Junge Bäcker werden fit für die Lehre

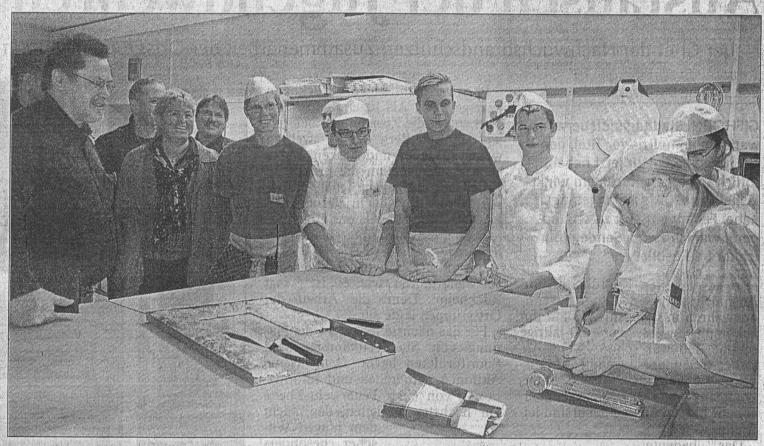
Neue Berufsfachschule an den BBS I stellte sich Vertretern von Betrieben vor - Kuchen zum Probieren

Von Anja Alisch

GIFHORN. Die Aufregung war groß: Gestern stand die neue Berufsfachschule Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei an den Berufsbildenden Schulen I (BBS) erstmals auf dem Prüfstand.

Zum Runden Tisch im Backgewerbe stellten sich gestern die ersten Teilnehmer vor. Die Klasse mit 20 Schülern zwischen 15 und 18 Jahren sind seit August auf dem Weg zum Beruf. "Jetzt wollen sie zeigen, wo sie stehen. Immerhin geht es ja auch um das Praktikum im Januar und Februar", fasst Lehrerin Marianne Passon zusammen. Ziel des Ausbildungsgangs ist es, die künftigen Bäcker und Bäckereifachverkäufer soweit zu bringen, dass sie ins zweite Lehrjahr in einen Ausbildungsbetrieb gehen können - im Bestfall mit Anrechnung der Grundbildung.

"Das Angebot war auch Wunsch der Bäcker", weiß Schulleiterin Heidi Lobert. "Die Probleme bei der Nachwuchsrekrutierung sind groß. Hier wollen wir neue Auszubildende fit machen und möglichst ein Zentrum für den Backbereich in der Region werden." Schlägt der Ausbildungsgang gut ein, dann seien aber Investitionen nötig: "Zurzeit sind Praxis- und Fachräume noch kombiniert." Mit Axel Küster wurde für die



Vertreter der Bäckerinnung Gifhorn warfen einen Blick in die Lehrbackstube an den BBS I.

Foto: Alisch

Fachpraxis ein Bäcker- und Konditormeister verpflichtet. Der lobt seine Schüler: "Sie sind motiviert und interessiert. Man sieht, dass wir den Nachwuchs bekommen, den wir uns auch vorstellen."

In drei Gruppen präsentierten die Schüler sich und ihre Arbeit. Stephan erläuterte in der Backstube:

"Wir arbeiten gerade mit Schwer- Tage zwischen Verkauf und Bäckepunkt Weizenteig und Hefeteig. Nun kommt Croissantverarbeitung dazu." Zu kosten gab es Butter- und Streuselkuchen sowie Sandstreifen mit Obst. Was in der Backstube hergestellt wird, kommt zum Verkauf an alle Schüler der BBS I in den Übungsraum. "Wir wechseln alle 14

rei", beschrieb Helena. "Das ist auch gut. So weiß auch der, der nur verkaufen möchte, wie die Waren hergestellt werden und was drin ist." Dafür gab es Lob von Bäckermeister Ernst Cordes: "Ein Top-Thema. Schließlich wird ja in den Filialen auch mehr frisch gebacken."