

Azubi des Monats

Aktion in Zusammenarbeit von



Wer wird Azubi des Monats?

500 Euro und ein Abo für den Sieger

Gera. Unsere Zeitung hat im Februar gemeinsam mit der Volksbank eG Gera Jena Rudolstadt die Gemeinschaftsaktion „Verein des Monats“ mit dem Tag der Vereine im Kultur- und Kongresszentrum abgeschlossen. Inzwischen gibt es die Nachfolgeaktion „Azubi des Monats“. Mit ihr wollen die Initiatoren junge Leute in den Mittelpunkt rücken, die sich für eine Ausbildung in der Heimat entschieden haben und überzeugt sind, mit einer Berufsausbildung ihren Weg zu gehen.

Jeden Monat von Juni bis Oktober werden drei Auszubildende vorgestellt. Der Sieger erhält 500 Euro und bekommt ein einjähriges Abo für das E-Paper unserer Zeitung geschenkt. Der Zweitplatzierte erhält zwei Gewinnsparlose und ein halbjähriges Zeitungsabo und der Drittplatzierte ein Gewinnparlos und ein dreimonatiges Abo.

Damit die Wahl Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, leichter fällt, wird die Redaktion am letzten Sonabend im Monat noch einmal die drei Kandidaten im Kurzporträt vorstellen. Unter den teilnehmenden Lesern werden monatlich zehnmal fünfzig Euro verlost. Abgestimmt werden kann erst nach Veröffentlichung der Zusammenfassung sowohl mit dem Coupon in der Zeitung als auch online.

Weitere Lehrlinge für den „Azubi des Monats“ können mit einer kurzen Begründung vom Ausbildungsbetrieb, den Kammermännern, von Familienangehörigen und Freunden vorgeschlagen werden. Den letzten Ausschlag für ein Zeitungsporträt gibt aber die Zustimmung des Ausbildungsbetriebes.

gera@otz.de

Preisgeld fürs Meisterstudium und zum Feiern

Jannik Biernoth über Pläne beim Gewinn

Gera. Was Jannik Biernoth mit dem Preisgeld machen würde, verrät er im kurzen Interview

Gesetzt den Fall, Sie gewinnen die 500 Euro, was würden Sie damit anfangen?
Sparen für das Meisterstudium. Etwas zweige ich ab, um mit meinen Kollegen zu feiern.

Haben Sie schon einmal gewonnen?

Einen Pokal als Fußballer in Weida. Auch beim Lesewettbewerb und Sportfesten. Aber Preisgeld noch nie.

Zum Gewinn gehört ein Zeitungsabo. Freuen Sie sich?
Dann hätte ich die Zeitung für mich. Sonst lese ich sie hier im Laden oder bei meiner Oma.



Die drei typischen Handgriffe: Die Mischung für Sechskornbrötchen wird in eine Schüssel gefüllt (links). Der durchgeknetete Sauer Teig wird für das Abwiegen vorbereitet (Mitte). Das fertige Mischbrot wird bei einer Backhitze von 200 Grad aus dem Ofen geholt (rechts).

FOTOS: ELKE LIER

Jannik folgt dem Duft der Backstube

AZUBI DES MONATS Jannik Biernoth aus Weida wechselt vom Gymnasium ins Handwerk in der Bäckerei & Konditorei Möbius Gera

Von Elke Lier

Gera. Früh um fünf, wenn andere sich noch mal im warmen Bett umdrehen, liegen schon fünf Stunden Arbeit hinter Jannik Biernoth im süß-warmen Duft der Backstube.

Pause, Frühstück mit den Kollegen. Der 18-jährige Weidaer ist Bäcker-Azubi im 2. Lehrjahr im Geraer Traditionsbetrieb Möbius in Rubitz. 0.15 Uhr beginnt seine Schicht. Im weißen Käppi, T-Shirt und den schwarz-weiß-karierten Bäckerhosen startet er die Arbeit, die hohe Konzentration, Umsicht, Geschicklichkeit und Aufmerksamkeit braucht.

