



Foto: Alex Dietrich

**Nachhaltigkeit pur**  
Kürschner kämpfen um Aufklärung **Seite 16**

## DIE WIRTSCHAFTSZEITUNG FÜR DEN MITTELSTAND

Ausgabe 24 | 19. Dezember 2025 | 77. Jahrgang | [www.DHZ.net](http://www.DHZ.net)

Verkaufte Auflage: 511.664 Exemplare (IVW III/2025) | **Preis: 4,00 Euro**

Jörg Dittrich ist als Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH) bestätigt worden. Beim Deutschen Handwerkstag in Frankfurt wurde der Dachdeckermeister aus Dresden mit 100 Prozent der Stimmen wiedergewählt. „Die Wiederwahl ist für mich Bestätigung und Auftrag zugleich“, sagte Dittrich. Es sei „ein Ergebnis, das mich sehr berührt und demütig macht“.

Die aktuelle Lage des Handwerks beschrieb Dittrich als angespannt. „Die Stimmung in den Betrieben ist furchtbar schlecht“, sagte er. Für seine zweite Amtszeit hat sich der Handwerkspräsident konkrete Ziele gesetzt: Er will für bessere Rahmenbedingungen für Betriebe und Beschäftigte kämpfen. Dabei geht es ihm um mehr unternehmerische Freiheit, weniger Bürokratie und faire Bedingungen für den Mittelstand. Als konkrete Punkte nannte Dittrich eine zukunftsfeste Finanzierung der Sozialversicherungen, steuerliche Entlastungen sowie verlässliche Energiepreise. „Es geht darum, für die Betriebe ein Umfeld zu schaffen, in dem sie die Entwicklungen bei Demografie, Digitalisierung und Dekarbonisierung bewältigen können“, so der ZDH-Präsident. Beim Thema Bürokratie wurde Dittrich konkret. Die Bonpflicht, deren Abschaffung im Koalitionsvertrag steht, sei „inzwischen ein Symbol des Stillstandes geworden“, kritisierte er. Seine Forderung: „Die Politik muss ins Handeln kommen.“ Bürokratieabbau dürfe „kein rhetorisches Dauer-versprechen bleiben, sondern muss bei den Betrieben ankommen“.

### Vertrauen durch Taten

Auf die Frage, was passieren müsse, damit Betriebe nach gebrochenen politischen Versprechen wieder Vertrauen in die Politik gewinnen, antwortete Dittrich: „Vertrauen entsteht durch Taten, nicht durch Ankündigungen. Wenn Entlastungen versprochen werden, müssen sie auch kommen.“ Betriebe erwarteten Verlässlichkeit und Verbindlichkeit. Einen Fokus legt Dittrich auf die Bildungspolitik. Sein Ziel ist die Gleichwertigkeit von beruflicher und akademischer Bildung.

Über die wirtschaftliche Bedeutung hinaus betonte Dittrich die gesellschaftliche Rolle des Handwerks. „Das Handwerk ist ein stabilisierender Faktor und Kitt unserer

## Zweite Amtszeit für ZDH-Präsident Dittrich

Dachdeckermeister aus Dresden einstimmig wiedergewählt – Bürokratieabbau und Bildungspolitik als Schwerpunkte **VON STEFFEN RANGE**



Jörg Dittrich ist als Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH) bestätigt worden. Der Dachdeckermeister aus Dresden will in seiner zweiten Amtszeit mehr Entlastung für die Betriebe erreichen. Foto: ZDH

### KOMMENTAR

## Vor unruhigen Zeiten

Dittrichs zweite Amtszeit dürfte härter werden als die erste **VON STEFFEN RANGE**

Mit 100 Prozent Zustimmung ist Jörg Dittrich als Präsident des ZDH bestätigt worden. Ein eindrucksvolles Ergebnis in einer Zeit, in der das Vertrauen in den Staat und seine Institutionen, in Verbände und Funktionsträger allenthalben schwindet. Dittrich hat dem Handwerk genützt: durch seine zugängliche Art, seine starke Präsenz in den Medien, seine Beharrlichkeit gegenüber der Politik. Er hat kleinen Betrieben Gehör verschafft, ihre Sorgen und ihren Frust in die Öffentlichkeit getragen.



**Steffen Range**  
DHZ-Chief-Redakteur  
Foto: Rohde

Zur Wahrheit gehört allerdings auch, dass Politiker den ZDH-Präsidenten zwar gerne anhören, aber unterm Strich wenig fürs Handwerk tun. Bürokratieabbau bleibt ein leeres Versprechen, symbolisiert durch die absurde Bonpflicht. Bei der Stromsteuer werden Hand-

werksbetriebe sogar offen benachteiligt. Zudem hat die schwarz-rote Regierung noch einige unerfreuliche Gesetze in Vorbereitung.

Dittrichs zweite Amtszeit dürfte schwierig werden. Die Wirtschaft wird nur langsam Tritt fassen. Verteilungskonflikte drohen. Die AfD gewinnt an Macht. Der Umgang mit der Partei wird auch Unruhe in die Handwerksfamilie tragen. Dittrich muss diese Familie zusammenhalten. Seine einstimmige Wahl allerdings ist dafür die beste Voraussetzung.

[steffen.range@holzmann-medien.de](mailto:steffen.range@holzmann-medien.de) **Seite 2**

Gesellschaft und Demokratie“, sagte er. Das Ehrenamt sei dabei „das Herz des Handwerks“. Im Handwerk arbeiteten Menschen unterschiedlichster Herkunft, Religion und Weltanschauung als Unternehmer, Beschäftigte oder Auszubildende, so Dittrich. „Sie gehören alle zur Handwerksfamilie und verdienen Respekt und Wertschätzung.“ Der ZDH wende sich gegen jegliche Form von Hetze und Rassismus. „Bei uns gilt der Grundsatz: Es zählt nicht, wo man herkommt, sondern was man für dieses Land leisten will“, so der Handwerkspräsident.

### Verbandsarbeit reformieren

Neben den politischen Zielen kündigte Dittrich an, die Handwerksorganisation selbst weiterzuentwickeln. „Wir müssen unsere eigenen Strukturen weiterentwickeln und zukunftsfest machen“, sagte er. Der demografische Wandel stelle auch das Ehrenamt und die Selbstverwaltung vor große Herausforderungen. „Verbandsarbeit muss so gestaltet sein, dass sie auch für kommende Generationen attraktiv bleibt.“ Dittrich forderte die Betriebe auf, sich einzubringen: „Alle, die Kritik haben, sollten sich einbringen“, sagte er im „Handwerker Radio“.

Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen appellierte Dittrich an die Betriebe, optimistisch zu bleiben. „Wir müssen und können eine positive Zukunft bauen“, sagte er. Das Handwerk müsse sich nicht verstecken und verschämt am Straßenrand stehen. Unmittelbar nach seiner Wiederwahl ergänzte er: „Ich hab tierisch Bock, mit allen an die Themen ranzugehen.“

Dachdeckermeister Jörg Dittrich führt den 1905 von seinem Urgroßvater gegründeten Familienbetrieb in vierter Generation. Laut ZDH beschäftigt seine Firmengruppe mit Hauptsitz in Dresden mehr als 100 Mitarbeiter in den Gewerken Dachdecker, Zimmerei und Trockenbau. Weitere Betriebe sind in der Komplettanfertigung sowie bei Dach- und Fassadenbegrünung und Photovoltaik tätig. Dittrich ist verheiratet und hat sechs Kinder.

Der Deutsche Handwerkstag ist das wichtigste politische Spitzentreffen der Handwerksorganisation und wird alle drei Jahre ausgerichtet. Er versammelt die Führungsspitzen der bundesweit 53 Handwerkskammern und rund 50 Fachverbände. **Seite 2**

**Wann landet Ihre DHZ im Briefkasten?**

Jetzt teilnehmen und gewinnen!



[dhz.net/zustellung](http://dhz.net/zustellung)

### SATIRE

## Schöne Bescherung

Deutschland ist Spitze. Kaum ein Land schafft es laut Public Health Index, seinen Bürgern so viel Freiheit einzuräumen wie die Bundesrepublik. Wir sind frei zu rauchen, zu saufen und Junk Food zu mampfen, der Staat hält sich 'raus - anders als Nachbarnationen, die ihr Volk mit lästigen Präventionsmaßnahmen, Werbeverbote oder unnötig hoher Besteuerung der feinen Gifte bevormunden. Konsequenterweise kann Deutschland einen soliden vorletzten Platz im internationalen Ranking vorweisen in Bezug auf Alkohol-, Tabak- und Ernährungsprävention.

Obwohl wir in punkto Bewegung die Silbermedaille des Vorletzten verpassen und nur im Mittelfeld landen, zeigt die Freiheitsliebe Wirkung. Laut Statistischem Bundesamt hat Deutschland die höchsten Gesundheitsausgaben in der EU, erreicht aber dennoch eine unterdurchschnittliche Lebenserwartung. Das ist gut, denn ein allzu langes Leben belastet die Rentenkassen. Dass auf dem Weg zum vorzeitigen Tod jeder zweite Deutsche eine chronische Krankheit entwickelt und das subjektive Gesundheitsempfinden seit Jahren sinkt, braucht Chefs nicht zu besorgen. Wenn nur die Wirtschaft marode genug ist, treibt die Sorge um den Arbeitsplatz auch den siechsten Mitarbeiter an die Werkbank.

So lasset uns denn an den Feiertagen ordentlich trinken und essen - auf dass der kranke Mann Europas seinen Spitzenplatz nicht verliere. **bst**

## HANDWERKSKAMMER HALLE (SAALE)

### Fixe Tippelei: Sieben auf einen Streich

So viele Wandergesellen auf einmal kommen selten in die Handwerkskammer Halle, um sich einen Eintrag in ihr Wanderbuch geben zu lassen. Ein Tischler, ein Steinmetz, ein Schieferdecker und vier Zimmerer schauten auf einen kurzen Besuch vorbei.

Maurice, Nick, Mica, Ole, Quirin, Luca und Raffael hatten gerade einen Kollegen in die Heimat gebracht, der seine Wanderschaft beendet hatte. Zu dieser Gelegenheit trafen sich die Wandergesellen, die normalerweise ihrer eigenen Wege gehen.

Drei Jahre und einen Tag dauert die Wanderschaft in der Regel. In dieser Zeit leben die Handwerksgelellten minimalistisch und sammeln an unterschiedlichen Orten Berufserfahrung, lernen unterschiedliche Arbeitsweisen und Techniken kennen. Dabei wandern sie von Betrieb zu Betrieb und bieten ihre Dienste an. Ihre Erfahrungen notieren sie im Wanderbuch. Dort sammeln sie auch Stempel und Schreiben von den Betrieben, bei denen sie gearbeitet haben. Ihrer Heimat dürfen die Gesellen sich nicht auf weniger als 50

Kilometer nähern - Bannmeile wird dies genannt.

Während einer der sieben Gesellen seine Wanderschaft bereits verlängert hat, stehen andere von ihnen noch am Anfang ihrer Reise. Dass sich die Ziele verändert haben und den Träumen kaum mehr Grenzen gesetzt werden müssen, wird in Gesprächen mit Wandergesellen immer wieder deutlich. So lautete auch in dieser Runde ein Reiseziel: Australien. Übrigens: Verabschiedet man sich von einem Wandergesellen, so wünscht man ihm „Fixe Tippelei“. **DHZ**



Zu siebt erschienen die jungen Handwerker in der Kammer, um dort ihren Schnack vorzutragen. Foto: HWK Halle/Yvonne Bachmann

## SACHSEN-ANHALT

### ONLINE



Foto: SerPak - stock.adobe.com

**So verabschieden Sie Mitarbeiter würdig in den Ruhestand**  
Wie Chefs mit gut gewählten Gesten Verbitterung vermeiden – und gute Erinnerungen schaffen. [www.dhz.net/abschied](http://www.dhz.net/abschied)



4 191078 704009 24

# HANDWERKSKAMMER HALLE (SAALE)

## Das war 2025 ...

In Gesprächen mit Handwerksunternehmern zeigen sich vermehrt Frust und vor allem Verzweiflung. Wie bewerteten Handwerkskammerpräsident Thomas Keindorf und Geschäftsführer Dirk Neumann das Jahr 2025?

### Herr Keindorf, Herr Neumann, wie würden Sie das abgelaufene Jahr einschätzen?

**Keindorf:** Aus Sicht des Handwerks sind wir in diesem Jahr in eine wirtschaftliche Krise gerutscht. Die Ursachen liegen in der globalen Situation mit dem immer noch tobenden Angriffskrieg auf die Ukraine und in der weltwirtschaftlichen Lage. Selbst wenn unsere Betriebe faktisch nur in der Region tätig sind, gibt es Auswirkungen. Für uns wurde das noch durch fehlende Impulse aus dem politischen Berlin verstärkt.

