

Sahneschnitte im Bäckerhandwerk

Teigkneten macht mitunter **sexy**. Ein wenig im Fitnessstudio hilft Michael Arens noch nach, fertig ist ein Kandidat für den Titel „Mister Handwerk“. Den will der Bäckermeister von der Köln-Leverkusener Bäckerei **Newzella** einheimsen. Er hat fünf Konkurrenten – auch gestandene Mannsbilder.

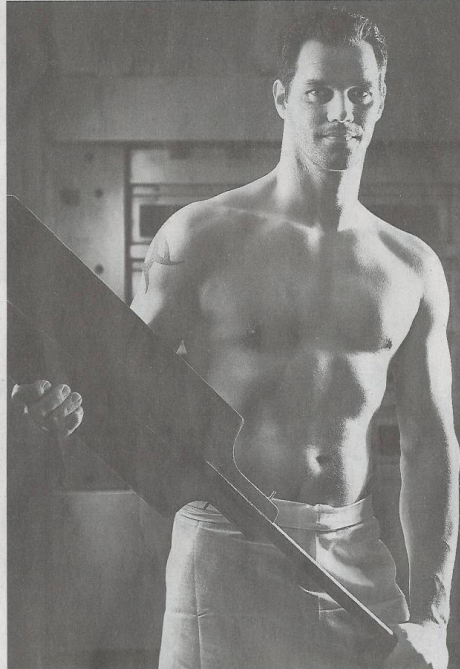
VON INES RZEPKA

LEVERKUSEN/KÖLN Die Handwerker suchen ihr Topmodel, und Bäckermeister Michael Arens hat seinen Hut in den Ring geworfen, genauer gesagt: seinen Körper. Der Meister und Ausbilder der Kölner Bäckerei Newzella, die auch je eine Filiale in Wiesdorf und Alkenrath betreibt, hat sich als „Mister Handwerk“ beim Wettbewerb des Magazins „Handwerksblatt“ beworben und es unter 198 Bewerbern in die Endauswahl geschafft: eine Sahneschnitte eben.

Nun ist der muskulöse 36-Jährige nicht nur im Kalender „Germany's Power People“ und bei der Abstimmung im Internet (www.handwerksblatt.de) mit Bäckerschürze bekleidet und Holzschieber ausgerüstet zu bewundern – auch auf den Brötchentüten macht er den Kunden Appetit. „Noch nie“ habe er zuvor bei einem Shooting mitgemacht, gibt der zurückhaltend wirkende Bäckermeister zu, „aber es hat Spaß gemacht“. Von den männlichen Kollegen muss er sich zwar den ein oder anderen Seitenhieb gefallen lassen, aber die Kolleginnen sind begeistert. „Es kamen auch Faxe aus den anderen Filialen, dass es gut geworden ist.“ Und die Kund(inn)en wünschen sich den zweifachen Familienvater hinter die Theke und nicht mehr am Ofen, wo der Backstubenleiter in Heimersdorf die Ware kontrolliert.

Teigkneten plus Fitnessstudio

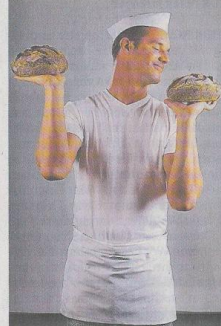
Die Idee zu der Bewerbung, die zunächst auch zwei Kollegen von ihm hatten, kam bei der Weihnachtsfeier: Sabine Newzella brachte den Kalender des Vorjahres mit, und Arens hatte nach einem Video-Wettbewerb mit einem Lehr-



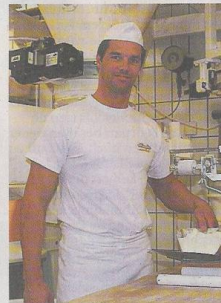
Michael Arens macht auf ungewöhnliche Weise Appetit auf Backwaren und Beruf.

ling Gefallen an „Öffentlichkeitsarbeit“ gefunden. Die Muskeln dazu hat er nicht nur vom Teigkneten –

„das wäre schön“. Wegen einer Rückenverletzung fing er vor sieben Jahren mit Fitnessstraining an und



Auch bekleidet ist der Bäcker ein ...



...Blickfang. FOTOS: WEISS, NEWZELLA, RZEPKA

geht inzwischen drei bis vier Mal pro Woche ins Studio. Seine Konkurrenz: ein Fleischer, ein Zimme-

INFO

Mister Handwerk

Zu den Kandidatenvideos und zur Abstimmung für Miss und Mister Handwerk gelangen Nutzer unter www.handwerksblatt.de/gpp. Der Kölner Bäcker Michael Arens kann bis zum Ende des Votings am **9. März** noch Stimmen gebrauchen – gestern Mittag lag er auf Rang fünf. Aber noch ist nichts entschieden: Am 16. März auf der Handwerksmesse in **München** kommen noch die Stimmen des Publikums und der **Jury** (zählen doppelt) dazu.

rer, ein Anlagenmechaniker, ein Kfz-Techniker und ein Bäcker, zudem sind sechs potenzielle „Miss Handwerk“ auf Stimmenfang. Nach dem Ende der Internet-Abstimmung am 9. März findet die Kür Mitte März bei der Handwerksmesse in München statt. „Ich denke, dass meine Chancen gar nicht so schlecht sind. Ich bin der Älteste, das ist bei den Männern ein Vorteil, bei den Frauen ein Nachteil“, sagt Arens, der mit der Aktion vor allem jungen Leute für seinen Beruf begeistern will.

Muckis gegen den schlechten Ruf

„Das Back-Handwerk hat leider einen schlechten Ruf“, berichtet Chefin Sabine Newzella aus eigener Erfahrung: „Auf Ausbildungsmessen hören wir immer wieder: ‚Nee, da muss ich früh aufstehen und verdienen schlecht.‘ Dabei ist es so schön, ein Produkt herzustellen, das jeder isst und mag.“ Mit einem attraktiven Frontmann wie Michael Arens soll es gelingen, „mehr Leute ins Handwerks-Boot zu holen“.