



24. Juni 2019

Sorgfalt ist kein alter Zopf

Bäcker-Innung veranstaltet Azubi-Wettbewerb



Die Azubis zeigen ihre Ergebnisse, hier mit Innungs-
obermeister Uwe Rumpf (links), Lehrer Matthias Zinn
(2. von links), Schulleiter Nick Szymanski (3. von links)
und Matthias Fritzel von der KH (rechts).

Wetteraukreis. Deutschland als
Brotweltmeister hat ein kreatives
Bäckereiwesen. Da macht es Sinn, wenn
Azubis in der praktischen
Abschlussprüfung Einfallsreichtum
zeigen. Um ein Gefühl dafür zu
bekommen, hatte die Bäcker-Innung jetzt
erstmal einen Wettbewerb für das
zweite Lehrjahr auf die Beine gestellt.

„Guten Morgen! Heute schon
gefrühstückt?“ Wer als Kunde solch ein

Willkommensplakat sieht, greift vermutlich umso lieber zu. „In der Bäckerei verkaufen ist viel
mehr als Brot über die Ladentheke zu reichen“, sagt Lehrerin Astrid Kassel von der
Beruflichen Schule Büdingen (BSB). Sie steht in einem Klassenzimmer der Johann-Philipp-
Reis-Schule (JPRS), wo angehende Bäckereifachverkäuferinnen Frühstücksbuffets gestaltet
haben. Und in der Backstube nebenan haben Bäckerlehrlinge Hefezöpfe hergestellt. Die
jungen Leute besuchen entweder die BSB bei Astrid Kassel oder die JPRS bei Matthias
Zinn. Alle sind im zweiten Lehrjahr.

Bäckereifachverkäuferin sei ein Beruf mit vielen Facetten, sagt Kassel. „Denn viele
Bäckereien bieten mittlerweile Café-Betriebe an.“ Wichtig sei auch die Ernährungsberatung,
da Lebensmittelunverträglichkeiten zugenommen hätten. „Da hat die Verkäuferin eine
wichtige Funktion.“ Vier Aufgaben erwarten angehende Bäckereifachverkäuferinnen und -
verkäufer in den praktischen Abschlussprüfungen. Das Dekorieren eines anlassbezogenen
Buffets mit Backwaren und selbsthergestellten Snacks gehört dazu. Die Frühstücksbuffets
beim Wettbewerb sind eine gute Übung.

Bei den Bäcker-Azubis steht das Flechten mit Hefeteig auf dem Programm. „Als ich noch
Geselle war, war es Pflicht, in der Prüfung ein Schaustück fürs Schaufenster oder ein Deko-
Stück zum Buffet herzustellen“, sagt Innungsoberrmeister Uwe Rumpf. Die Lehrlinge waren



kreativ, Herzen, eine Harfe und ein Anker liegen beispielsweise da. Außerdem mussten sie Hefe-Zöpfe in verschiedenen Schwierigkeitsgraden flechten. „Mit den Resultaten bin ich zufrieden, denn es ist das erste Mal, dass wir solch einen Wettbewerb veranstalten“, sagt Rumpf. Er nimmt einen Zopf in die Hand: „Der ist perfekt. Er ist gleichmäßig, es ist nichts verschoben, der Azubi hat sich nicht verwickelt.“ Bäcker sei ein wunderbarer Beruf – nach wie vor mit Zukunft. Denn der Trend, Backwaren aus der Discounter-Theke zu erwerben, gehe seit eineinhalb Jahren wieder zurück.

Jurorenteams bewerten nun nach unterschiedlichen Kriterien, JPRS-Schulleiter Nick Szymanski und Abteilungsleiterin Sandra Betz sind mit dabei. „Die Brötchen auf eine Schieferplatte gelegt, das ist sehr ansprechend“, sagen die Juroren etwa. Und: „Avocado-Erdbeer-Brötchen, das ist über das Normale gedacht.“

Der Wettbewerb war eine Idee der Bäcker-Innung um das Bäcker-Handwerk wieder populärer zu machen. „Ziel ist es, den jungen Leuten Anerkennung und einen Motivationsschub zu geben“, sagt Matthias Fritzel von der Kreishandwerkerschaft. Er und Rumpf überreichen die Urkunden und Geldpreise, sie freuten sich über die gelungenen Wettbewerbsleistungen. „Vielen ist etwas eingefallen“, lobt Rumpf die Ergebnisse. Bei den Abschlussprüfungen zeige sich aber immer wieder, dass zu wenig geübt werde. Der Wettbewerb soll deshalb auf die Anforderungen vorbereiten. Stellvertretende Innungsoberrmeisterin Christine Pennow bietet an, die Ergebnisse zu besprechen: „Sie können dann fragen, wo es gehakt hat.“

Wie die 25-jährige Maria Rahmani (Erstplatzierte Bäckereifachverkäufer-Azubis) schildert, hat sie bei Farben und Geschirr auf Harmonie geachtet und dass die Zutaten gesund sind. Der 19-jährige Basher Kharotai (Platz eins Bäcker-Azubis) erklärt, sich viel Zeit für seine Hefezöpfe genommen zu haben und sorgfältig vorgegangen zu sein.

Weitere Informationen zur Bäcker-Innung des Wetteraukreises gibt es bei Ihrer Geschäftsstelle, Telefon: 06031/72790.