Ein Beruf mit Zukunft

Autor(en): **Fröhlich, Irma**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **61 (1968)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-986737

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein Beruf mit Zukunft

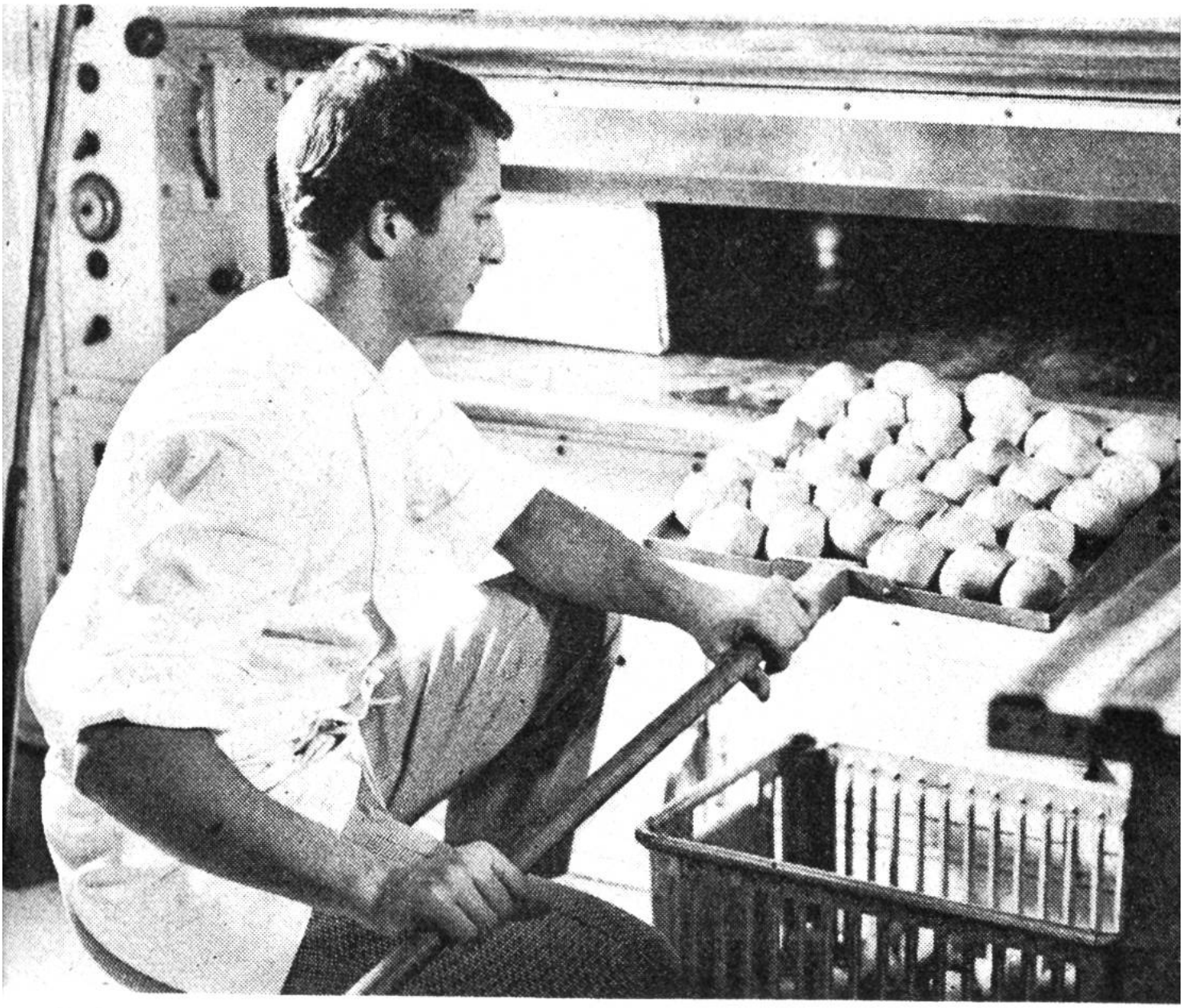
Ein junger Mann schlendert mit dem Badezeug unter dem Arm am hellen Nachmittag durch eine belebte Geschäftsstrasse. «Fein ist das, zuzuschauen, wie andere Leute zur Arbeit gehen», sagt er und sieht lachend den Bürolisten und Verkäuferinnen, dem Kaminfeger und dem Maler nach, die alle hastig ihren Arbeitsplätzen zustreben. Was ist denn los? Drückt sich der junge Mann um eine regelmässige Beschäftigung? Keine Spur! Er ist so fleissig wie jeder andere, nur hat er sein Arbeitspensum bereits hinter sich gebracht und kann nun über den Rest des Tages frei verfügen. Er ist *Bäcker-Konditor* und sehr zufrieden, dass er diesen Beruf erlernt hat. «Vater wollte mich in eine Mechanikerlehre stecken, weil ich geschickte Hände habe», erzählt er. «Blech und Eisen sind mir aber so zuwider, dass ich da sicher todunglücklich gewesen wäre. Hingegen habe ich schon immer gern in Mutters Küche Teige gerührt, geknetet, geformt; noch heute ist es mir eine Lust, mit mehligen Händen in Teige zu greifen und aus diesen etwas zu machen, das dann so gut riecht und allen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.»