**Neumann:** Die Zahlen belegen es: Die Stimmung ist in vielen Betrieben im Keller. Wirtschaft ist eben auch ein Stückweit Psychologie. Die Auswirkungen sind beispielsweise avisierte Betriebsschließungen beim Erreichen des Rentenalters, weniger Investitionen oder auch Einschränkungen bei der Ausbildung.



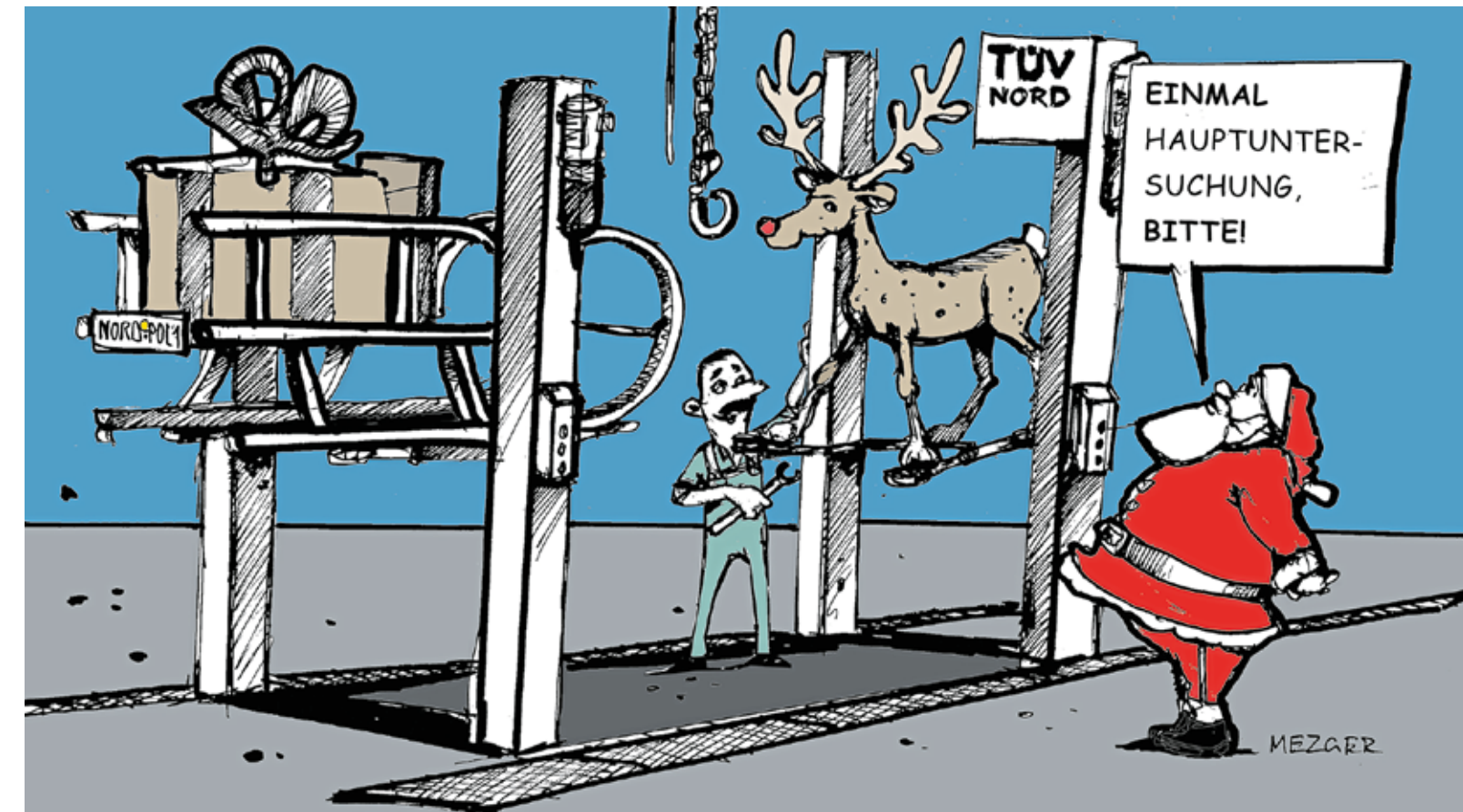
**Thomas Keindorf**  
Foto: HWK Halle



**Dirk Neumann**  
Foto: HWK Halle

### Hat Handwerk denn noch goldenen Boden?

**Keindorf:** Natürlich. Die Stärken des Handwerks sind seine Regionalität,



Trotz aller Sorgen bleiben hoffentlich Momente für Humor sowie glückliche und friedliche Stunden. Die Handwerkskammer wünscht ihren Mitgliedsbetrieben schöne Festtage und einen guten Rutsch in ein gesundes neues Jahr. Karikatur: Marius Mezger

die Verbundenheit mit den Menschen vor Ort und auch die Kleinteiligkeit, die es erlaubt, auch in schwierigen Zeiten noch am Markt zu bleiben. In den vergangenen 35 Jahren hatten wir schon mehrere Perioden, in denen wir mit Stirnrunzeln auf die Zahlen blicken mussten. Ehrlicherweise muss man sagen, dass in solchen Zeiten auch Betriebe aufgeben müssen, aber der Berufsstand insgesamt hat die Krise stets überwunden.

**Neumann:** Sicher kennen Sie den Spruch, dass den Chinesen nachgesagt wird, Krise und Chance mit dem gleichen Schriftzeichen zu schreiben. Ob das stimmt, weiß ich nicht, aber an der Sache ist etwas dran. In den kommenden Jahren stehen sehr viele Betriebe vor der Betriebsübergabe – beste Chancen für junge Leute, um in die Selbstständigkeit zu gehen. Zudem spielt ja für junge Menschen Regionalität auch eine große Rolle. Da sage ich willkommen im Hand-

werk, wo hunderte Ausbildungsplätze auf sie warten.

### Was wünschen Sie sich und den Unternehmen für den Jahreswechsel und das kommende Jahr?

**Keindorf:** Natürlich zuallererst Frieden. Aber auch ein wenig Ruhe zum Kraft tanken, da die kommenden Monate herausfordernd genug werden. Und natürlich Gesundheit für alle Handwerkskolleginnen und Handwerkskollegen. Ich wünsche

eine gesegnete Weihnacht und einen guten Rutsch.

**Neumann:** Dem schließe ich mich natürlich gern an. Fürs neue Jahr wünsche ich mir, dass die Akzeptanz des Handwerks, seiner Unternehmen und Mitarbeitenden in der Gesellschaft und der Politik wieder steigt. Denn hier schlägt das Herz der Wirtschaft. Und ich hoffe, dass vielleicht die Wolken am Horizont aufreißen und etwas Optimismus durchlassen.

