



Fotos: Kathrin Jegen

MEIN ERSTES JAHR IN DER AUSBILDUNG

AUF LOS GEHT'S LOS



TIEMON, 18

Auszubildender, backt für sein Leben gern und macht sein Hobby zum Beruf. Er wird Konditor.

Vor einem Jahr endete für Sarah und Tiemon die Schulzeit. Sie verabschiedeten sich mit dem Abschluss in der Tasche und einem Plan für die Zukunft: Beide haben sich für das Konditorenhandwerk und eine Ausbildung im Café Knigge in Bielefeld entschieden. Sie wird Fachverkäuferin, er Konditor. handfest hat sie besucht und gefragt, wie es war, das erste Jahr.

An ihren ersten Tag in der Ausbildung kann sich Sarah Morenz noch gut erinnern. „Ich durfte direkt ans Eisfenster“, hinter die Theke also, an der das Eis verkauft wird. Ins kalte Wasser geworfen fühlte sie sich nicht. „Man bekommt alles gezeigt, und wenn man Fragen hat, ist immer jemand da, der einem hilft“, erzählt sie. „Ich hatte direkt Spaß an der Arbeit“, erinnert sie sich.

Entschieden hat sie sich für diesen Beruf nach mehreren Praktika. „Das Verkaufen und den Kontakt mit Menschen finde ich einfach gut“, sagt sie. Die Erfahrungen des ersten Ausbildungsjahres haben sie in ihrer Wahl bestätigt und man spürt, dass ihr die Arbeit liegt. Insgesamt



ICH MEINEN BERUF!

dauert die Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk drei Jahre, und in dieser Zeit bekommt Sarah alles beigebracht, was sie für ein erfolgreiches Berufsleben braucht.

Gelernt wird an der Berufsschule, aber natürlich vor allem bei der Arbeit im Café. Die 17-Jährige wird von der Kuchen- und Tortentheke bis hin zum Waffelstand in allen Bereichen ihres Ausbildungsbetriebs eingesetzt. Sie berät Kunden, richtet Theken her und Tortenstücke an und bleibt auch in schwierigen Situationen hilfsbereit und freundlich.

500 Kilo Zucker werden im Café Knigge pro Woche verarbeitet

Weniger mit Menschen, dafür umso mehr mit Mehl, Zucker und Schokolade hat Tiemon Rontschky zu tun. Er erlernt in der Backstube des Café Knigge den Beruf des Konditors. „Ich habe schon immer gerne gebacken“, erzählt der 18-Jährige.

Er bewarb sich für die Ausbildung und überzeugte bei einem Praktikum seinen zukünftigen Chef Dominik Heuer. „Bei uns



zählt vor allem der Eindruck im Praktikum“, erklärt dieser. „Was gar nicht geht, sind unentschuldigte Fehlzeiten während der Schulzeit.“ Insgesamt erlernen im Café Knigge derzeit vier Auszubildende den Beruf Konditor, drei werden Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk und ein Auszubildender absolviert eine Bäckerlehre.

Auf seinen Start in die Ausbildung hatte sich Tiemon Rontschky gut vorbereitet. In der Zeit zwischen Schulabschluss und Ausbildungsbeginn las er viel über seinen neuen Beruf und übte mit verschiedenen Zutaten. „Ganz schön viele Kekse und Kuchen habe ich da gebacken“, erzählt er und lacht. „Meine Familie hat sich gefreut.“



Die ersten Tage waren dann trotzdem ganz schön hart. Vor allem weil er früher aufstehen musste. „Da habe ich mich aber schnell dran gewöhnt“, erinnert er sich. Parallel zu seiner Ausbildung in der Konditorei besucht Tiemon die Berufsschule. Ein bis zwei Mal die Woche hat er dort Unterricht. „Das ist schon anders als Schule, weil man viel für den Beruf lernt.“ In seinem Fall ist zum Beispiel die Lebensmittel-Hygiene ein großes Thema.

Das ist interessant und wichtig, klar, aber am liebsten lernt Tiemon bei der Arbeit. Vom ersten Tag an konnte er dort mit anpacken. Gerade verpasst er Keksen einen Schokoladenüberzug, später wird er



SARAH, 17

Auszubildende, wenn es im Sommer richtig heiß ist, steht sie am liebsten hinter der Eistheke.



>> In der Berufsschule geht es schon ein bisschen anders zu als in der normalen Schule. Man lernt vor allem Dinge, die im Beruf wichtig sind. *Tiemon Rontschky*

Obsttörtchen vorbereiten. Stück für Stück lernt er alle Facetten des Konditorenhandwerks kennen. Bis die Leckereien nämlich bei Sarah Morenz vorne in der Verkaufstheke landen, sind hinten in der Backstube zahlreiche Arbeitsschritte nötig. An der Ausrollmaschine werden die Böden gemacht, später kommt die Sahne in die Torte und am Kuvertüre-Posten folgt der Schokoladenüberzug. Außerdem gibt es einen Dekorbereich, in dem gerade eine Fußballtorte entsteht, und das Eislabor.

Gut 500 Kilo Zucker pro Woche und 10 Tonnen Butter im Jahr werden in der Konditorei verarbeitet, verrät Dominik Heuer. Hinzukommen an guten Tagen 400 Liter Milch, denn dann bilden sich lange Schlangen vor dem Café Knigge und ein frisch gemachtes Milcheis nach dem anderen geht über die Ladentheke.

Natürlich wird es dann auch mal richtig stressig, erzählt Sarah Morenz, die im Sommer dennoch am liebsten an der Eistheke arbeitet. Irgendwie macht das bei aller Hektik auch richtig Spaß, sagt sie, und bedient die zwei älteren Damen, die gerade jeweils zwei Kugeln im Hörnchen bestellen. Die eine entscheidet sich für Vanille und Erdbeere, die andere für Mango und Schokolade. *fkö*



GUT ZU WISSEN

Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk sind begehrt. Allein das Café Knigge stellt im Sommer drei neue Auszubildende ein. Den Beruf kann man in den Bereichen Bäckerei, Fleischerei und Konditorei erlernen.

+++ back-dir-deine-zukunft.de

+++ fleischerberufe.de +++ konditoren.de