

Berufe mit Zukunft 45

Wer früh anfängt, hat auch früher Feierabend.

Benon Supernak hat „seinen Beruf“ gefunden und hat als Bäcker noch viel vor.

Klaus-Peter Martin

Benon Supernak arbeitet in einem der ältesten und wichtigsten Handwerksberufe überhaupt: Er ist Bäcker beim Isenburger Traditionsunternehmen Café Ernst. Bereits vor achttausend Jahren wurde in Nordafrika Getreide angebaut und verarbeitet. In Deutschland spielte Brot für einen Großteil der Bevölkerung erst seit dem späten Mittelalter eine wichtige Rolle, da es bis dahin zu teuer war. „Ich habe eigentlich den sichersten Beruf der Welt,“ meint der 21-jährige Benon, dessen Vorfahren aus Polen stammen. „Essen müssen alle und Brot wird es immer geben.“ Und doch sind die traditionellen Handwerks-Bäckereien bedroht: zum einen durch den Preisdruck der vielen Backshops, die überall aus dem Boden schießen und die Großbäckereien, die ihre Filialen und die Discounter mit industriell vorgefertigten Teiglingen zum Aufbacken beliefern. Zum anderen aber auch, weil Nachwuchs fehlt, junge Leute, die sich für den Bäckerberuf oder den Beruf eines Bäckereifachverkäufers bzw. einer Bäckereifachverkäuferin entscheiden.

Benon Supernak schüttelt verständnislos den Kopf: Auch wenn das Brötchen im Supermarkt ein paar Cent billiger ist, würde er sich nie dafür entscheiden. „Man schmeckt den Unterschied zwischen einem Aufbackbrötchen und dem, was wir herstellen.“ Er ist stolz darauf, bei Café Ernst gelernt zu haben und hier zu arbeiten: „Das ist doch etwas ganz anderes, als nur an einem Band zu stehen und in einer Massenproduktion Brot und Brötchen herzustellen.“ Während seiner Ausbildung haben sich viele Mitschülerinnen und –schüler immer wieder gewundert, wie viel er schon eigenständig machen durfte. Dafür ist er seinem Meister sehr dankbar. Das Café Ernst wird mittlerweile in der dritten Generation in Neu-Isenburg als Familienbetrieb geführt; seit 1937 werden hier täglich frisches Brot, knusprige Brötchen und andere leckere Backwaren hergestellt. „Eine Besonderheit bei Café Ernst ist die Vielfalt,“ erzählt Benon. „Hier finden die Kunden immer eine große Auswahl. Da unterscheiden wir uns von Großunternehmen.“ Neben den Stammkunden, die Qualität und Wertarbeit noch zu schätzen wissen, versuchen die Mitarbeiter mit neuen Kreationen und zusätzlichen Angeboten neue Kunden zu gewinnen. „Wir probieren hier auch immer wieder neue Sachen aus. Wir sind gerne kreativ. Zum Beispiel können die Kunden schon mal gespannt auf die neue Faschingssaison sein, da werden wir eine weitere Kreppelsorte anbieten,“ verrät Benon.

Was viele am Beruf Bäcker abschreckt, ist die Arbeitszeit. „Nur sollte man immer auch bedenken: wer früh anfängt, kann auch früh gehen,“ antwortet Benon, darauf angesprochen. Er hat heute Nacht um halb eins angefangen zu arbeiten, und war vor 9 Uhr mit seiner Arbeit fertig. Anschließend schläft er ein paar Stunden und hat dann den ganzen Nachmittag für sich. „Gerade im Sommer, wenn das Wetter toll ist, hat man etwas vom Tag. Es ist ein anderer Rhythmus als üblich: Man ist Nachtarbeiter und lebt am Tag.“ Er hat es noch nie bereut, sich für seinen Beruf entschieden zu haben – wegen der Arbeitszeit schon gar nicht. Die kommt seinem Lebensrhythmus sogar sehr entgegen. „Meine Freunde