## Rückblicke, Einblicke, Ausblicke

Die Vollversammlung der Handwerkskammer kam in Dessau-Roßlau zusammen

Zweimal im Jahr kommen die Mitglieder der Vollversammlung der Handwerkskammer Halle zusammen, um sich über aktuelle Themen auszutauschen und über wichtige handwerksrelevante Inhalte abzustimmen. Zur 74. Vollversammlung seit 1990 trafen sich die Handwerksvertreter Ende November im Technikmuseum „Hugo Junkers“ in Dessau-Roßlau.

Einen besonderen Dank sprach Handwerkskammerpräsident Thomas Keindorf dem Ehrenamt aus, das im Handwerk einen hohen Stellenwert hat: „Wie Sie wissen, haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, neue Ehrenämter an der Spitze der Innungen im Kammerbezirk in der Vollversammlung willkommen zu heißen. Stellvertretend für insgesamt 14 neue oder wiedergewählte Obermeisterinnen und Obermeister möchten wir folgende Handwerker ehren - Enrico Reinecke von der Bau-Innung Landkreis Wittenberg, Christian Zech von der Landesinnung Sachsen-Anhalt des Steinmetz- und Bildhauerhandwerks, Veit Baier von der Friseurinnung Wittenberg sowie René Schönau von der Maler- und Lackiererinng Dessau-Roßlau.“

Thomas Keindorfs Einblick in die aktuelle regionale und bundesweite Lage des Handwerks zeigte ein klares und weiterhin negatives Bild:



Auf der Vollversammlung (v.l.): Die Obermeister Enrico Reinecke, René Schönau, Veit Baier und Christian Zech wurden von Thomas Keindorf für ihr Engagement gewürdigt. Foto: HWK Halle

„Der ZDH-Generalsekretär Holger Schwanecke bewertet die aktuelle Situation als schwierig und er bestätigt unsere Bewertung, dass im Gesamthandwerk die Stimmung seit

der Wende noch nie so schlecht war.“ Thomas Keindorf blickte auch auf die Konjunktur im Kammergebiet Halle, die im dritten Quartal des Jahres weiterhin einen deutlichen

Abwärtstrend aufzeigte (DHZ berichtete). Sowohl Deutschland als auch die EU würden eine Industriepolitik betreiben, kritisierte der Präsident. Und dass, obwohl in Europa 99 Pro-

zent der Betriebe dem Mittelstand angehörten.

Dirk Neumann, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Halle, stellte einige Zahlen aus der Handwerkskammer vor. Seit der letzten Vollversammlung im Frühjahr haben die Berater der Kammer über 200 Betriebsberatungen mit einem Gesamtzeitaufwand von ca. 2.100 Stunden durchgeführt. Über 1.200 Kurzberatungen und über 600 Rechtsberatungen fanden mündlich, per E-Mail oder telefonisch statt. Schwerpunkte waren unter anderem die Themen Unternehmensnachfolge, Fördermittel, Finanzierung, Existenzgründung, E-Rechnung und IT-Sicherheit.

Die Ausbildungsberater haben seit dem Frühjahr 244 Betriebe besucht. Das Thema Nachwuchs für das Handwerk ist eines der größten, dem sich die Handwerkskammer annimmt. Das spiegelt sich auch in der stetig wachsenden Zahl der Berufsorientierungsveranstaltungen wider, die die Kammer gemeinsam mit den Kreis- und Innungen organisiert, um Schülern Handwerksberufe vorzustellen.

Abschließend berichtete Dirk Neumann vom aktuellen Stand zum „Campus Handwerk“. Die Fertigstellung des neuen Bildungs- und Technologiezentrums ist für 2027 terminiert.

### WORKSHOP

#### Digitale Unterstützung im Handwerk

Erfahrungsschatz bewahren, neue Mitarbeiter schneller einarbeiten: Der anstehende Generationenwechsel stellt viele Handwerksbetriebe vor eine ernste Aufgabe. Wenn langjährige Meister und erfahrene Gesellen in den Ruhestand gehen, verlässt oft unersetzliches Fachwissen den Betrieb. Gleichzeitig bindet die fundierte Einarbeitung neuer Mitarbeiter wertvolle Zeit im Tagesgeschäft. Moderne digitale Werkzeuge und Künstliche Intelligenz bieten hier mittlerweile praxisnahe Lösungen, um diesem Wandel zu begegnen. In einem Workshop wird gezeigt, wie das wertvolle Wissen von Mitarbeitern gesichert und für die nachfolgende Generation nutzbar gemacht werden kann.

Es wird erklärt, wie intelligente Assistenzsysteme (KI) dabei helfen, Wissen im Unternehmen zu halten und neue Fachkräfte schneller zur gewohnten Qualität zu führen. Diese Technologie kann als Werkzeug genutzt werden, um erfahrene Mitarbeiter zu entlasten und den eigenen Betrieb zukunftssicher aufzustellen.

Der kostenfreie Workshop kann am Dienstag, 27. Januar, ab 15 Uhr in Weißenfels besucht werden (Regionalbüro Burgenlandkreis, Gewerberg 27) oder am Donnerstag, 29. Januar, ab 15 Uhr in Dessau (Regionalbüro Dessau-Roßlau, Kochstedter Kreisstr. 71).

**Anmeldung:**  
www.hwkhalle.de/veranstaltung

### STATEMENT

#### Strompreis: Handwerk wird benachteiligt

Die im Rahmen des Koalitionsausschusses beschlossene Einführung des Industriestrompreises, die die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Industrie stärken soll, ist aus Sicht der Betriebe des Handwerks im Kammerbezirk Halle eine Benachteiligung.

„Auch im Handwerk ist Strom in vielen Gewerken ein Kostenfaktor, der überproportional angestiegen ist“, sagt der stellvertretende Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Halle, Jens Schumann. Das betrifft beispielsweise das Nahrungsmittelhandwerk, Lackierer, Metallbauer oder auch das Reinigungsgewerbe. Es sei den Betrieben schwer zu erklären, warum einzelne Branchen subventioniert werden. „Aus Sicht des Handwerks wäre es richtig gewesen, die Stromkosten für alle zu senken, denn der Wirtschaftsstandort Deutschland sind nicht zuletzt die kleinen und mittleren Betriebe, welche die deutliche Mehrheit der Unternehmerschaft im Land stellen, Arbeit und Ausbildung schaffen und jetzt wieder einmal durch die Bundespolitik benachteiligt werden“, so Jens Schumann.

