

# Wochenblatt

für Landwirtschaft & Landleben

Agrotechnica: Ein Ausblick



Ideen für die Kürbisküche



ENTDECKEN SIE  
**mehr**

Klicken Sie auf diese Button und Sie erhalten weitere Informationen oder Videos zum Angebot.

**Ausbildung im  
Lebensmittelhandwerk**

# Land & Leben



Überwintern im Gewächshaus



Wozu ist ein Berichtsheft gut?



Auf der Kinderseite: Pizzaspieße



Was Kürbis alles kann

## INHALT

Zwischen Teig und Teilchen . . . . .	74
Experten fürs Fleisch . . . . .	76
Handwerk, das schmeckt . . . . .	77
Nicht nur Fachliches zählt . . . . .	78
Tagebuch der Ausbildung . . . . .	79



Foto: B. Lübke-Hockenbeck

Der Lohn einer langen Nacht – Moritz Maiworm holt das duftende Brot aus dem Ofen.

## Zwischen Teig und Teilchen

„Morgenstund hat Gold im Mund“ – dieses Sprichwort passt zu Moritz Maiworm doppelt: Als Bäckerlehrling macht er eine Ausbildung mit guten Perspektiven und bekommt für die Nachtarbeit steuerfreie Zuschläge.

Während bei vielen am Morgen der Wecker klingelt, hat Moritz Maiworm schon fast Feierabend. Der 19-Jährige macht eine Ausbildung zum Bäcker in der Bäckerei Sangermann in Olpe-Oberveischede. Seit 0.30 Uhr steht der Sauerländer schon in der Backstube. Mittlerweile ist er im dritten Lehrjahr. Die Arbeitszeiten haben ihn dabei noch nie gestört. „Ich bin ein Nachtmensch.“ Sein Chef Georg

Sangermann gibt zu: „An den Arbeitszeiten lässt sich nichts ändern. Das sollte einem Auszubildenden bewusst sein.“ Aber wer sich für den Beruf entscheidet, hat nach der Ausbildung gute Chancen, einen kreativen Job mit Aufstiegsmöglichkeiten zu haben. „Die Aussicht, später eine moderne Bäckerei zu übernehmen, sind im Moment sehr gut. Dafür braucht man aber den Meister“, sagt Georg Sangermann, der auch Obermeis-

ter der Innung Westfalen-Süd ist. In Westfalen-Lippe gibt es knapp 650 handwerkliche Bäckereien mit knapp 26 120 Beschäftigten. Darunter sind ungefähr 600 Bäckerlehrlinge – knapp ein Viertel davon junge Frauen.

### Praktikum war Auslöser

Zu Hause in Olpe-Salzmücke haben Moritz Maiworms Eltern keine Bäckerei. „Eigentlich wollte ich nach

der Schule Altenpfleger werden.“ Doch eine Exkursion bei Sangermann während der Schulzeit brachte ihn auf den Geschmack. Im Anschluss folgte ein Praktikum und das letzte Schuljahr arbeitete er jeden Mittwoch in der Backstube. „Das Praktikum hat mich erst neugierig gemacht und dann überzeugt“, sagt der angehende Bäcker. Für Bäckermeister Georg Sangermann spielt das Probearbeiten eine viel größere Rolle als das Zeugnis und die Bewerbung. „Der Bewerber muss teamfähig sein. Auch das technische Verständnis sollte nicht fehlen. Das merke ich, wenn ich mit ihm zusammengearbeitet habe“, sagt der Ausbilder. Georg Sangermann betreibt sechs Filialen im Kreis Olpe. Zurzeit hat er fünf Bäcker-Azubis. Hinzu kommen sechs Fachverkäuferinnen in der Ausbildung.



Technik und EDV haben auch in den kleineren Bäckereien Einzug gehalten. „Mehlsäcke braucht hier keiner mehr zu schleppen“, sagt Georg Sangermann. Mittlerweile verrichten computergesteuerte Öfen, Knet- und Rührmaschinen ihren Dienst. Mit Zahlen sollte der Azubi aber nicht auf dem Kriegsfuß stehen: Für das Berechnen der Zutaten sollte der Lehrling die Mengen bestimmen können.

