

Martinsfest ohne Weckmänner: Ist die Tradition in Gefahr?

Die Bäckerei Fickinger in Martinstein produziert seltener Hefemännchen für Martinsfeuer. Fehlen Bäcker Gesellen?

Ein großes Martinsfest steht bevor, und für viele Kinder in Martinstein und Umgebung könnte es eine ungewöhnliche Feier werden. Die großen traditionellen Weckmännchen, die sonst bei den Martinsfeuern für festliche Stimmung sorgen, werden dieses Jahr voraussichtlich nur in reduzierter Anzahl erhältlich sein. Dies liegt am akuten Mangel an Bäcker Gesellen und -Lehrlingen, der die Produktion in der lokalen Bäckerei Fickinger beeinträchtigt.

Jens Fickinger, der Inhaber der Bäckerei, hat schon viele Jahre die beliebten Hefemännchen hergestellt und damit zahlreiche Gemeinden versorgt. Im letzten Jahr wurden sogar 4000 Stück ausgeliefert. Diese kleinen, rund ausgestalteten Brötchen sind ein fester Bestandteil der Tradition, vor allem in der Zeit rund um den Martinstag. Doch in diesem Jahr sieht es anders aus. „Es ist einfach nicht möglich, die Weckmänner in der gewohnten Menge herzustellen,“ erklärt Fickinger. Der Fachkräftemangel macht es immer schwerer, die Produktion aufrechtzuerhalten.

Alternative Angebote

Um dennoch für die Martinsfeuer gerüstet zu sein, hat Fickinger beschlossen, stattdessen Martins-Schokowecken anzubieten. Diese süße Alternative könnte vielleicht nicht dieselbe Tradition widerspiegeln, wird jedoch sicherlich trotzdem bei vielen Kindern gut ankommen. „Wir versuchen unser Bestes, um auch mit

weniger Mitteln etwas Schönes zu schaffen,“ sagt Fickinger und zeigt sich optimistisch in Bezug auf die Überraschungen, die die feierliche Stimmung aufbringen kann.

Die Bäckerei Fickinger ist ein etabliertes Unternehmen in der Region, dessen Produkte oft in den örtlichen Feierlichkeiten und Gemeinschaftsevents zu finden sind. Die Traditionsbäckerei hat über die Jahre hinweg eine wichtige Rolle in der Gemeinde gespielt, nicht nur durch ihre Backwaren, sondern auch als Treffpunkt und Teil des sozialen Lebens. Dennoch bleibt abzuwarten, wie die gewohnten Bräuche von der veränderten Produktpalette in diesem Jahr beeinflusst werden. Fickinger erklärt, dass der Mangel an Mitarbeitern nicht nur die Weckmänner betrifft, sondern sich auch auf andere Produkte in der Bäckerei auswirkt, was die gesamte Produktion vor Herausforderungen stellt.

Die Situation ist nicht nur für die Bäckerei herausfordernd, sondern wirft auch Fragen zur Erhaltung lokaler Traditionen auf. Nutzer sozialer Medien und Bürger von Martinstein diskutieren bereits lebhaft darüber. Ein Martinstag ohne die beliebten Weckmänner? Die Eltern der Kinder sind besorgt, schauen auf das, was sie ihren Kleinen bieten können – und die Herzensangelegenheit der echten Weckmänner bleibt im Hinterkopf.

Im Gespräch lässt Fickinger durchblicken, dass er hofft, bald wieder in der Lage zu sein, die traditionelle Form des Weckmanns zurückzubringen. Derzeit konzentriert sich die Bäckerei darauf, die bestehenden Angebote zu optimieren und die Produktionsprozesse anzupassen, um Herausforderungen zu meistern. Doch die Suche nach qualifiziertem Personal bleibt ein drängendes Problem.

Einige Helfer in der Gemeinde haben bereits ihre Unterstützung angeboten, um die Weckmänner zu retten, doch die Frage bleibt, wie viele es sein werden und ob die Tradition in diesem Jahr nicht doch stark eingeschränkt sein wird. „Wir arbeiten hart

daran, dass die Feste trotz allem fröhlich bleiben,“ schließt Fickinger optimistisch ab.

In Anbetracht all dieser Herausforderungen wird es für die Bewohner von Martinstein und Umgebung umso wichtiger sein, kreativ zu sein und das Beste aus dieser Situation zu machen. Die Martinsfeierlichkeiten könnten durch neue Ideen und alternative Produkte dennoch zu einem besonderen Erlebnis werden. Ob die Schokowecken die Herzen der kleinen Martinsfreunde erobern können, bleibt abzuwarten. Eins ist sicher: Die Langfristigkeit dieser Tradition wird von der Bereitschaft der Gemeinschaft abhängen, sich anzupassen und zu unterstützen.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at