



Zwei Bäckermeister und außerdem Vater und Tochter: Antje Mieske und Fritz Röhrig aus Blankensee.

FOTO: HAHN

Jubiläumszahl 90 im Brotkranz

Bäckerei Röhrig in Blankensee feiert morgen Betriebs-Jubiläum

UTA FRANKE

BLANKENSEE ■ Der Duft von frisch Gebackenem führt die Besucher in Blankensee natürlich zur Bäckerei Röhrig - und das wird erst recht am morgigen Sonntag so sein. Dann wird in und rund um die Bäckerei das 90-jährige Bestehen des Familienbetriebes gefeiert. Zugleich lädt Blankensee am Sonntag ab 12 Uhr zum „7. Tag der offenen Tür“ der Handwerker und Gewerbetreibenden des Ortes und der Umgebung ein. Mit vielen Ideen haben sich die Unternehmen

auch in diesem Jahr wieder auf diesen Tag vorbereitet.

Ganz besonders natürlich die Bäckerei Röhrig. Die Inhaberin des Bäckerei-Meisterbetriebes in vierter Generation Antje Mieske und ihre Mitarbeiter werden ein anziehendes Jubiläumsangebot „zaubern“. Fertig ist beispielsweise bereits ein großer selbst gebackener Ehrenkranz mit der Jubiläumszahl 90. Unterstützt wird die junge Bäckermeisterin natürlich von ihrem Vater Fritz Röhrig, der bis Ende 1999 die Bäckerei leitete und nach 48-jähriger Backstubenarbeit

den Betrieb in die Hände seiner Tochter gab. Damit endete auch die Röhrig-„Fritz“-Dynastie, die 1910 mit dem Firmengründer Fritz Röhrig begann. Danach übernahm dessen Sohn Fritz das Geschäft. Als dritter Fritz führte der Vater der heutigen Chefin die Landbäckerei ab 1967. Er hatte bei seinem Vater gelernt, so wie Antje wiederum bei ihrem Vater die Backkunst kennenlernte. Ihre Meisterprüfung bestand sie 1997 erfolgreich, ihr elfjähriger Sohn heißt nicht Fritz, sondern Robert. Fritz Röhrig nutzt die

freie Zeit, um endlich mal mit seiner Frau zu verreisen. „Dafür war selten Zeit“, schaut er heute zurück. Die Bäckerei Röhrig hat zwar keinen eigenen Ladenverkauf, sondern beliefert andere Geschäfte wie z.B. „Schmidt's Einkaufsmarkt“ im Ort. Trotzdem ist die Bäckerei stets ein Anziehungspunkt, vor allem für Kinder. „Morgen wird es einige Überraschungen geben“, verrät Antje Mieske. Beispielsweise wird gemeinsam mit der Luckenwalder Mühle Steinmeyer der Weg des Korns vom Mehl zum Brot demonstriert.

07/285.00