### IMPRESSUM

**Handwerkskammer Halle (Saale)**  
Gräfestraße 24, 06110 Halle  
Tel. 0345/2999-0  
Fax 0345/2999-200  
www.hwkhalle.de  
info@hwkhalle.de  
Verantwortlich: Hauptgeschäftsführer Dirk Neumann

# „Bei uns ist niemand nur eine Hausnummer“

Betrifft man die Goldschmiede von Yvonne Gottschalk, merkt man sofort: Hier liegt die Aufmerksamkeit ganz auf der Kundenzufriedenheit und auf dem Service **VON NICOLE SCHEERMANN**

Mit einem breiten Lächeln kommt Yvonne Gottschalk aus dem Nebenraum. Ihr Gesichtsausdruck wirkt, als könnte sie es gar nicht abwarten, das nächste Schmuckstück zu bearbeiten, und es ertönt ein selbstbewusstes: „Was kann ich heute für Sie tun?“

Dieses Selbstbewusstsein ist auch berechtigt: Seit 21 Jahren schon führt sie ihre Goldschmiede am Waisenhausring 1 in Halle, fertigt dort individuelle Schmuckstücke aus edlen Metallen - von Trauringen über Freundschaftsringe bis hin zu Piercings. Zudem bietet Yvonne Gottschalk Neuanfertigungen, Schmuckaufarbeitung, Schmuckreparaturen, Umarbeitungen, Bild- und Schriftgravuren, Schmuckreinigungsarbeiten sowie Vergoldungs-, Versilberungs- und Rhodinierungsarbeiten an.

Schon als Kind baut, schraubt und werkelt Yvonne Gottschalk gern. So ist später klar: Sie möchte einen Handwerksberuf erlernen. Sie bewirbt sich um Lehrstellen als Optikerin und als Edelmetallfacharbeiterin. Die Erfolgchancen sind gering, beide Berufe sind damals sehr gefragt. Am Ende werden ihr beide Lehrstellen angeboten. „Die Aussicht, Schmuck herstellen zu können, war faszinierend für mich, so wurde der Optiker abgewählt“, erinnert sich Yvonne Gottschalk.

Ihre Ausbildung beginnt sie im Jahr 1988 in der Gold- und Silberschmiede in Köthen. Zwei Jahre soll sie dauern, doch es kommt anders. „Ich war fast fertig, dann kam die Wende. Damit mir meine Ausbildung anerkannt und ich einen Abschluss als Goldschmiedin erhalten konnte, musste ich noch einmal eineinhalb Jahre dranhängen“, erinnert sie sich.

1992 schließt Yvonne Gottschalk ihre Ausbildung erfolgreich ab und



Goldschmiedemeisterin Yvonne Gottschalk bei der Vergrößerung eines Ringes. Dazu wird dieser auf einen Ringriegel aufgesteckt und mit dem Hammer bearbeitet. Foto: HWK Halle/Nicole Scheermann

beginnt als Goldschmiedin in der „Schatulle Malva“, einem Schmuckgeschäft in Halle. Später arbeitet sie, ebenfalls in Halle, für den Juwelier Steinbach. Im April 2003 beginnt Yvonne Gottschalk ihre Meisterausbildung in Vollzeit und beendet sie im Januar 2004 erfolgreich. „An eine Selbstständigkeit war da noch nicht zu denken“, schaut sie zurück. Deshalb habe sie zuerst einmal in der Edelsteinschleiferei des Bitterfelder Edelsteinmuseums gearbeitet.

Doch dann bietet sich eine passende Gelegenheit. Im August 2004 übernimmt Yvonne Gottschalk von Beate Lattermann eine alt eingesehene Goldschmiede am Waisenhausring 1. Mit der Übernahme des Ladens

“

*Die Aussicht, Schmuck herstellen zu können, war faszinierend für mich.“*

**Yvonne Gottschalk**  
Goldschmiedemeisterin

von Uhrmachermeister Karl-Hans Bittner schafft sie sich im November 2008 an der Vogelweide in Halle sogar ein zweites Standbein.

Heute beschäftigt Yvonne Gottschalk drei Mitarbeiter. Was ihr Handwerk ausmacht, ist unter anderem der enge Kontakt zu ihren Kunden. „Handwerksservice bekommt man nicht im Internet“, erklärt sie. Für die persönliche Beratung nehme sich die Goldschmiedemeisterin deswegen so viel Zeit, wie es brauche.

Die Umgestaltung von alten Schmuckstücken liegt Yvonne Gottschalk besonders am Herzen: „Mir ist es lieber ein Schmuckstück umzubauen, als es einfach aufzukaufen. Dabei versuchen wir alles möglich

zu machen, selbst wenn es manchmal eine Herausforderung ist.“ Häufig bekomme sie auch emotionale Aufträge, beispielsweise die Gestaltung von Witwenringen oder Aschenanhängern: „Gerade in solchen Fällen ist es wichtig, einfühlsam und respektvoll zu sein. Unsere Kunden vertrauen uns ihre wertvollsten Erinnerungstücke an. Gerade deswegen ist bei uns niemand nur eine Hausnummer.“

Ihre Erfahrung bringt Yvonne Gottschalk bei der IHK ehrenamtlich als Beisitzerin in Verhandlungen der Wettbewerbszentrale Berlin ein sowie seit vielen Jahren als öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für die Handwerkskammer Halle. „Mein Vorgänger war verstorben, deswegen habe ich mich damals berufen gefühlt, dieses Amt anzutreten“, erzählt sie. 2010 legt sie erfolgreich ihre Prüfung vor dem Zentralverband des Handwerks ab. Bis heute ist Yvonne Gottschalk als Sachverständige tätig - eine Bereicherung für die Handwerkskammer, denn Sachverständige werden immer gesucht. Doch nicht nur dort fehlen qualifizierte Fachkräfte. Das Goldschmiedehandwerk ist vom Aussterben bedroht. „Umso mehr hat es mich gefreut zu hören, dass der Beruf des Goldschmieds zum Immateriellen Kulturerbe erklärt wurde“, erzählt Yvonne Gottschalk.

Damit wird deutlich, was sie längst weiß, nämlich dass ihr Handwerk weit über das Alltägliche hinausreicht: Es ist ein Beitrag zur Bewahrung von Geschichte, Tradition und Erinnerung und zugleich eine Quelle der Freude für ihre Kunden - ein Vermächtnis, das Yvonne Gottschalk mit ihrem Team noch viele Jahre weitertragen wird.

