

Bäcker/in - Traumberuf für Frühaufsteher

Was wäre der Frühstückstisch ohne frischen Semmelduft? Das Bäckerhandwerk setzt seit Jahren auf "regionales Geschmackserlebnis".

Das traditionelle Handwerk setzt auf die Jugend, Nachwuchs wird gern gesehen – denn zahlreiche Bäckereibetriebe suchen dringend Fachkräfte.

Laut der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz liegen die durchschnittlichen tariflichen Ausbildungsgehälter für Bäckerlehrlinge im ersten Lehrjahr bei etwa 500,- Euro, im zweiten bei circa 640,- Euro und im dritten Ausbildungsjahr bei rund 770,- Euro - jeweils brutto.

"Da kommt schon was zusammen. Die Ausbildungsvergütung lässt sich sehen", berichtet Lisa Maria Rembart, die ihre Lehre im Rottal gerade erst abgeschlossen hat und mit ihrer Ausbildungswahl vollauf zufrieden ist.

Auch das frühe Aufstehen der Bäcker macht Lisa nichts aus: "Ich habe ja immer den gleichen Rhythmus, das ist nicht wie im Schichtbetrieb. Ich mag das total, wenn ich mir zuhause mittags was kochen kann", erzählt sie. Die duale Ausbildung im Wechsel von Berufsschule mit Betrieb macht Lisa auch viel Spaß: "Ich empfehle ein Praktikum zu machen. Dadurch weiß man sofort, worauf man sich einlässt."

„Der Bäcker ist eine gefragte Fachkraft auf dem Arbeitsmarkt“, verspricht Jochen Weber von der Agentur für Arbeit Landshut-Pfarrkirchen. "Man benötigt Geschicklichkeit, Verantwortungsbewusstsein, gute körperliche Konstitution und Lust am Herstellen und Verzieren von Backwaren aller Art."

Hans Schmidt, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz fasst den Weiterbildungs-Möglichkeiten dieses Berufes zusammen:

„Nach der Lehre ist die Karriereleiter noch lange nicht erklommen. Vom Bäckermeister und Fachkraft mit leitender Funktion bis hin zum Ernährungsberater oder einem Lebensmittelmanagement-Studium ist so einiges möglich. Mit dem Meistertitel kann man seinen eigenen Betrieb gründen, einen bestehenden übernehmen oder als Angestellter mit Führungsaufgaben tätig sein.“

"In diesem Beruf könnte man eigentlich wirklich mit Anfang/Mitte 20 sein eigener Chef sein, wenn man fleißig ist, und seinen Meister dann abschließt - in welchem Beruf kann man das sonst so früh", ergänzt Ingrid Hopfinger, Geschäftsführerin der Kreishandwerkerschaft Rottal-Inn.

„Die Aufgaben der Bäckermeister sind so vielfältig, wie die zahlreich angebotenen Gebäck- und Brotsorten,“ so Bäckerobermeister Günter Wagner.



Bildunterschrift:

Lisa Maria Rembart, frischgebackene Bäckerin und Bäckermeister Günter Wagner.