

NZ/HA/POLI/POLI3 - Do 28.01.2010 - IM BLICKPUNKT

Fünftklässler schnuppern ins Berufsleben

Eine Bäckerlehre könnte Spaß machen

Von Stephanie Rupp (Text)

und Roland Fengler (Fotos)

NÜRNBERG — Konzentriert formt Jessica Neuwig ihre Breze. Bäckermeister Benno Czolkohs hat der Elfjährigen die Vorarbeit abgenommen und mit seinem angehenden Gesellen Sascha Kraus (19) in der Backstube der Bäckerei Düll den Brezenteig aus Weizenmehl vorbereitet. Doch auch das Formen des Teiglings ist gar nicht einfach, wie Jessica aus der Klasse 5g der Herschelschule schnell feststellt.

Trotzdem legt sie am Ende eine grazil geformte Breze auf das Backblech und erhält ein hohes Lob vom Meister persönlich: „Ganz toll sieht die aus“, meint er. Und dann erklärt er Jessica samt ihren Klassenkameradinnen und -kameraden mit einer kleinen Anekdote, warum: „Ein König sagt zu

seinem Untergebenen, mach mir ein Gebäck, durch das ich drei Sonnen sehen kann.“ Will heißen: Die ideale Breze darf keinesfalls zu dick geraten und muss auch nach dem Fertigbacken noch genügend große Öffnungen haben, durch die man – oder eben der König – hindurchsehen kann. Sind die Öffnungen allerdings schon beim Teigling zu klein und der Rest zu dick, wird es auch später nichts mehr mit dem Sonnenschein. Deshalb sagt der Meister auch zwei Schülern, die ihm zu dick geratene Gebäckstücke entgegenhalten, dass sich da vielleicht ein zweiter Versuch lohnen würde.

Überhaupt hält der Bäckermeister von Ehrlichkeit eine Menge. Freundlich in seiner Art sagt er den Hauptschülern deswegen auch, dass man als angehender Bäcker oder angehende Bäckerin gut kopfrechnen können sollte. Das erstaunt so manche. Aber Benno Czolkohs erklärt, dass ein Bäcker keine Zeit hat, alles mit dem Taschenrechner auszurechnen. Die genauen Rezepturen müsse man im Kopf haben und schnell auf die benötigte Menge umrechnen können.

Außerdem sei der für die Brote und Brötchen verwendete Hefeteig, genauer gesagt, die darin enthaltene Hefe, „ein Lebewesen“. Denn Backhefe besteht aus Hefepilzen, die durch die natürliche Einlagerung von Gasen in den Teig für lockeres Gebäck sorgen. Und je nach Temperatur dauert es eine ganz bestimmte Zeit, bis ein Teig fertig ist. Wenn man da nicht schnell arbeitet und alles zur richtigen Zeit macht, kann viel Schaden entstehen. Insgeheim hofft der Bäckermeister, dass er durch seinen Hinweis aufs Kopfrechnen den einen oder anderen Schüler dazu bringt, sich in Zukunft intensiver für die Mathematik zu begeistern.

Zeit dafür haben die 15 Schülerinnen und acht Schüler der Klasse 5g noch genug. Genau das ist auch der Sinn des Pilotprojekts „Das Abenteuer der Berufe“, zu dem der Unternehmensbesuch gehört. Die Bürgerstiftung Nürnberg will in Zusammenarbeit mit dem Staatlichen Schulamt und der IHK Nürnberg für Mittelfranken mit einem neuen Unterrichtsfach „Arbeit-Wirtschaft-Technik“ Schüler möglichst früh an die Berufswelt heranführen und ihnen verschiedene Berufe schmackhaft machen.

Fünf Jahre lang sollen die Schüler dabei von einer eigenen Lehrkraft betreut werden, die von der Bürgerstiftung finanziert wird. Doch es steckt noch mehr hinter dem Projekt, wie Ingeborg Weise, Vorsitzende des Vorstands der Bürgerstiftung, der NZ sagt. Denn gerade die Hauptschüler in der fünften Klasse „fühlen sich oft wie Verlierer. Viele ihrer früheren Mitschüler sind aufs Gymnasium oder in die Realschule gegangen – und sie sind übriggeblieben“, sagt Weise. „Deswegen wollen wir ihr Selbstbewusstsein stärken und ihnen das Gefühl geben, dass man sich besonders intensiv um sie kümmert.“ Möglichst früh sollen sie deshalb so viele Ausbildungsberufe wie möglich kennenlernen. Rund zehn Firmenbesuche pro Jahr sind geplant, denen eine intensive Vorbereitung vorausgeht und eine ausführliche Nachbetreuung folgt. Darum kümmern sich nun Klassenlehrerin Heyke Feigl und Stephanie Kröttsch. Kröttsch wurde eigens für das Projekt engagiert.

Sie betont, dass ein wichtiger Nebeneffekt die intensive Arbeit mit der Sprache sei. Feigl weist darauf hin, dass 15 der 23 Kinder Migrationshintergrund haben, und das auch der Wortschatz der Kinder ohne diesen

Hintergrund nicht in die Tiefe gehe. „Es lohnt sich wirklich, Energie in die Förderung der Kinder zu stecken“, sagt Feigl. „Denn sie sind in besonderem Maße noch unbeschriebene Blätter und oft unglaublich begeisterungsfähig und neugierig.“

Von der Arbeit in der Bäckerei Düll zeigen sich fast alle Kinder begeistert. Sie haben viel Spaß an den Erklärungen von Bäckermeister Czolkohs und Firmenchefin Christine Düll. Jessica Neuwig, die bisher Tierärztin werden wollte, könnte sich jetzt immerhin mit dem Gedanken anfreunden, später eine Ausbildung in einer Bäckerei zu beginnen. Sevgi Cörekci weiß sogar schon ziemlich genau, dass sie Bäckerin werden möchte. „Denn ich liebe die Arbeit mit dem Teig“, meint sie. Marcel Lang findet den Beruf – abgesehen vom frühen Aufstehen – „cool“ und will ihn bei einem Praktikum testen. Und Olexandra Starikova, die auffallend viele Fragen rund ums Bäckerhandwerk stellt, könnte sich zumindest vorstellen, später mal in der Backstube zu stehen – statt, wie bisher gewünscht, Trainerin für lateinamerikanischen Tanz zu werden.

Bäcker müssen gut kopfrechnen können. Bäckermeister Benno Czolkohs Sie haben sichtbar Spaß am Brezenbacken: die Schülerinnen und Schüler der Klasse 5g der Hauptschule Herschelstraße. Ein neues Projekt der Bürgerstiftung Nürnberg ermöglicht es den Mädchen und Buben, schon im Alter von elf Jahren intensiv in Ausbildungsberufe – hier ins Bäckerhandwerk bei der Bäckerei Düll – hineinzuschnuppern.