Trotz der Technik bleibt der Bäckerberuf ein Handwerk. Moritz Maiworm formt geübt mit beiden Händen Brötchen. „Das nennen wir Bäcker aufmachen“, erklärt er. Das heißt nach Ablauf der Teigruhe wird der Teig per Hand zu Teigstücken – Brot oder Brötchen – geformt. „Das Knoten geht am Anfang der Lehre ganz schön in die Hände. Aber ich habe mich schnell daran gewöhnt“, sagt Moritz Maiworm beiläufig, während er aus dem Teigklumpen Brötchen formt. Voller Routine wirft er die Teigstücke auf die Waage. Sie zeigt fast immer das gewünschte Gewicht an. In der Nacht hat Moritz Maiworm schon zwei Stunden Teilchen veredelt. Er hat sie mit Schokolade oder Zuckerguss überzogen. Im Anschluss formt er das Brot. „Das ist noch richtige Handarbeit“, sagt Moritz Maiworm. Die normalen Brötchen hingegen entstehen maschinell in der Brötchenanlage. Nur die speziellen Brötchen zum Beispiel aus Mohn macht er frisch mit der Hand. Was ihm vor allem gefällt, ist die Abwechslung. „Erst am Abend zuvor steht fest, was und wie viel genau am Morgen hergestellt werden soll.“

### Früh anfangen, früh frei

Die Bäckerlehrlinge bei Sangermann beginnen meist gegen 3 Uhr. Seit Mitternacht ist aber schon Betrieb in der Backstube. Als Lehrling im dritten Lehrjahr fängt Moritz Maiworm mittlerweile auch gegen 0.30 Uhr an und hat gegen 9 Uhr Feierabend. Am Samstagmorgen muss er auch arbeiten und

### Auf den Punkt gebracht

- Die Ausbildung zum Bäcker verbindet Handwerk mit Technik und Kreativität.
- Die Chancen, im Bäckerhandwerk einen Job zu finden, sind gut.
- Das frühe Aufstehen wird mit steuerfreien Zuschlägen vergütet.
- In der Ausbildung zur Fachverkäuferin geht es ums Beraten, Bedienen und Gestalten.

## Bäckerlehre

**Voraussetzung:** empfohlen ist mindestens Hauptschulabschluss

**Dauer:** 3 Jahre, verkürzen möglich

**Ausbildungsentgelt:**

im 1. Lehrjahr 500 € pro Monat

im 2. Lehrjahr 640 € pro Monat

im 3. Lehrjahr 770 € pro Monat

**Tätigkeitsfelder:** Bäcker stellen Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts sowie Backwaren-snacks her.

**Weiterbildungen:** u. a. zum technischen Fachwirt, Betriebswirt im Handwerk oder Bäckermeister

alle fünf Wochen am Sonntag. Dafür hat er einen Tag in der Woche frei. „Den stimme ich mit meinen Kollegen ab“, sagt er.

An einem normalen Arbeitstag schläft der angehende Bäcker meist von 10 bis 16 Uhr. „So kann ich immer noch was mit meinen Freunden oder meiner Freundin unternehmen“, sagt Moritz Maiworm, der in seinem Heimatort begeisterter Schütze ist. „Ich muss auf nichts verzichten, nur weil ich Bäcker bin.“

Die Arbeit in der Nacht macht sich auch auf Moritz Maiworms Lohnabrechnung bemerkbar. Für das Arbeiten in der Nacht erhält er einen steuerfreien Nachtzuschlag von 25 % auf den Stundenlohn bis 5 Uhr, für die Arbeit am Sonntag 50 % und an Feiertagen sogar 100 %. Kleine „Bonbons“ seitens des Arbeitgebers bekommt er auch: Für 50 € im Monat kann er sich in den Filialen der Bäckerei bedienen. Außerdem gibt es 50 € im Monat Spritzgeld für die Fahrten zur Berufsschule in Siegen. Dort hat er zurzeit im dritten Lehrjahr einmal die Woche Unterricht. Neben den Grundfächern lernen er und seine Mitschüler alles rund um das Zubereiten von Backwaren, aber auch das kaufmännische Rechnen. Für die Zwischenprüfung durfte Moritz Maiworm seine Kreativität unter Beweis stellen: Eine eigene Brotrezeptur war gefordert.

