



Bäckermeister

Kaspar Vollmer und
Ugur Akkaya kneten,
formen und backen auf
dem Hof Wessels.





Im Backhaus

Zwei mit vielen Gemeinsamkeiten: Bäckermeister Kaspar Vollmer und Auszubildender Ugur Akkaya arbeiten auf dem Hof Wessels.

Eine Fotoreportage von Christian Kuck.

Flott geht es zu in der kleinen Bäckerei. Zutaten abwägen, Teig anrühren, kneten, formen und immer ein Auge auf den Ofen haben. Aufmerksamkeit und Geschick sind gefragt. Herausforderungen, die Ugur Akkaya bereits nach kurzer Einarbeitungszeit von Tag zu Tag besser meistert. Der 19-Jährige nutzt seine Chance innerhalb einer Berufsfindungsmaßnahme und hilft Kaspar Vollmer im Backhaus auf dem Hof Wessels.



„Machen ... gucken ... weiterkommen“, das ist die krisengeprüfte Devise von Bäckermeister Kaspar Vollmer. Der 57-Jährige musste vor sechs Jahren den eigenen Bäckereibetrieb in Datteln aufgeben, ein Familienunternehmen in fünfter Generation. Der Tipp eines Kollegen führte ihn zum Hof Wessels in Herteln. Hier fühlt er sich wohl.



Seit 2003 dient der Hof als Erfahrungs-, Lern- und Qualifizierungsort. Das Projekt der Hertener Bürgerstiftung richtet sich an Jugendliche mit erhöhtem Förderbedarf. Im Echtbetrieb von Hofbäckerei, Bauerngasthof und Hofladen haben sie die Möglichkeit, sich Schritt für Schritt auf die Berufswelt vorzubereiten.

infotipps

Hof Wessels
 Langenbochumer Str. 341 • 45701 Herten
 Tel.: 0 23 66 / 88 72 77 • www.hofwessels.de