„Wir haben mehrere Etagenöfen, vieles passiert gleichzeitig. Einmal habe ich die Hefe vergessen, da musste der Teig neu angesetzt werden.“ Wie ein Uhrwerk läuft die Brot-, Brötchen- und Kuchenproduktion. „Wir fangen mit den Körnerbrötchen an, es folgen Mohn-, Baguette- und Kümmelbrötchen, dann kommen die ersten Mischbrote in den Ofen. Dann sind Doppelsemmeln, Zeilen und die Kuchen dran, parallel dazu die zweiten Brote und, und, und... Zum Schluss wird alles blitzblank geputzt“, beschreibt der junge Mann die Abläufe.

Jede Minute ist getaktet, ehe sich in den fünf Filialen der Bäckerei & Konditorei Möbius in Körben, Regalen und Ladenvitrinen die knusprigen Produkte der Nacharbeit türmen. Genauso getaktet ist Janniks Leben. „Wenn ich nach Hause komme, schlafe ich vier Stunden, nach dem Mittagessen noch mal bis gegen 15 Uhr. Dann habe ich Freizeit.“ Spätestens 20 Uhr holt sich der junge Mann erneut eine Mütze Schlaf und fährt dann in die Bäckerei. „Ich wusste das ja, als ich mich für den Beruf entschieden habe und ich habe mich daran gewöhnt.“

Plätzchen backen mit der Mama, Geburtstagstorten zaubern für die kleine Schwester Greta – auch als Hobbybäcker hatte Jannik schon Freude am Backen.

Beim Praktikum in der 9. Klasse bekam er eine Ahnung vom Bäcker- und Konditorenhandwerk bei Bäcker Fehre in Weida, suchte sich dort später auch Ferienarbeit.

In der 11. Klasse entschloss sich der Gymnasiast: „Ich werde nie ein Einser-Schüler sein und das Backen gefällt mir. Warum nicht gleich eine Lehre und Geld verdienen?“ 720 Euro sind es im 2. Ausbildungsjahr. Mit seiner Fachhochschulreife und gutem Lehrabschluss will er später den Meister machen an der Dresdener Akademie des Bäckerhandwerks.

Die Eltern unterstützen ihn. „Als ich noch ohne Führerschein war, fuhr mich mein Vater früh um vier auf Arbeit.“ Die Hitze am Ofen, bis 25 Kilo schwere

Mehl- und Zuckersäcke, trotz aller Technik ist Janniks Muskelkraft gefragt. „Am liebsten backe ich Kuchen. Die Arbeit ist vielseitig und es ist jeden Tag wieder schön, wenn man am Morgen sieht, was man gemacht hat und Kundenlob hört.“ Die Kollegen stellen Jannik kurz und knapp ein gutes Zeugnis aus „Zuverlässig, hilfsbereit, fragt viel, passt zu uns.“ Dieses gute menschliche Klima in der Backstube gefällt dem angehenden Bäcker.

„Manchmal gehen wir zusammen essen.“ Er weiß von anderen, dass es nicht überall so ist und manche auf den Lehrlingslohn warten müssen. Nach der Lehre will Jannik noch andere Betriebe kennenlernen, aber zurück möchte er nach Rubitz, an die Möbius'schen Backöfen.



Jannik Biernoth mit ofenfrischen Broten. In seiner Freizeit spielt er Fußball, Basketball, Dart, geht ins Fitnessstudio und unternimmt Ausflüge mit Freunden.

FOTO: ELKE LIER

Bäcker

Voraussetzungen

Gutes Abschlusszeugnis der Schule, sicherer Umgang mit den Grundrechenarten, der Umrechnung von Maßeinheiten sowie der Prozentrechnung. Unbedingt erforderlich ist ein ärztliches Gesundheitszeugnis. Außerdem erwartet der Betrieb guten Geruchs- und Geschmackssinn, Interesse am Umgang mit Nahrungsmitteln, Spaß am Gestalten, Garnieren und Verzieren, Sauberkeit und Hygiene, körperliche Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Teamgeist und technisches Verständnis.