[www.goldschmiede-gottschalk-halle.de](http://www.goldschmiede-gottschalk-halle.de)

## Top-Bewertungen für regionalen Stollen

Brotsommelier vergibt Goldmedaillen und mehrfach Note „sehr gut“

Alle Jahre wieder! Im November fand im City Carré Magdeburg die erste öffentliche Stollenprüfung des Bäckerhandwerks statt. Elf Innungsbetriebe stellten dem Sachverständigen des Deutschen Brotinstituts e.V. insgesamt 40 Stollen und Weihnachtsgebäcke zur fachlichen Bewertung vor. Bäckermeister und Brotsommelier Sebastian Weidelt bewertete die Backwaren nach einem genau festgelegten Schema. Zahlreiche Besucher nahmen die Gelegenheit wahr, um sich selbst ein Urteil von den gereichten Kostproben zu bilden. Auf das Ergebnis des Prüfers mit den begehrten Noten „sehr gut“ und „Goldmedaille“ warteten die beteiligten Bäcker und natürlich auch das Publikum während der Prüfung mit Spannung.

Am Ende fiel das Ergebnis positiv aus. Die Innungsbetriebe und ihre Produkte erhielten einundzwanzigmal das Prädikat „sehr gut“, zudem wurden 19 Goldmedaillen vergeben - laut Veranstalter ein Ausdruck für die Kompetenz des regionalen Handwerks. Eine Goldmedaille wird verliehen, wenn das Prädikat „sehr gut“ dreimal in Folge erreicht wird.

Das Bäckerhandwerk stehe für ein bodenständiges, traditionelles Gewerbe und stelle mit seiner Präsenz



Stollenprüfung (v.l.): Die Bäckermeister Stefan Kirn, Helge Sommerwerk und Cornelius Glaser mit Brotsommelier Sebastian Weidelt. Foto: Landesinnungsverband

in der Fläche als Produzent regionaler Produkte, Arbeitgeber, Ausbildungsbetrieb wie auch als sozialer Partner eine Bereicherung für die Regionen wie auch als Element fassbarer Lebensqualität dar, so der Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks Sachsen-Anhalt. Gerade in Zeiten von Backshops und Discount-Bäckereien würden sich die Produkte der inhaergeführten Betriebe deutlich von der industriellen und standardisierten Herstellung abheben und erfüllen gerade auch mit dem Einsatz

hiesiger Rohstoffe das Bedürfnis der Verbraucher nach regional erzeugten, qualitativ hochwertigen und gesunden Lebensmitteln. Kurze Transportwege, dezentrale Produktion, Beschäftigung in der Fläche und nicht zuletzt als Ausbildungsbetriebe seien Handwerksbäckereien Gestalter von Perspektiven für die Region und ihre Menschen, vergegenständlicht das Bäckerhandwerk Grundforderungen im nachhaltigen Wirtschaften und eines sozial engagierten Unternehmertums.



Nicht nur die Fassade des Gästehauses wird neu gestaltet, auch innen findet eine komplette Modernisierung statt. Foto: HWK Halle/Tobias Kirchner

## Gästehaus öffnet im Januar

Übernachtung in Halle-Osendorf ist wieder möglich

Seit Juli 2025 war das Gästehaus am Standort Halle-Osendorf aufgrund einer umfassenden Modernisierung geschlossen, unter anderem wegen einer Strangsanierung und der vollständigen Erneuerung der Zimmerausstattung.

Am 12. Januar, pünktlich zu Beginn der ersten Lehrgänge im neuen Jahr, wird das Gästehaus offiziell wieder öffnen. Die Anreise für übernachtende Teilnehmer ist jedoch bereits ab dem 11. Januar möglich.

Den Lehrgangsteilnehmern stehen 27 Einzel- und 42 Doppelzimmer - insgesamt 111 Betten - zur Verfügung. Die Zimmer in den oberen Etagen (1. bis 3. Obergeschoss) sind vollständig modernisiert, inklusive der Bäder. Die Arbeiten im Erdgeschoss und in den Freizeitbereichen

werden erst im Laufe des ersten Halbjahres 2026 abgeschlossen.

Während der Schließzeit konnten Auszubildende der überbetrieblichen Lehrausbildung nur eingeschränkt auf alternative Unterkünfte ausweichen. Diese Einschränkungen gehören nun der Vergangenheit an. Mit dem Umzug der SHK-Werkstätten nach Halle-Osendorf profitieren künftig auch die SHK-Anlagenmechaniker-Auszubildenden von den modernisierten Räumlichkeiten.

Damit ist sichergestellt, dass Auszubildende ihre Lehrgänge am BTZ Halle-Osendorf ab 2026 wieder unter optimalen Bedingungen absolvieren können. **tk**

**Infos und Anmeldung:** Tel. 0345 7798-870, E-Mail: [gaestehaus@hwkhalle.de](mailto:gaestehaus@hwkhalle.de)

### GEBURTSTAGE

#### Wir gratulieren

In der Zeit vom 23. Dezember bis 26. Januar gratulieren wir zu folgenden Geburtstagen:

**Anhalt-Bitterfeld:** Peter Freitag zum 60., Thomas Junge zum 60., Matthias Mohs zum 60., Olaf Näther zum 60., Thomas Schröder zum 60., Frank Stefan zum 60., Frank Rothkirch zum 60., Ines Scholz zum 60., Ulrich Bürg zum 65., Matthias Guntsch zum 65., Iris Hewelt zum 65., Michael Köhler zum 65., Bernd Lehmann zum 65., Peter Fahrenkrug zum 70., Norbert Meitingner zum 70., Walter Hennig zum 75., Siegfried Petsch zum 75.

**Burgenlandkreis:** Mike Bendel zum 60., Jens Gruner zum 60., Silke Hermes zum 60., Torsten Herrmann zum 60., Bodo Kahl zum 60., Jens Schmeißer zum 60., Stefan Döbel zum 60., Thomas Bobolowski zum 65., Ralph Dausch zum 65., Reiner Neumann zum 65., Uwe Straub zum 65., Jörg Zude zum 65., Hubertus Leipnitz zum 70., Ronald Graumann zum 70., Frank Badzio zum 75., Sabine Bajorat zum 75., Klaus-Peter Schwamberger zum 75.

**Dessau-Roßlau:** Tamara Berko zum 60., Tobias Buro zum 60., Niels Fischer zum 60., Thomas Fluhr zum 60., Frank Weber zum 60., Robert Rappold zum 60., Jörg Blümel zum 65., Dagobert Gehlhar zum 65., Kerstin Hahne zum 65.