haben auch zuerst gemeint, wie kannst du nur Bäcker lernen, da musst du so früh aufstehen, hast nichts vom Tag. Wenn ich zurückfrage: Wann fängst du denn an? Um 7 oder 8 Uhr? Feierabend um 17 Uhr. Und was hast du vom Tag? Nichts. Ich bin dagegen um 9 Uhr morgens fertig. Ich gehe am Nachmittag ins Schwimmbad oder mache sonst etwas.“ Es muss auch nicht jeder kurz nach Mitternacht mit seiner Arbeit anfangen. Es gibt verschiedene Schichten. Als Erstes beginnt der „Brotmann“, seine Schicht fängt um 22 Uhr an. Andere kommen nach und nach im Verlauf des frühen Morgens, die letzte Schicht beginnt um 6 Uhr; sie ist für die Feinbäckerei zuständig und produziert Stückchen für den ganzen Tag.

Backen ist ein Handwerk; es wird noch viel mit der Hand gearbeitet. Der Beginn ist immer gleich: Zuerst müssen die Zutaten abgewogen und die entsprechende Menge an anderen Bestandteilen in die Knetmaschine gegeben werden. Dafür wird in der Berufsschule viel Wert auf Dreisatzrechnungen gelegt. „Aber das ist alles kein Zauberwerk,“ erklärt Benon Supernak. Das sei alles zu schaffen. Es wiederhole sich immer wieder. „Wenn ein Schüler das mal begriffen hat, dann hat er auch wieder Spaß an Mathe, weil er sieht, für was er in der Schule lernt“, meint er. In Benons Berufsschulklasse waren überwiegend Hauptschulabsolventen. Viele hatten anfangs große Probleme damit, Mischungsverhältnisse zu berechnen. Aber am Ende konnten das alle. Um Bäcker zu lernen, reicht ein Hauptschulabschluss aus. Neben handwerklichem Geschick spielen heute auch immer mehr Maschinen – zum Beispiel zum Teig mischen und kneten – eine große Rolle in der Backstube. Und auch dadurch wird die Ausbildung für Frauen attraktiver: Etwa ein Viertel aller Bäckerlehrlinge ist heute weiblich.

In der Backstube muss man flexibel sein. Man muss überall seine Augen haben, man muss „Multitaskingfähig“ sein, wie Benon das ausdrückt. „Während man ausbackt, muss man schauen, dass der Teig nicht zu weich wird; man muss da etwas schneiden, dort Teile „ausschießen“, hier etwas eintourieren, dort gucken, dass der Teig durch die Maschine geht.“ Dabei muss man immer auch mit Gefühl und Erfahrung vorgehen: Etwas mehr Hefe zugeben, wenn die Temperatur gefallen ist, etwas weniger Sauerteig, wenn dieser schon sehr reif ist, mit der Hand prüfen, ob das Brot bereits fertig gebacken ist.

Im Sommer hat Benon Supernak seine Ausbildung als Innungsbester abgeschlossen und sich damit ein Stipendium für seine Fortbildung zum Meister verdient, mit der er im kommenden Frühjahr beginnen wird. Er will auf jeden Fall noch weitermachen und noch mehr lernen. „Man kann als Bäckermeister sogar studieren – etwa Ernährungswissenschaften oder Lebensmitteltechnologie. Denn als Meister hat man seine Fachhochschulreife,“ erklärt er.

Café Ernst bildet jedes Jahr mindestens zwei Jugendliche zu Bäckern aus. Und in der Backstube werden auch gerne Praktikanten genommen. Benon weiß aus Erfahrung: „Wer hier einmal mit dem Teig in Berührung gekommen ist und gesehen hat, wie kreativ man damit sein kann, der sieht den Bäckerberuf mit anderen Augen. Man kann diese Jugendlichen schon begeistern.“