

Gemeinsam für eine gute Ausbildung



Lutz Loewens, Schulleiter des Bautzener BSZ für Ernährung und Hauswirtschaft (r.) freute sich am Montag, dass durch eine Kooperation mit der DEBAG die Ausbildungsbedingungen für die angehenden Bäcker deutlich verbessert werden können
Foto: ku

■ Die Bäcker-Azubis des dritten Lehrjahres sind kaum 20 Jahre alt - aber so viele Jahre hatte die Ofentechnik, an der sie am Beruflichen

Schulzentrum für Ernährung und Hauswirtschaft in Bautzen bisher ausgebildet wurden, locker auf dem Buckel. Doch damit ist seit Wochenbeginn

Schluss. Laura Richter, Fabian Hüttner und Daniel Bachmann durften als kleine Abordnung der aktuell etwa 50 Bäcker- und Fachverkäufer-Azubis, die aus

ganz Ostsachsen kommen, die nigelangelneu blitzende Technik einweihen. Diese stellt der Bautzener Bildungseinrichtung ein Unternehmen zur Verfügung, das auch in der Spreestadt beheimatet ist und von hier aus weltweit agiert: Die DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH stattete die Fachschule mit modernster Ofentechnik für optimale Lernbedingungen aus. Jetzt kann in der praktischen Ausbildung an den Ladenbacköfen fleißig geübt werden. Und diese könnten eigentlich noch mehr, sollen sie aber nicht, denn einfach nur das Baguetteprogramm per Knopfdruck zu starten wäre für die Azubis doch zu wenig. So sind sie natürlich selbst an zwölf Öfen gefordert, die Einstellung der Temperaturen von Ober- und Unterhitze und der Backdauer zu übernehmen - abgestimmt auf die Anforderungen zwischen Brötchen und Streuselkuchen. Das probierten Laura Richter, Fabian Hüttner und Daniel Bachmann am Montag unter der Anleitung des DEBAG-Spe-

zialisten Torsten Siller gleich aus, so dass alle Teilnehmer an der feierlichen Übergabe der Technik an das BSZ in der Erich-Pfaff-Straße 1 dem Motto „immer der Nase nach“ folgen konnten, um in die Lehrbackstube zu gelangen. Die Gaudenprobe bestätigte, dass die ersten Backversuche wunderbar gelungen waren. Das freute nicht nur Schulleiter Lutz Loewens und den DEBAG-Gebietsverkaufsleiter Ost Kevin Wussow, die beide von einer „Win-win-Situation“ sprachen. Die Azubis und damit das BSZ profitieren natürlich von den moderneren Backöfen, die deutlich mehr Schwung in die Ausbildung bringen und die angehenden Bäcker fit für ihre Zukunft machen. Positiv könnte sich auch auswirken, wenn mehr Werbung für die Bautzener Ausbildung zum Bäcker gemacht würde, denn dieses Handwerk würde sich über mehr Nachwuchs sehr freuen. Das Unternehmen sieht auf der anderen Seite mit der Kooperation eine gute Referenz für die eigenen Produkte, die zukünf-

tigen Kunden - vor Ort und von jungen Leuten bedient - präsentiert werden könnten. Ins letzte Jahr ihrer Ausbildung zur Bäckerin startete jetzt auch Laura Richter, die ihren Lehrbetrieb in Wilthen hat. Sie hat sich inzwischen mit dem „harten Brot“ des frühen Aufstehens in diesem Job arrangiert, wie überhaupt die BSZ-Azubis in diesem Bereich daraus eine Stärke und Werbung für das Bäckerhandwerk machen, indem ihre T-Shirts der flotte Spruch: „Wer früh aufsteht... hat ab Mittag frei“ ziert. Diszipliniert muss die angehende Bäckerin schon sein, wenn nach einem durchaus fordernden Berufsschultag bis 15 Uhr wie am Montag der Wecker bereits 1.15 Uhr wieder klingelt, um 2 Uhr in Wilthen in der Backstube zu stehen. Aber all das lohnt sich, denn Laura Richter hat eine feste Anstellung in Aussicht - sie soll die Mutter ihres Chefs ablösen, die dann den wohlverdienten Ruhestand genießen kann.

ku