

+ Vom Lehrling zum Meister: Christian Wenzl erfüllt sich den Traum von der eigenen Bäckerei

27.08.2024, 07:31 Uhr
 Von: [Daniela Haindl](#)

Kommentare

Drucken



Christian Wenzl (27) hat in Garching die Bäckerei seines ehemaligen Lehrmeisters übernommen. © privat

Im Februar 2024 hat Christian Wenzl (27) die traditionsreiche Bäckerei Schreck in Garching an der Alz übernommen. Mit Leidenschaft führt er den Handwerksbetrieb fort – trotz der Herausforderungen, die eine Selbstständigkeit mit sich bringt.

Garching a. d. Alz – Der 27-jährige Christian Wenzl aus Töging hat sich einen Traum erfüllt: Im Februar 2024 übernahm er die traditionsreiche [Bäckerei Schreck in Garching](#) [↗]. Nach einem „weichen“ Abschied von seinem ehemaligen Chef Herbert Schreck leitet Wenzl den **Betrieb seit Juli in kompletter Eigenregie**. Während viele Inhaber kleiner Bäckereien über die zahlreichen Verordnungen und Gesetze klagen, ist Wenzl überzeugt, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben – er bereut sogar ein wenig, den Schritt in die Selbstständigkeit nicht schon früher gewagt zu haben. Seine Kunden freuen sich jedenfalls, dass es in Garching noch einen echten Bäcker gibt.

Ein unerwarteter Start in die Backstube

Ursprünglich stammt Christian Wenzl aus Töging – und im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen stammt er nicht aus einer Bäckerfamilie. Durch Helga Fischer, seine Lehrerin an der Mittelschule, kam er in der **9. Klasse auf die Idee diesen Berufsweg** einzuschlagen, und weil es ihm Spaß machte, blieb er auch dabei. Nachdem er 2020 seine Ausbildung beendet hatte, blieb er bis Ende 2021 bei der Bäckerei Göbel in Töging, um anschließend in Garching seine berufliche Heimat zu finden. Hier absolvierte er in Teilzeit seine Meisterausbildung, die er 2023 erfolgreich abschließen konnte.

Als sein damaliger Chef zum Jahresende 2023 in den Ruhestand gehen wollte, ergriff Wenzl die Chance und entschied sich den Betrieb weiterzuführen. Angst vor diesem Schritt hatte er nicht, obwohl viele Nachwuchsbäcker bessere Voraussetzungen als wir mitnehmen. „Viele der Bäckerlehrlinge beginnen ihre Ausbildung mit dem Wissen, später einmal den Familienbetrieb übernehmen zu können“, so Wenzl. Für Quereinsteiger wie ihn sei jedoch eine **kräftige Finanzspritze für den Kauf eines Betriebs nötig**, was häufig eine große Hürde darstellt.

Ohne Tradition ins Handwerk – Ein finanzielles Wagnis

Wenzl ist vom Bäcker-Handwerk überzeugt: Er schätzt die Herausforderung und den kreativen Prozess, obwohl das Bäckerleben nicht ohne Entbehrungen ist. „Wenn meine Freunde am Wochenende etwas unternehmen wollen, muss ich oft absagen“, plaudert er aus dem Nähkästchen. **„Tagsüber schlafen, nachts arbeiten – das ist das Leben eines Bäckers“**, sagt Wenzl. Es gibt zwar auch Betriebe, die ihre Abläufe geändert haben und tagsüber gearbeitet wird, trotzdem stellt dies eine Herausforderung dar, die viele junge Menschen vom Bäcker-Beruf abschreckt. Auszubildende zu finden, gestaltet sich dementsprechend schwierig. Wenzl würde sich dennoch freuen, jungen Menschen das Handwerk näherbringen zu können.

Mit insgesamt elf Angestellten, von denen viele bereits unter dem früheren Betreiber tätig waren, ist Wenzl aber nicht allein. Die Übernahme des bestehenden Teams erleichterte ihm den Start in die Selbstständigkeit aber erheblich. „Auch das Sortiment, die Rezepte und die treuen Kunden konnte ich übernehmen“, sagt Wenzl dankbar. Der junge Selbstständige hat dennoch mit den üblichen Schwierigkeiten kleiner Handwerksbetriebe in Deutschland zu kämpfen: **„Es gibt unzählige Verordnungen und einen hohen bürokratischen Aufwand“**, sagt Wenzl.

„Alle freuen sich, dass es in Garching noch einen Bäcker gibt“

Auch in einem kleinen Betrieb fällt enormer zeitlicher Aufwand für Registrierungs- und Dokumentationspflichten an. Neben Personalwesen, Finanzen und Vertrieb müssen sich Bäcker auch um Verpackungsverordnungen, Belegausgabepflicht und Kühlungsprotokolle kümmern. Allein den Überblick über die zahlreichen Gesetze und Verordnungen zu behalten braucht Zeit, für das Backen selbst bleibt am Ende immer weniger davon übrig. Laut einer [Umfrage des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks](#) [↗] hören von zehn Bäckern, die ihren Betrieb aufgeben, sechs wegen der bürokratischen Belastung auf.

Im Vergleich zu großen Industriebäckereien fallen bei den kleinen Betrieben auch die Gewinnspannen deutlich geringer aus. Durch die höheren Abnahmemengen erhalten Großbetriebe günstigere Einkaufspreise. „Wir müssen immer etwas mehr verlangen als die Großen. **Wenn ich die Kosten eins zu eins weitergeben würde, würde kaum noch jemand unser Brot kaufen**“, so Wenzl. Doch trotz der Herausforderungen bleibt der Bäckermeister optimistisch und freut sich auf die Zukunft: „Es war genau der richtige Weg für mich“, so der 27-Jährige. Auch die positive Resonanz aus Garching bestärke ihn in seiner Entscheidung: „Alle freuen sich, dass es in Garching noch einen Bäcker gibt“, sagt Wenzl stolz.

[Zur Startseite](#)

Mehr zum Thema



Ein Hauch von Abenteuer in den Alzwäldern: FSC Hart trifft mit Bogenschießen ins Schwarze



Noch ein Platz frei: Eltern von Julia erhielten viele Anfragen für betreute WG in Altötting