

Lernenden-Austausch Schweiz – Deutschland

«Es war eine gute Erfahrung»

Zwei Lernende – der Schweizer Devin Dahinden und der Deutsche Marvin Voss – waren für je drei Wochen im Betrieb und in der Berufsschule des andern zu Gast. Sie schätzten diesen Blick über die Grenze.

Der 18-jährige Schweizer absolviert zu Zeit das 3. Lehrjahr der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei bei *brot & co* in Buttisholz (LU). Für drei Wochen – damit er nur einen Schultag verpasste in den Schulferien im Herbst – war er in der Bäckerei Plentz in Potsdam bei Berlin. Dort arbeitete er mit dem 27-jährigen gelernten Hotelfachmann Marvin Voss zusammen, der im 2. und letzten Lehrjahr seiner Zusatzausbildung zum Bäcker ist.

Nun ist der Deutsche noch bis am 11. November für total drei Wochen mit dem Schweizer Kollegen in dessen Lehrbetrieb. Firmeninhaber Peter Aregger wurde von Markus Lustenberger, Fachlehrer seines Lernenden, zum Austausch motiviert, wollte diesen dem daran interessierten Devin Dahinden ermög-



Ch. Erne

Die Lernenden Devin Dahinden (CH) und Marvin Voss (D) arbeiten zur Zeit im Lehrbetrieb des Schweizer zusammen.

» Firmeninhaber Peter Aregger sieht diesen Austausch als Chance für seinen Lernenden und seinen Betrieb.

lichen und sah dies auch selbst als Chance (vgl. Kasten).

2017 beteiligt sich *brot & co* als einzige Bäckerei des Kantons am

Austausch. Durch einen Kontakt zwischen dem Berufsbildungszentrum Willisau (Fachbereichsleiter Lebensmittel Hubert Gassmann

und Bäcker-Confiseur-Fachlehrer Markus Lustenberger) und der Handwerkskammer Potsdam fand ein solcher in den letzten Jahren aber auch schon mit anderen Bäckereien statt.

Betriebsinhaber Peter Aregger stimmte dem Austauschprojekt gerne mit

Der Lernende Devin Dahinden hörte in der Schule von der Möglichkeit, für drei Wochen in einen deutschen Betrieb zu gehen, und äusserte seinem Chef Peter Aregger gegenüber sein Interesse daran. Der Letztere fand, dass es interessant wäre, im Gegenzug einen deutschen Lernenden für drei Wochen bei sich zu haben: «Man kann immer etwas profitieren. Die Deutschen haben ein anderes Brotsortiment und arbeiten mehr mit Roggen.» Peter Aregger hat ein junges Team im Betrieb. Er will jungen Leuten etwas ermöglichen und hat erlebt: «Der Aufwand ist machbar. Und es

war für Devin sicher interessant, etwas Anderes zu sehen.» Da nun der Deutsche Marvin Voss bei ihm arbeitet, bestellte Aregger passende Rohstoffe, um mit den zwei Lernenden für den November ein Monatsbrot mit Roggen und eventuell Sauerteig zu entwickeln. Da gleichzeitig mit der Abwesenheit von Devin einige Leute in den Ferien waren, hatte Aregger in dieser Zeit einige Mehrarbeit. «Nun sind wir wieder fast überdotiert mit Leuten», erklärt er die Situation, in der beide Lernenden bei ihm sind. «Doch so haben wir aber auch Zeit, Marvin etwas zu zeigen. Er kann zudem

zwei Tage im Laden arbeiten, um auch dies zu erleben. Wir versuchen es für ihn abwechslungsreich zu gestalten.» Im Lehrbetrieb des Deutschen werden viele Streuselkuchen produziert. «Vielleicht können wir davon profitieren und ein Produkt saisonal oder dauerhaft neu einführen», meint Aregger. Er würde einem solchen Austausch wieder zustimmen und kann diesen auch weiterempfehlen. «Es geht in die Richtung wie die Sendung ›Jobtausch‹ im Schweizer Fernsehen. Dies ist nicht mit jedem möglich, aber mit Devin passte es.» ce

Interessante Einblicke

Der Schweizer Lernende kannte die Arbeiten, die er in der Bäckerei Plentz ausführte, alle schon. An das straffe Anziehen beim Aufarbeiten von Brot und die geringere Abwechslung bei der Arbeit musste er sich aber anpassen. Er wohnte beim Chef und lernte in der Freizeit mit Marvin Voss und auch auf eigene Faust Berlin und dessen kulinarisches Angebot kennen.

