

Josef lernt *Bäcker* im 3. Lehrjahr



Es ist 12 Uhr mittags und Josef hat gleich Feierabend. Da mag sich manch einer denken, das will ich auch haben! Aber Josef hat sich diesen frühen Feierabend verdient, einfach weil er schon um vier Uhr morgens mit der Arbeit beginnt. Kein Problem für den aufgeweckten 21-Jährigen. Man schläft zweimal, zuerst nach Feierabend das Mittagsschläfchen und man geht abends etwas zeitiger ins Bett als andere. Auch der Samstag ist ein normaler Arbeitstag, an dem sogar die meisten Aufträge zu erledigen sind. Denn zum Wochenende möchten die Kunden gerne reichhaltiger und ausgiebiger frühstücken und auch zum Nachmittagskaffee werden gerne Brötchen, Croissants und Nussgipfel serviert.

Während seiner Realschulzeit hat Josef das erste Betriebspraktikum gemacht. Er hat sich damals das Arbeitsgebiet eines Einzelhandelskaufmannes angesehen und aber schnell gemerkt, dass Büroarbeit ihn unterfordert. Der Bäcker-Azubi betont, dass er schon damals gemerkt hat, dass nur ein handwerklicher Beruf das Richtige für ihn ist. Denn Josef ist untrieblich, er muss sich bewegen, er braucht die Handarbeit und eine bestimmte Arbeitsatmosphäre, die es eben meist nur im Handwerk gibt. Eine nahe Verwandte riet ihm, sich mal mehrere Berufe anzusehen, und beim Bäckerberuf hats dann gleich gepasst. Vor Beginn der Ausbildung im späteren Ausbildungsbetrieb hat er dort noch ein Praktikum gemacht und beide Seiten haben dann festgestellt, dass sie zusammenpassen.

Heute wird Josef im Betrieb „Brezelkönig“ genannt. Und nicht ohne Grund. Er hat ein Gefühl für den Teig entwickelt, man spürt förmlich, dass er gerne Teig herstellt und verarbeitet, schnell und sicher formen seine Hände die Teigschnüre zu der berühmten Brezelform. Im Gegensatz zur industriellen Fertigung oder der reinen Rohlingeverarbeitung sieht eine vom Brezelkönig Josef hergestellte Brezel nach Handarbeit aus. Keine Brezel hier gleicht genau der anderen, aber das macht auch den Reiz des Produkts aus. Während wir fasziniert sind, wie Josef sozusagen aus dem Handgelenk heraus die Brezel formt, und er sich immer noch nicht die Hände verknotet hat, hat er sogar noch Zeit uns die Teigzutaten zu nennen. Margarine, Mehl, Hefe, Malzbackmittel und Wasser. Auch seine berufliche Zukunft hat Josef schon geplant. Nach der Ausbildung und einigen Jahren Gesellenzeit möchte er sich zum Bäckermeister qualifizieren. Oder ein Ingenieur-Studium Lebensmitteltechnologie beginnen. Die Grundlagen hierfür schafft sich der Bäckerlehrling durch eine solide Ausbildung im Handwerksbetrieb.