**Halle (Saale):** Silvio Dreschler zum 60., Dirk Elzemann zum 60., Gesine Friedrich zum 60., Andreas Habicht zum 60., Ingolf Knetsch zum 60., Jörg Kubiczek zum 60., Caroline Mayer-Pätz zum 60., Gunter König zum 65., Lutz Rockel zum 65., Winfried Luppe zum 65., Steffi Rennert zum 70., Reiner Herrmann zum 75., Werner Krug zum 75., Herbert Bausmann zum 85.

**Mansfeld-Südharz:** Simone Graf zum 60., Jean Rouault zum 60., Heike Scharf zum 60., Iris Sehnert zum 60., Peter Weber zum 60., Dirk Janke zum 60., Ralf Staude zum 60., Uwe Böhme zum 65., Heiko Ruppe zum 70., Martin Göthe zum 75., Rainer Selig zum 75.

**Saalekreis:** Jens Drygala zum 60., Frank Keune zum 60., Torsten Kuhnt zum 60., Lutz Merkel zum 60., Andreas Reinwardt zum 60., Hans-Jürgen Steinert zum 60., Ilona Schulz zum 60., Jens Straube zum 60., Nezir Ahmetovic zum 65., Romy Amelung zum 65., Beatrice Beuthan zum 65., Lutz Steinbock zum 65., Frank Tetzlaff zum 65., Olaf Sander zum 65., Hans-Ulrich Lobenstein zum 70., Bernd Seifert zum 70., Eugen Schaaf zum 70., Klaus Simroth zum 75., Klaus Döbold zum 80.

**Salzlandkreis:** Frank Müller zum 60., Thomas Sorowka zum 60., Andreas Sülzle zum 60., Jürgen Weikert zum 60., Gerald Fromme zum 65.

**Wittenberg:** Andreas Arndt zum 60., Birgit Gallasch zum 60., Matthias Heinz zum 60., Korina Knabe zum 60., Andreas Langer zum 60., Maij Petermann zum 60., Heike Fuhrmann zum 60., Yves Schneider zum 65., Rolf Walther zum 65., Lutz Thäle zum 65., Marion Engelhardt zum 70., Frank Allner zum 75., Helmut Bornemann zum 75., Doris Zabel zum 75.

### HWK INFORMIERT

#### Rentenberatung

Am 21. Januar informiert Marco Vondran, Versichertenältester der Deutschen Rentenversicherung/Bund (im Ehrenamt), von 10 bis 14 Uhr in der Handwerkskammer, Raum 121 (Terminvereinbarung: Tel. 0345/2999-221).

# Wie das Handwerk Weihnachten schmackhaft macht

Zur Advents- und Weihnachtszeit verwöhnen die Betriebe des Lebensmittelhandwerks im Kammerbezirk Halle ihre Kunden mit vielen Köstlichkeiten. Produkte mit dem Qualitätssiegel „Kulinarischer Stern“ des Landes Sachsen-Anhalt kommen bei den Käufern besonders gut an **VON ANJA WORM**

## Gebäckmanufaktur „Friwi“ setzt Butterkekse ins Rampenlicht

**STOLBERG.** Seit 1891 prägt die Gebäckmanufaktur „Friwi“ das Städtchen Stolberg im Südharz. Der Handwerksbetrieb, der von Friedrich Wilhelm Witte gegründet wurde, passt sich wunderbar in den Ort ein, der durch seine mittelalterliche Struktur und Architektur nicht nur vielen Sachsen-Anhaltern ein Begriff ist. Wer den Verkaufsraum des „Friwi“-Werkes im denkmalgeschützten Fachwerkhaus betritt, ahnt vielleicht nicht, dass nur wenige Schritte entfernt die Produktion des Dauergebäcks und die Backstube der Konditorei zu finden sind. In diesem Jahr erhielt das Unternehmen den Kulinarischen Stern für das Gebäck Butter-Rotella.

Über die DHZ erfuhr Robert Witte, der seit anderthalb Jahren im Familienbetrieb mitarbeitet, über den Wettbewerb Kulinarischer Stern. Das Handwerksunternehmen mit rund 35 Mitarbeitern bewarb sich erstmals und belegte auf Anhieb Platz eins in der Kategorie Süßwaren und Snacks. „Mein Urgroßvater entwickelte in den dreißiger Jahren das Rezept für Rotella. Es war das Lieblingsgebäck meines Großvaters, der im letzten Jahr verstarb“, so der 27-Jährige. Und Mutter Nadja Witte, die den Betrieb leitet, ergänzt: „Wir nutzen für Rotella wenige und einfache Rohstoffe, die wir regional kaufen wie den Zucker aus Könnern und das Mehl aus Thale.“ Nicht nur die Jury des Wett-



bewerbs überzeugt der Betrieb „Friwi“ mit seinem Gebäck. Der Keks Rotella ist ein Dauerbrenner bei den Kunden. Dank des Kulinarischen Sterns ist er nun stärker nachgefragt.

Das Unternehmen vertreibt seine Dauerbackwaren nicht nur lokal im Harz etwa auf Regionalmärkten, sondern über zwei Supermarktketten auch in anderen Regionen Sachsen-Anhalts. Gerade die Torten der Konditorei können Touristen in Hotels und Ausflugslokalen der Umgebung wie etwa am Josephskreuz genießen. Auch über den Onlineshop bestellen Kunden Gebäck, gerade zur Weihnachtszeit. Und wirklich: Beim Rundgang durch die Produktionsräume grüßen freundlich zwei Mitarbeiterinnen, die kaum sichtbar hinter Kisten Pakete packen.

Gerade in der zweiten Jahreshälfte, insbesondere in der (Vor-)Weihnachtszeit gehen viele Bestellungen ein. „Friwi“ bietet zahlreiche Weihnachtsklassiker wie Stollen, Lebkuchen, Printen und Spekulatius. „Wir setzen den Teig für Lebkuchen im Januar, spätestens im Februar an, denn er muss drei bis vier Monate lagern“, sagt Nadja Witte. Dann erst beginnt der Herstellungsprozess. Auch wenn viele Rezepte Tradition haben, geht das Familienunternehmen mit der Zeit und dem Geschmack. „Wir haben Ingwer-Mandel-Printen entwickelt. Sie sind ein großer Erfolg“, erzählt Nadja Witte stolz.

