

Lernenden-Austausch Schweiz – Deutschland

«Das Handwerk wird in der Schweiz mehr geschätzt»

Der Wechsel von einer schweizerischen in eine deutsche Backstube und umgekehrt kann recht markant, aber lehrreich sein. Das erlebten die Schweizer Lernende Lara Schefer und der deutsche Maik Rehlitz.

Die 18-jährige Bäcker-Konditor-Confiseur-Lernende Lara Schefer (Fachrichtung Bäckerei-Konditorei) arbeitet im Café Koller in Sursee, der seit kurzem 19-jährige deutsche Bäcker-Auszubildende Maik Rehlitz in der Bäckerei Fahland in Potsdam bei Berlin. Die zwei sind im dritten Lehrjahr und arbeiteten diesen Herbst nacheinander je für drei Wochen im Betrieb des anderen und damit zusammen am selben Ort. Beide waren erstaunt über die Unterschiede und sind dankbar für die interessante Erfahrung.

Maschinen- und Handarbeit

Das Café Koller im luzernischen Sursee hat zwei Verkaufsstellen und einen Schwerpunkt in der Konditorei. Die Bäckerei Fahland in Potsdam bei Berlin ist ein mit dem Patt-Verfahren arbeitender Bio-Betrieb mit 16 Geschäften und einem grossem Anteil Lieferungen im Bereich Brote, Brötchen und Feinbackwaren. «Im Café Koller wird nur von Hand gearbeitet», hat der Deutsche Maik Rehlitz festgestellt. «Hier wird viel mehr auf Qualität gesetzt als bei uns.»

Die Schweizerin Lara Schefer hat in Potsdam eine andere Produktionsweise kennengelernt: «Für mich waren die Maschinen das Eindrücklichste. Ich wusste gar nicht, dass es diese gibt.» Doch das hat auch seine Schattenseiten, wie sie berichtet: «Den ganzen Tag ist man an der gleichen Maschine und macht dieselbe Bewegung.» In der Nachschicht gibt's teils Handarbeit. Maik Rehlitz, der die Qualität und



Der Deutsche Maik Rehlitz und die Schweizerin Lara Schefer (hier bei Koller, Sursee) arbeiteten für je drei Wochen im Lehrbetrieb der/des andern. Sie erhielten so einen spannenden Einblick in die Arbeitsweise in der andern Backstube.

das Handwerk in der Schweiz schätzen gelernt hat, erklärt: «Bei uns steht die Zeit über der Qualität. Persönlich finde ich dies echt schade. – Ich habe das Gefühl, dass das Handwerk in der Schweiz viel mehr geschätzt wird als in Deutschland.»

Lohnender Ortswechsel

Der Kanton Luzern unterstützt diesen Austausch von Lernenden im Rahmen des Projekts MobilLingua (vgl. Kasten) und übernimmt

«Mich beeindruckte die Begeisterung der Berufsleute für ihre Arbeit.»

Maik Rehlitz

die Kosten für Unterkunft und Reise. Lara Schefer gab eine Woche Ferien dran, zwei Wochen wurde sie

von ihrem Lehrbetrieb freigestellt. Sie hat diese Erfahrung sehr geschätzt, wendet aber ein: «Man muss eine Person sein, die alleine klarkommt, sich wehren und in ein fremdes Team einfügen kann. Wenn jemand dies kann, dann empfehle ich einen solchen Austausch auf jeden Fall.» Maik Rehlitz bestätigt diesen Eindruck: «Man muss relativ gut alleine klarkommen können und auch offen für Neues und teamfähig sein.»

Arbeitsmoral, Höflichkeit, Teamarbeit und Begeisterung

Was hat die beiden Lernenden am meisten beeindruckt? «Die Arbeitsmoral, die Höflichkeit, die Teamarbeit und die Begeisterung der Schweizer Berufsleute für ihre Arbeit», erklärt Maik Rehlitz. «Die Schweizer sind motivierter.» Lara Schefer war nicht nur von den Ma-

schinen beeindruckt, sondern auch dass für fast alle Brote Sauerteig eingesetzt wird. Auch praktisch hat sie profitiert: «Was ich mitnehme ist, wie man zwei Brote gleichzeitig aufarbeitet.» Sie lernte auch Brezeln von Hand zu machen. Sie findet dies recht einfach. Der deutsche Lernende lobt sie für ihre gute Auffassungsgabe: «Man musste Lara die Dinge nur einmal erklären, unseren Lernenden aus dem ersten Lehrjahr jeweils vier- oder fünfmal.»

Maik Rehlitz ist überzeugt, dass in Deutschland wie bereits in der Schweiz zunehmend auf die Gesundheit geachtet wird. Er war darum begeistert vom UrDinkel. Hingegen fand er es ziemlich heftig, wie dunkel in der Schweiz die Brote sind: «Bei uns könnte man diese nicht verkaufen, sie würden direkt beim Bauern landen.» Lara Schefer fand im Betrieb von Frank Fahland

Nähere Informationen

Die erwähnten Betriebe:

- www.baecckerei-fahland.de
- www.cafekoller.ch

Auslandpraktikum MobilLingua:

- www.mobililingua.lu.ch

die Brote interessant: «Sie sind viel kompakter, schwerer und auch feuchter. Man arbeitet viel mit Körnern und mit Roggen.» Die

«Was ich mitnehme ist, wie man zwei Brote gleichzeitig aufarbeitet.»