Ausbildungsinhalte

In der Berufsausbildung wird das Backen von Brot, Brötchen und Kuchen sowie Dauerbackwaren erlernt. Feinbackwaren aus Blätter-, Mürbe- oder He-

feteig, Torten und Süßspeisen, Partykleingebäck, Backwarensnacks und kleine Gerichte. Hierbei gilt es nicht nur guten Geschmack zu beweisen und Rezepturen umzusetzen, sondern auch den Umgang mit Technik zu beherrschen. Der Beruf des Bäckers ist zudem auch sehr kreativ und schöpferisch. Neue Rezepte können in Bäckereien ausprobiert, alte Rezepturen verfeinert werden. Hierbei müssen unter anderem Hygienevorschriften, aber auch Sicherheitsvorschriften beachtet werden.

Berufsschule

Staatlich Berufsbildende Schule Gesundheit, Soziales und Sozialpädagogik Gera

Ausbildungsdauer
36 Monate

Junge Truppe mit Achtung und Weitsicht aufgebaut

Michael Möbius, Innungsoberrmeister des Geraer Bäckerhandwerks hat keine Nachwuchssorgen

Von Elke Lier

Gera. Die junge Bäcker-Truppe, die sich nach der Nachtschicht lachend fotografieren lässt, ist das Verdienst von Michael Möbius.

1989 schulte er vom Elektriker zum Bäcker um und übernahm das väterliche Geschäft 1993 in der vierten Generation seit 1883. Ständig ist er auf Lehrlingssuche. „Seit 1992 bilden wir aus. Bestimmt 50 Lehrlinge, viele blieben oder kamen zurück.“ Michael Möbius beschäftigt in fünf Filialen 35 Mitarbeiter und aktuell fünf Azubis. Der Innungsoberrmeister der Bäckerinnung Gera mit 29 Betrieben zwischen Greiz und Kahla weiß um die Sorgen der Kollegen, die zweifelt Nachwuchs suchen.

„Praktika, Praktika, Praktika“, ist sein Erfolgsrezept sowie Tage der Berufe, der offenen Tür, Präsenzen bei Berufsmessen oder im Bildungszentrum Aga. „Zwar ist ein 15-jähriger Schülerpraktikant nicht die große Hilfe bei laufender Produktion, aber wir erkennen, wer für den Beruf geeignet ist und wo der menschliche Draht stimmt. Da stehen Noten an zweiter Stelle.“

Auf Achtung und Gerechtigkeit gegenüber ihm anvertrauten jungen Menschen legt Michael Möbius großen Wert: „Wir zahlen pünktlich nach bundeseinheitlichem Tarif, stellen Arbeitskleidung und Lehrbücher, achten auf Einhaltung der Arbeitszeit und sind neben Lehrmeister auch Vertrauensperson.“ Solch ein Klima spricht

sich herum. „Gewinn ist nicht alles, das weiß man heute“, sagt der 59-Jährige, dessen Tochter Julia die fünfte Möbius-Generation vertritt. Ein Standortvorteil der Lehrlingsgewinnung sei die Berufsschule in Gera. Den Nachwuchs lehrt der Meister den Wert der Regionalität. So werden die 23 Brötchen- und die 16 Brotsorten, Torten und Kuchen aus Mehl von Wünschendorf und Neumühle, Quark aus Plauen, mit Geraer Othünamargarine und Stadtwerkstrom aus Gera gebacken.

Es freut ihn, dass die Politik nach dem Studienwahn dem Handwerk wieder Anerkennung zollt. Sein Azubi Jannik beweise, „dass junge Leute bei uns eine gute Zukunft und Freude an der Arbeit haben.“



Die junge Truppe um den Chef: Bäckermeister Michael Möbius (von links), Fabian Tauber, Verkäuferin Nicole Scheffler, Daniel Weise, Rico Dietrich und Konditorin Johanna Schwartz

FOTO: ELKE LIER

