdote aus seinem Arbeitsleben.

**TEMLIN.** Dass Joachim Kolberg einmal Bäcker werden würde, das lag sozusagen in der Natur der Sache. Schließlich übten schon seit Großvater und sein Vater diesen Beruf aus. Seit 1900 gibt es die Bäckerei Kolberg in Templin. „Mein älterer Bruder konnte den Betrieb aus gesundheitlichen Gründen nicht übernehmen, also musste ich ran. Da gab es gar keine Diskussion“, so der Templiner. Erinnerungen wie diese waren gefragt am vergangenen Sonnabend, als Joachim Kolberg seinen 80. Geburtstag feierte. Viele Gratulanten hatten sich eingefunden, denn der Templiner zählt gewissermaßen zu den Urgesteinen des Handwerks in der Uckermark.

Für Klaus Schreiber, Obermeister der Bäcker- und Konditoreninnung in der Uckermark, war es keine Frage, den ehemaligen Kollegen zum 80. Geburtstag zu besuchen. „Nicht nur, weil er Ehrenobermeister unserer Innung ist. Ich kenne Joachim Kolberg seit 25 Jahren und schätze seine Beweglichkeit und Frischheit. Er steht für positives Denken und schöpferische Unruhe.“ Eigenschaften, mit denen er als damaliger Obermeister gepunktet habe. Nach der Wende und den damit verbundenen Umbrüchen hätte sich auch das Handwerk in der Uckermark erst einmal finden müssen. „Die Beibehaltung der Innungen war dabei wichtig“, so Klaus Schreiber aus Angermünde. Auf seinen Berufsstand bezogen erklärte er, dass dadurch die fachliche Abstimmung der Bäcker erleichtert werde, Informationen zum Beispiel vom



Erinnerungsfoto mit den Kindern zum 80. Geburtstag: Joachim Kolberg, seine Frau Christa und ihre beiden Söhne Matthias (links) und Thomas.

FOTO: MICHAELA KUMKAR

Landesverband ließen sich so besser weitergeben. Trotz seines Alters wolle sich Joachim Kolberg in solche Dinge immer noch einbringen. „Er ist bei allen Aktionen dabei, kommt zu unseren Sitzungen“, sagte der Obermeister mit Respekt.

## Familienbetrieb über Generationen hinweg

Den Erinnerungen über das, was Joachim Kolberg und seine Frau Christa in ihrer privaten Bäckerei zu DDR-Zeiten erlebten, hörte er auch gern zu. „Das war schwierig. Mehl haben wir bekommen, aber ansonsten wenig Zusatzstoffe. Privat im Handel kaufen durften wir sie nicht, das war von staatlicher Seite verboten“, so Joachim Kolberg. „Wir sollten der Bevölkerung nicht das Kontingent wegkaufen“, ergänzte seine Frau. Schwierig sei es auch geworden, wenn man nicht rechtzeitig mit Hefe beliefert

wurde oder sie verschimmelt war. „Einmal haben wir verschimmelte Hefe nach Neustrelitz zur Hygiene geschickt. Als Antwort haben wir bekommen, dass man den Schimmel ja abkratzen könne.“

Mit der Wende hat die Familie den Laden ausgebaut, später das Marktcafé eröffnet. Darüber hinaus hat die Bäckerei Stände in zwei Templiner Discountern, beliefert das Sana Krankenhaus Templin und das Hotel Döllnsee mit Backwaren. „Inzwischen gibt es ganz andere Technik in der Backstube, die Arbeit ist leichter geworden“, so Joachim Kolberg. Das Interesse junger Leute für den Beruf zu wecken, werde allerdings immer schwerer. Die Backstrecken in den Discountern seien zwar nicht wegzurenen. „Ich sehe sie aber nicht als Konkurrenz. Wir backen frisch und haben unsere Stammkunden, die genau das

zu schätzen wissen.“

Um dem Fortbestand des Familienbetriebes ist Joachim Kolberg nicht bange. Die Bäckerei führt längst sein jüngerer Sohn Thomas. „Unser ältester Sohn Matthias ist Arzt in Berlin. Wir sind sehr glücklich über unsere Kinder“, sagte Christa Kolberg. Inzwischen hat auch Benjamin Kolberg, einer der beiden Söhne von Thomas Kolberg, den Meisterbrief in der Backstube. „Meine Schwiegertochter Petra ist Chefin unseres Cafés am Markt“, erzählt Joachim Kolberg. Genauso hat er es in seiner Familie erlebt. „Mein Großvater hat die Bäckerei an meinen Vater übergeben, er an mich. Meine Großmutter und meine Mutter haben immer mitgearbeitet im Betrieb. Eine Bäckerei funktioniert nur, wenn die Frau voll dahinter steht.“

Dass Joachim Kolbergs Frau Christa es ebenso getan hat, steht außer Frage.

Aushelfen, wenn es nötig war, hat der 80-Jährige immer gern getan. „Wenn wir ihn fragen, dann springt er auch jetzt gelegent-

lich mit ein“, verriet Thomas Kolberg. Was er am meisten an seinem Vater schätze? „Dass er immer gut drauf ist.“ Genauso wichtig sei aber auch, dass man sich gegenseitig achte und schätze, das sei das A und O in einem Familienbetrieb. Templins Bürgermeister Detlef Tabbert (Die Linke), der ebenfalls zu den Gratulanten gehörte, freut sich über den Fortbestand des Handwerksbetriebes. Auch deshalb, weil sich Familie Kolberg in Templin auf vielfältige Weise einbringe. „Sei es nun bei der Unterstützung der Feuerwehr, von Sport und Jugend oder aber beim Stadtfest“, erinnerte er.

Auch wenn Joachim Kolberg die Backstube anderen überlassen hat, kennt er keine Langeweile. „Wir haben einen Hund, mit dem er zwei Stunden am Tag unterwegs ist“, ließ Christa Kolberg wissen. „Und ansonsten versorgt mich meine Frau mit Aufträgen“, so ihr Mann lachend. Dass er jeden Morgen in den Kolbergschen Bäckerladen in der Schinkelstraße geht, um die Brötchen zum Frühstück zu holen, versteht sich von selbst. Und gern nimmt er auch frisch gebackene Spritzkuchen mit. „Die mag ich einfach am liebsten.“

Kontakt zur Autorin  
m.kumkar@nordkurier.de



Auch der Enkel von Joachim Kolberg, Benjamin Kolberg, hat sich fürs Bäckerhandwerk entschieden.

FOTO: SIGRID WERNER