Lara Schefer

Brote haben spezielle Namen. Man versucht, zu jedem eine Geschichte zu erzählen. Zum Sortiment gehören als Folge der Städtefreundschaft zwischen Potsdam und Luzern auch Luzerner Dinkelkornbrot Bio (hell) und Luzerner Dinkelvollkornbrot Bio. Vermisst hat die Schweizerin in Deutschland das luftige Paillasse-Brot. Aus weichem Teig ist einzig die mit Kümmel und Salz bestreute sogenannte Schwäbische Seele.

Schulunterricht zum Einschlafen

Lara Schefer war während ihrer Zeit in Deutschland nicht im Schulunterricht, weil gerade Herbstferien waren. Maik Rehlitz meint, dass manchen Lehrern das pädago-

gische Wissen fehle und sie den Unterrichtsstoff darum schlecht erklären könnten. Darum hätten in seiner Klasse von zwölf Auszubildenden auch schon mal elf annähernd geschlafen. Die technische Einrichtung sei weniger gut als im Berufsbildungszentrum Willisau. «Es gibt auch eine Lernbackstube, aber in meiner ganzen Lehrzeit war ich gerade viermal drin», ergänzt er.

Anders erlebt er es bei den Überbetrieblichen Kursen, die es auch in Deutschland gibt. Diese dauern mit fünf Tagen pro Lehrjahr länger als in der Schweiz. Sie finden im optimal eingerichteten Institut für Getreidemahlverarbeitung statt und dienen vor allem der praktischen Arbeit. Für Lernende aus Betrieben, die nur maschinell arbeiten, sind die total drei Wochen in der ganzen Lehrzeit nach der Erfahrung von Maik Rehlitz aber doch zu wenig.

Dem Deutschen hat die Arbeit in der Schweiz so gefallen, dass er nach dem Lehrabschluss und einem Jahr Berufserfahrung in Deutschland gerne zum Arbeiten in die Schweiz kommen würde.

Christof Erne

Die Erfahrung des Lehrmeisters

David Koller, Inhaber des Café Koller in Sursee, ermöglichte seiner Lernenden Lara Schefer das Auslandspraktikum in Potsdam (D) und dem Potsdamer Maik Rehlitz ein Praktikum bei ihm in Sursee.

Was motiviert Sie dazu, diesen Lernendenaustausch zu ermöglichen?

Es ist spannend, mit welcher Freude Lara an dieses Projekt gegangen ist. Wir können unseren Lernenden neue Perspektiven eröffnen, und sie haben die Möglichkeit, in ein anderes Bildungssystem zu blicken.

Gab dies auch Ihrem Betrieb Inputs?

Bis dahin eher auf die verschiedenen Ausbildungsmethoden. Für den Austausch von neuen Produkten, Prozessen oder Rezepten müsste der Austausch auf Stufe Abteilungsleiter/in oder Betriebsinhaber sein.

Wie stark müssen Sie einen externen Lernenden einführen und betreuen?

Maik war sehr offen für Neues. Wir konnten ihn im Team sehr schnell einsetzen. Das Arbeiten mit Teig von Hand brauchte am Anfang schon David Koller Zeit. Aber er fühlte sich in der Bäckerei- und in der Traiteurabteilung sehr wohl. Für die Konditorei war die Zeit eher knapp.



David Koller

Keihen Ihre Lernenden nach einem Austausch mit besonderen Ideen oder stärker motiviert zurück?

Die Erfahrungen bei einem solchen Projekt sind sicher gross. Die Lernenden müssen die Reise und auch die Freizeitgestaltung vor Ort selbst organisieren. Das sind Erlebnisse, welche den Lernenden sehr gut tun. Berufliche Erfahrungen sind eher sekundär, dafür ist auch die Zeit zu kurz. Interview: Christof Erne

Richemont

Aktuelle Kurse



DIENSTAG, 14.01.2020 (15:30–17:30)

Informationsveranstaltung BP / HFP

Kostenlose Informationsveranstaltung für alle Interessierte, welche sich in der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie auf Stufe Höhere Berufsbildung weiterbilden wollen. Sie fragen – wir antworten! Für eine optimale Organisation sind wir auf Ihre Anmeldung angewiesen.

START: MONTAG, 10.02.2020 (2 × 3 TAGE)

Berufsbildner/in (Ausbildungskurs)

Qualifizierte Berufsleute in allen Bereichen einer Bäckerei, Konditorei und Confiserie sind die Grundlage eines erfolgreichen Betriebes. Sie lernen den Umgang mit Jugendlichen in einem schwierigen Alter zu meistern und verstehen das Schweizer Berufsbildungssystem. Sie lernen die verschiedenen Gesetze, Bildungsverordnungen sowie die Vorbereitung der Berufsbildnerin/des Berufsbildners auf das Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) kennen.

Neu: Spezialtag «Entdeckendes Lernen®» mit Cristian Moro.

Agenda

DIVERSE DATEN AB DEM 27. JANUAR 2020	Jahresthemenkurs Bäckerei-Konditorei und Verkauf
DI, 21. JANUAR 2020	Mehr Geschmack mit Teigruhe von 6 bis 48 Stunden
START: MO, 03. FEBRUAR 2020	Diplomlehrgang Konditorei (4 × 2 Tage)
MO, 03. FEBRUAR 2020	Gut beschriftet – gezielt verkauft
DO, 06. FEBRUAR 2020	Sichere & gesunde Arbeitsplätze
START: MO, 10. FEBRUAR 2020	Diplomlehrgang Bäckerei (4 × 2 Tage)
DI, 11. FEBRUAR 2020	Schokoladenschnitzen mit Gerhard Petzl

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldungen!

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM

Telefon +41 41 375 85 85 | www.richemont.online