

Jugendliche schnuppern in der Arbeitswelt



Aller Anfang ist schwer – auch beim Werfen von Brezen (von links): Thomas Haneberg, Simon Cornely, Jonas Graf, Sinz-Mitarbeiter Michael Lieske und Nils Gulobek. Laut Lieske sieht man Brezen übrigens auch im gebackenen Zustand noch an den Haltepunkten der Greifarme an, ob sie von einer Maschine geworfen wurden.

Wie funktioniert eine Großbäckerei?

Allgäuer Berufsoffensive Wie schafft man es, 2600 Brezen pro Stunde zu backen? Montessori-Schüler ließen sich das gestern in der Duracher Landbäckerei Sinz erklären

VON BENEDIKT SIEGERT (FOTOS)
UND MATTHIAS STOCKINGER (TEXT)

Kempten/Durach 9000 Brote pro Tag, dazu 8000 Semmeln und 2600 Brezen pro Stunde: Die 15 Sieb- und Achtklässler der Montessori-Mittelschule machten große Augen als sie erfuhren, wie viele Backwaren in der Duracher Landbäckerei Sinz produziert werden können. Im Rahmen der Allgäuer Berufsoffensive wurden die Schüler gestern durch die Produktionshallen voller Maschinen geführt. Aber was macht ein Bäcker da eigentlich noch?

Mit Brezen werfen und Teig kneten hat der Arbeitstag der Angestellten in einer Großbäckerei nur noch wenig zu tun, sagt der ehemalige Produktionsleiter Georg Wagner. Das übernehmen Maschinen, nur so können solch hohe Stückzahlen erreicht werden. Stattdessen werden Maschinen überprüft, Backprozesse beobachtet und die Maschinen danach auch wieder

Allgäuer
Berufsoffensive



geputzt. Trotzdem hat Sinz noch Auszubildende, die die klassischen Handgriffe beherrschen müssen – schließlich wird das Werfen von Brezen und das Flechten von Zöpfen in den Prüfungen abgenommen. Deshalb kommt Wagner noch einmal die Woche in den Betrieb, obwohl er eigentlich schon in Rente ist: Um den Azubis das Handwerkliche am Beruf des Bäckers zu lehren.

Eine der Schülerinnen, Lotte, backt gerne Kuchen und will später einmal Konditorin werden. „Das Verzieren ist toll“, sagt sie. Dementsprechend stolz zeigt sie einen

der Amerikaner, die sie und die anderen Schüler verzieren durften. Auch Brezen warfen die Schüler. Ungebacken sahen diese zwar noch ganz passabel aus – nach der Station im Backofen erinnerten sie eher an Laugenzöpfe. „Das passiert bei Anfängern, man vergisst, dass der Teig noch aufgeht“, sagt Wagner.

Am Besten kam ohnehin die Brezenmaschine an, die mit ihren Greifarmen im Sekundentakt den Teig in Form bringt. „Sah cool aus“, sagte zum Beispiel Simon (14), der später aber lieber mal etwas mit Landwirtschaftsmaschinen zu tun haben will.



Die Hilfe beim Verzieren der Amerikaner kommt von ...



... Georg Wagner. Er ist eigentlich schon in Rente, kommt aber noch einmal die Woche in den Betrieb, um Auszubildenden grundlegende Dinge beizubringen. Und ...



... so sieht das Ergebnis der Montessori-Schüler aus.