

# Brötchen backen und verdienen

Als **Bäcker** fängt Bastian an zu arbeiten, wenn alle anderen noch tief schlafen

FRIEDERIKE ULRICH

☘ Wohlige Wärme und der Duft von frischem Brot empfangen den Besucher der Backstube Effenberger im Grindelviertel. Neben den großen, mit hellem Holz gefassten Steinmühlen stehen Papiersäcke mit Getreide, ein Stück weiter edelstählerne Kessel zum Fermentieren der verschiedenen Teigsorten. An einem großen Tisch belegen zwei Bäckerburschen große Hefeteig-Bleche mit frischen Zwetschgen. In den fünf hohen Öfen werden jede Woche zehn Tonnen Brot und etwa sieben Tonnen Gebäck produziert.

Die Hitze in Ofennähe, das Gewicht der Kornsäcke, der Mehlstaub in der Luft – das Bäckerhandwerk ist nicht jedermanns Sache. Für Bastian Pietzko, 20, ist es genau das Richtige. „Es ist spannend, aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig oder Hefe gute Brote herzustellen“, sagt der Auszubildende im zweiten Lehrjahr. „Und das Gute ist: Hat man erst die Grundkenntnisse erworben und weiß, welches Getreide welche Backeigenschaften hat, kann man den Beruf überall auf der Welt ausüben.“

Je nach Wochentag beginnt Bastian Pietzkos Arbeit zwischen zwei Uhr und drei Uhr morgens. „Montags und freitags wird mehr produziert, da müssen wir früher aufstehen“, erklärt er. Mit der Arbeit zu beginnen, wenn andere noch tief schlafen, sei für ihn kein Problem, auch die Beziehung zu seiner Frau und seinen Freunden leide nicht darunter. „Ich schlafe zwei bis drei Stunden, wenn ich am späten Vormittag Feierabend habe, dann halte ich bis etwa 21.30 Uhr durch. So habe ich etwa sechs Stunden Freizeit am Tag.“

Bereits im ersten Ausbildungsjahr hatte der Bäckerlehrling die Gelegenheit, alle Bereiche der Brotproduktion

kennenzulernen, demnächst wird er erstmalig Bestellungen machen und die Ware entgegennehmen, die von den Bauern persönlich vorbeigebracht wird.

„Unsere Angestellten arbeiten in Viererteams und organisieren ihre Arbeit weitgehend selber“, sagt Bäckereichef Thomas Effenberger. Jeder über-

*Es ist spannend, aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig gute Brote herzustellen.*

**Bastian Pietzko**

nehme die Verantwortung für sein Handeln, so Effenberger, das fördere die Selbstständigkeit. So gut wie alle seiner Auszubildenden seien so in der Lage, die Abschlussprüfung bereits vor den üblichen drei Jahren abzulegen.

Eingesetzt werden die Mitarbeiter im wöchentlichen Wechsel in den Stationen „Sauerteig“, „Teig“, „Ofen“ und

„Expedition“ (Warenausgabe). Gehört Bastian Pietzko zum Team der „Teigmacher“, fängt er eine Stunde vor den anderen an zu arbeiten. Dann verarbeitet er die Sauerteige, die der „Ansatzmacher“ am Nachmittag zuvor in den Fermentierungskesseln zubereitet hat. Er mahlt das Biogetreide zu frischem Mehl, wiegt Zutaten ab, fügt Salz und Wasser zum Vorteig und schaltet den Hubknetter an. „Wichtig ist, die richtige Temperatur für den Teig zu ermitteln“, sagt er. „Hefeteig soll 26 Grad warm sein, Sauerteig 30 Grad.“ Die fertigen Teige werden portioniert, geformt und kommen in Kästen. Dann übernimmt die Ofenbesetzung und backt die Brote.

Bastian Pietzko, der ursprünglich aus Baden-Württemberg stammt und dort bereits eine Lehre als Gärtner abgeschlossen hat, freut sich: Er hat jetzt mit dem Bäckerberuf eine Tätigkeit gefunden, die ihn wirklich anspricht. Beim Biobäcker ist er mehr durch Zufall gelandet. „Die Anzeige von Herrn Effenberger war die einzige bei der Arbeitsagentur“, erinnert sich der Wahlhamburger, der in Wandsbek wohnt.

## Weiterbildung zum Bäckermeister oder Backtechniker

**Schwerpunkte:** Herstellen von Brot und Feingebäck, Torten und Desserts, Füllungen, Süßspeisen und Snacks, Kundenberatung und Verkauf, Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Qualitätssicherung und Umweltschutz.

**Voraussetzungen:** handwerklich-technisches Geschick, guter Geruchs- und Geschmackssinn, Achtsamkeit bezüglich Sauberkeit und Hygiene, Interesse am Umgang mit

Nahrungsmitteln, Hauptschulabschluss, Gesundheitszeugnis und gute körperliche Kondition.

**Ausbildungsdauer:** drei Jahre

**Vergütung:** im ersten Lehrjahr 400 Euro, im zweiten 500 Euro und im dritten 600 Euro.

**Aufstiegsmöglichkeiten:** Weiterbildung zum Bäckermeister oder Backtechniker. (fru)



**Bastian Pietzko, 20, ist gelernter Gärtner und hat mit dem Bäckerberuf eine Tätigkeit gefunden, die ihn wirklich anspricht – auch wenn er dafür um zwei Uhr früh aufstehen muss.**

Foto: Heiner Köpcke