Das Familienunternehmen erlebte im Laufe der Zeit auch schwere Zeiten. Die Verstaatlichungswelle 1972 der DDR, in der fast 12.000 kleine und mittelständische Unternehmen in sogenannte volkseigene Betriebe umgewandelt wurden, traf auch „Friwi“. Der Betrieb wurde als VEB Feingebäcke in die staatliche Lebensmittelindustrie eingebunden, die Familie Witte war zwischen 1979 bis 1990 nicht im Unternehmen tätig. Das änderte sich nach 1990. Gemeinsam mit ihrem Vater Ludwig Witte kümmerte sich Nadja Witte um die Reprivatisierung. „Wir waren der erste Betrieb, der den Antrag bei der Treuhand gestellt hatte. Dann folgten drei Jahre Kampf“, erinnert sich die 60-jährige Betriebsinhaberin. Aber die Mühe lohnt sich - bis heute.

Mit steigenden Energie- und Rohstoffpreisen muss auch „Friwi“ seit einigen Jahren kalkulieren. „Wir müssen die Kosten an die Kunden weitergeben. Aber wir stellen Dauerbackwaren ohne Qualitätseinbußen und mit viel Handarbeit her“, sagt Robert Witte. „Wir haben ein gesundes Preis-Leistungsverhältnis: Unsere Produkte sind ihre Preise wert“, ist Nadja Witte überzeugt. Und der Erfolg der leckeren Torten und Gebäckwaren gibt ihr Recht.



Nadja Witte und ihr Sohn Robert zeigen die Walzen für die Gebäckherstellung. Einige von ihnen stammen aus den dreißiger Jahren und sind noch funktionsfähig. **Fotos: AMG/Andreas Stedtler, HWK Halle/Anja Worm**

## Fleischerei Zaake löst mit Entengold einen Hype aus

**ZERBST/ANHALT.** Ja, sie war sehr überrascht vom Sieg. Man sieht Yvonne Zaake immer noch die Freude an, wenn sie sich an den Moment erinnert, als sie bei der Verleihungsveranstaltung zum Kulinarischen Stern in der Magdeburger Staatskanzlei aufgerufen wurde. Mit ihrem Produkt namens Entengold belegte die Fleischermeisterin aus Zerbst den ersten Platz in der Kategorie „Fleisch- und Wurstwaren, gereift“. „Ich wurde zwar zur Veranstaltung eingeladen, aber man weiß natürlich nicht, wer noch alles eine Einladung erhalten hatte, ob alle Bewerber oder nur die Sieger der ersten Plätze“, sagt die 47-Jährige.

Entengold ist ein Schinken mit einem feinen Raucharoma, gewürzt mit Orangen- und Zitronenpfeffer. Etwa ein halbes Jahr tüftelte Yvonne Zaake an der Rezeptur für den Schinken aus Entenbrust, dann war sie zufrieden und bewarb sich um den Kulinarischen Stern. „Wir haben jedes Jahr den Brief und die Aufforderung erhalten, sich am Wettbewerb zu beteiligen. Aber bisher hat die Zeit gefehlt, sich damit zu beschäftigen“, resümiert die Fleischermeisterin.



Sieger und ihre Gratulanten (v.l.n.r.): Margit Strahler und Torsten Spitzmacher, beide Mitarbeiter der Fleischerei Zaake, Yvonne Zaake, Wolfgang Zahn von der Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, Annemarie Zaake, Daniel Krake, Mittelstandsbeauftragter des Landkreises Anhalt-Bitterfeld, und Andreas Dittmann, Bürgermeister von Zerbst.

**Fotos: HWK Halle/Anja Worm, AMG/Andreas Stedtler**

Seit der Prämierung mit dem Kulinarischen Stern gehört der Schinken ins feste Sortiment der Fleischerei. Und seitdem ist Einiges ins Rollen geraten. „Wir haben auch mitgemacht, um bekannter zu werden“, erzählt Yvonne Zaake, die den Familienbetrieb führt. Die Fleischerei Zaake ist in Zerbst in einem alleinstehenden grünen Haus an einer vierspurigen Hauptstraße zu finden. Was leider manchmal fehlt: die Kunden, die zufällig anhalten. Oft würden laut Yvonne Zaake Autofahrer nicht wahrnehmen, dass sich hier eine Fleischerei mit Mittagangebot verbirgt. Der Plan, mit dem Kulinarischen Stern bekannter zu werden, ging bisher auf: Die Presse berichtete zuhauf, durch einen Fernsehbeitrag stieg das Interesse enorm. „Es brach ein absoluter Hype aus, als der MDR über uns berichtete“, erinnert sich Yvonne Zaake an diesen Sommer.

Die Fleischerei Zaake gründete ihr Vater Manfred 1997. Genau 16 Jahre später stieg Yvonne Zaake als Chefin mit ein und brachte ihre Expertise mit. Denn nach der Lehre arbeitete sie in verschiedenen Regionen bundesweit: „Ich wollte mein handwerkliches Wissen erweitern - die Fertigkeiten, Spezialitäten und Rezepturen sind regional sehr unterschiedlich.“ Yvonne Zaake verschlug es in dieser Zeit etwa nach Norddeutschland, Berlin, ins Rheingebiet und nach Bayern, wo sie auch ihren Meistertitel erwarb. Ihre gesammelten Erfahrungen



bringt die 47-Jährige in den Betrieb ein, beispielsweise gibt es jährlich eine bayrische Woche in der Fleischerei.

Derzeit arbeiten drei Mitarbeiter in der Fleischerei Zaake, dazu unterstützt Annemarie Zaake, die 73-jährige Mutter der Inhaberin und gute Seele des Betriebes, tatkräftig. Auch wenn das gesamte Team mit Leidenschaft am Werk ist, teilt die Fleischermeisterin die Sorgen vieler Handwerksbetriebe. Staatliche Regulierungen sind dermaßen angestiegen, dass eine ganze Bürokraft diese bewältigen könnte, die der Betrieb aber nicht hat. Auch die Idee eines Onlineshops für bestimmte Produkte wurde begraben. Vorgaben der EU würden einen Umbau des Betriebsgeländes erfordern. Die Päckchen der Unternehmer werden nicht kleiner. Die Konkurrenz zu Supermarktketten und der Fleischindustrie ist für den Familienbetrieb deutlich zu spüren, doch die Fleischerei versucht mit den angebotenen Spezialitäten, zu denen auch Zerbster Klassiker wie Brägen- oder Bollenwurst gehören, ihre Nische zu finden. „Wir gehen mit der Zeit und bieten nicht nur einen Mittagstisch an, sondern bereiten küchenfertig Gerichte für zuhause vor“, so Yvonne Zaake. Als das Mixgetränk Hugo neu und beliebt war, griff die Fleischerei den Trend auf und bot Grillgut mit Holundergeschmack an. Ein Handwerksbetrieb, der - nicht nur mit dem prämierten Entengold - gern ausprobiert.