Der Deutsche wohnt für die Zeit seines Schweiz-Aufenthalts in der Familie von Devin Dahinden und erkundete in der Freizeit mit ihm Stadt und Kanton Luzern, eine Gewerbeausstellung und mit einer SBB-Tageskarte in einer kleinen Tour de Suisse aber auch andere

Schweizer Städte wie Zürich, Bern und Genf. Im Betrieb, in der Schule und in seiner Gastfamilie wurde er freundlich aufgenommen. Bei der Arbeit fühlte er sich zuerst aber als fünftes Rad am Wagen, da er einige Arbeiten und die lockere Art des Aufarbeitens nicht kannte.

Unterschiede im Betrieb ...

Die Bäckerei Plentz in Potsdam ist mit fünf eigenen Verkaufsstellen (jeweils mit Kaffeebereich und Frühstücksbuffet), einem Verkaufswagen und zwei Wiederverkäufern ein kleiner Betrieb. Auch die Sortimentsgrösse ist klein, doch das Produktionsvolumen und damit die Mitarbeiterzahl von 150 sind im Verhältnis dazu recht gross. Sandwichs herzustellen rentiert nicht, weil die Konkurrenz zu gross ist. Dafür werden mit einer Rheon-Brotmaschine und auf Produktionsstrassen v.a. Brote, Brötchen (Schrippen), Streusselkuchen und Buttercremetorten zumeist direkt für den Tagesbedarf hergestellt. So formt jemand z.B. in drei, vier Stunden von Hand 4000 gleiche Brötchen. Vielleicht empfand Devin Dahinden die Mitarbeitenden der Firma Plentz auch deshalb eher als ernst.

» Im Gegensatz zur Bäckerei Plentz hat brot & co ein breites Sortiment.



Im Oktober war Devin Dahinden (CH) mit Marvin Voss in dessen Lehrbetrieb – der Bäckerei Plentz in Potsdam (D).

Im Gegensatz zur Bäckerei im deutschen Potsdam hat brot & co in Buttisholz ein breites Sortiment aus den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Snacks – darunter diverse Schokoladespezialitäten, die für den deutschen Lernenden Neuland waren. Er arbeitete zum ersten Mal mit einem Cornet und mit

Couverture. brot & co beschäftigt 30 Personen, hat drei Verkaufsstellen mit jeweils kleinem Kaffeebereich und beliefert zwei Wiederverkäufer. Wenig anders ist für die Lernenden der Arbeitsbeginn in beiden Betrieben.

... und im Ausbildungssystem

In Deutschland gibt es je eine dreijährige Lehre zum Bäcker und zum Konditor (letztere umfasst die Bereiche Konditorei und Confiserie). Eine Art Attestlehre gibt es nicht. Eine ganze Woche pro Monat sind die Lernenden in der Schule, den Rest des Monats ganz im Betrieb. Analog zu je einem dreitägigen Überbetrieblichen Kurs (ÜK) pro Lehrjahr in der Schweiz haben unsere nördlichen Nachbarn die Überbetriebliche Lehrlingsunterweisung (ÜLU) von fünf Tagen pro Lehrjahr. Die Schlussprüfung ist in der Schule ähnlich, die praktische Prüfung dauert in Deutschland nur einen statt eineinhalb Tage und findet im Institut für Getreideforschung und nicht im Lehrbetrieb statt.

Zu denken gibt, dass in dem für seine Brotkultur bekannten Deutschland nur noch wenige eine

Bäckerlehre absolvieren wollen: In der Klasse von Marvin Voss gibt es gerade mal acht Auszubildende – in den Konditorenklasse desselben Lehrjahrs und Schulhauses sind es einige mehr.

Den Blick über die Grenze haben beide Lernenden als wertvoll erlebt. «Es war eine gute Erfahrung», erklärt David Dahinten. Enttäuscht ist er hingegen von der deutschen Berufsschule, wo er die Disziplin und den Respekt vor den Lehrpersonen vermisste und sich über die so verlorene Zeit ärgerte.

» Den Blick über die Grenze haben beide Lernenden als wertvoll erlebt.

Auch wird aus seiner Sicht – und sein deutscher Kollege pflichtet ihm bei – viel Unnötiges wie Zubereitungsarten von Spiegeleiern unterrichtet. «Jetzt schätze ich unsere Schule und unseren Betrieb umso mehr», fasst er seine Auslanderfahrungen zusammen.

Christof Erne



Zwei Lernende aus zwei Ländern vor dem «brot & co»-Brotregal in Buttisholz.

Ch. Erne

gav