Nach seiner erfolgreichen Ausbildung möchte er gerne weiter bei Sangermann arbeiten. Laut Tarifvertrag bekommt er dann für eine 38,5-Stunden-Woche 2111 € brutto und nach fünf Jahren 2465 €. Als Abteilungsleiter winken ihm sogar 2960 €. Hinzu kommen die steuerbefreiten Zuschläge. „Kein Geselle geht mit weniger als 2000 € netto im Monat nach Hause“, sagt Michael Bartilla, Geschäftsführer des Bäckerinnungsverbandes Westfalen-Lippe. Moritz Maiworm möchte gerne erst ein paar Jahre als Ge-



Moritz Maiworm und Georg Sangermann überzeugen sich vom Teig.

selle Erfahrung sammeln und dann vielleicht einen Meister draufsatteln. Die Bäckerfachschule ist nah – direkt in Olpe. Dort kann er sich auch zum Techniker oder zum Betriebswirt im Handwerk weiterbilden lassen.

### Expertin für den Verkauf

Während Moritz Maiworm schon fast vier Stunden gearbeitet hat, beginnt für seine Kollegin Eileen Fischer nebenan der Arbeitstag. Die 20-Jährige aus Attendorn-Helden ist ausgebildete Bäckerei-Fachverkäuferin. Diese dreijährige Ausbildung läuft auch über die Handwerkskammer. Eileen Fischers Schicht beginnt um 4.30 Uhr im Backes – so heißt die Filiale in Oberveischede. Um 5 Uhr öffnet das Backes und schon kommen auch die ersten Kunden. Eileen Fischer bedient sie fachmännisch und hat schon ein Lächeln auf den Lippen, während draußen noch nicht die Sonne scheint. „Nett sein und auch mal ein offenes Ohr für die Kunden haben“, gehört für sie zum Beruf. Hinzu kommt das umfangreiche Fachwissen über Brot und andere Teigwaren. Im Regal hinter ihr stehen allein 16 ver-

schiedene Brotsorten. Hinzu kommen zahlreiche Brötchen, Snacks und Teilchen. „Die Kunden legen beim Einkauf immer mehr Wert auf die Inhaltsstoffe. Ein großes Thema sind die Nahrungsmittel-unverträglichkeiten“, sagt sie. Darum absolviert sie zurzeit auch eine Weiterbildung zur Ernährungsberaterin.

Zum Beruf gehört auch das Zubereiten von Snacks und kleinen Speisen. „Fachverkäuferinnen sind heute halbe Köchinnen“, sagt ihr Chef Georg Sangermann. Laut Tarif verdient eine Fachverkäuferin nach der Ausbildung 1719 € brutto, nach fünf Jahren 2145 € und als Filialleiterin 2465 €. Gegen 9 Uhr ist das Café der Filiale gut besucht. Neben in der Backstube macht Moritz Maiworm Feierabend. Er kauft noch eine Kleinigkeit bei seiner Kollegin. Und dann geht's nach Hause. Dort wartet auf den Helden der Nacht schon das Bett.

Patrick Otte

➔ [www.back-dür-deine-zukunft.de](http://www.back-dür-deine-zukunft.de)

## Fachverkäufer/-in

**Voraussetzung:** empfohlen ist mindestens Hauptschulabschluss

**Dauer:** 3 Jahre, verkürzen möglich

**Ausbildungsentgelt:** identisch mit den Bäckern (siehe Kasten)

**Tätigkeitsfelder:** Eine Bäckereifachverkäuferin bedient die Kunden in der Bäckerei. Sie kennt sich mit den Brotsorten und anderen Teigwaren aus und berät die Kunden beim Einkauf. Auch die Gestaltung der Ladentheke gehört zu ihren Aufgaben. Außerdem richtet sie Snacks und Speisen zu.

**Weiterbildung:** u. a. zur Verkaufsheiterin, Betriebswirtin



Der Kunde ist König bei Eileen Fischer. Sie berät und bedient.