Der damalige Bub hat mit sicherem «Gspüri» etwas berücksichtigt, wovon bei der Berufswahl selten die Rede ist: Abneigung gegen das eine, Vorliebe für das andere Material. Da heisst es wirklich aufpassen. Es ist nicht gleichgültig, mit welchen Stoffen und Dingen ein Handwerker sich ein Leben lang beschäftigen soll. Der eine ist glücklich mit Holz, der andere mit Metall, der dritte eben mit Teig. «Man sollte an seiner Arbeit jeden Tag aufs neue Freude haben», meint ein Oberbäcker, der in einem mittelgrossen Betrieb die ganze Verantwortung für die Backstube trägt, «das allein ist wichtig, alles andere Mumpitz. Man kann mich zwar daran erinnern, dass das Brot schon vor

Jahrtausenden bei den alten Ägyptern, Griechen und Römern eine grosse Rolle gespielt habe und mein Handwerk für die Menschheit lebenswichtig sei – diese Ideen aber entflammen in mir keine Berufsbegeisterung; wichtig sind mir hingegen eine neue Abwägmaschine, ein Einschiessapparat und ein Gärschrank mit Klimaanlage.» Ein gut eingerichteter Betrieb verfügt heute tatsächlich über Einrichtungen und Maschinen, welche die Arbeit enorm erleichtern, so dass einer nicht unbedingt bärenstark zu sein braucht, um diesen Beruf zu erlernen. Der angehende Bäcker-Konditor soll aber gute Beine und gesunde Füsse haben, denn er muss während der Arbeit viel stehen und herumgehen. Aber just das gefällt ja vielen besser als An-Ort-Treten und Sessel-Kleben! Der Bäcker-Konditor-Beruf wird, weil die Maschinen die Schwerarbeit abnehmen, je länger desto mehr auch von Mädchen erlernt.

Ein gemütlicher, rundlicher Bäcker-Konditor, der behende einer Spezialmaschine Teigdreiecke entnimmt und daraus im Blitztempo Gipfel formt, erklärt: «Geschickte Hände und flinke Augen müssen uns angeboren sein; Beobachtungsgabe und gutes Gedächtnis sollten auch nicht fehlen. Sind einem zudem Ordnungs- und Reinlichkeitssinn in die Wiege gelegt worden – um so besser; wenn nicht, kann man sich diese Eigenschaften mit Übung und Selbstzucht erwerben. Verantwortungssinn gehört natürlich auch zu unserem Beruf. Bei uns rächt sich jede Nachlässigkeit sofort auf eine Weise, die Auge und Nase arg beleidigt! Schlecht aufgegangene oder verbrannte Ware lehrt uns bald, besser aufzupassen.»

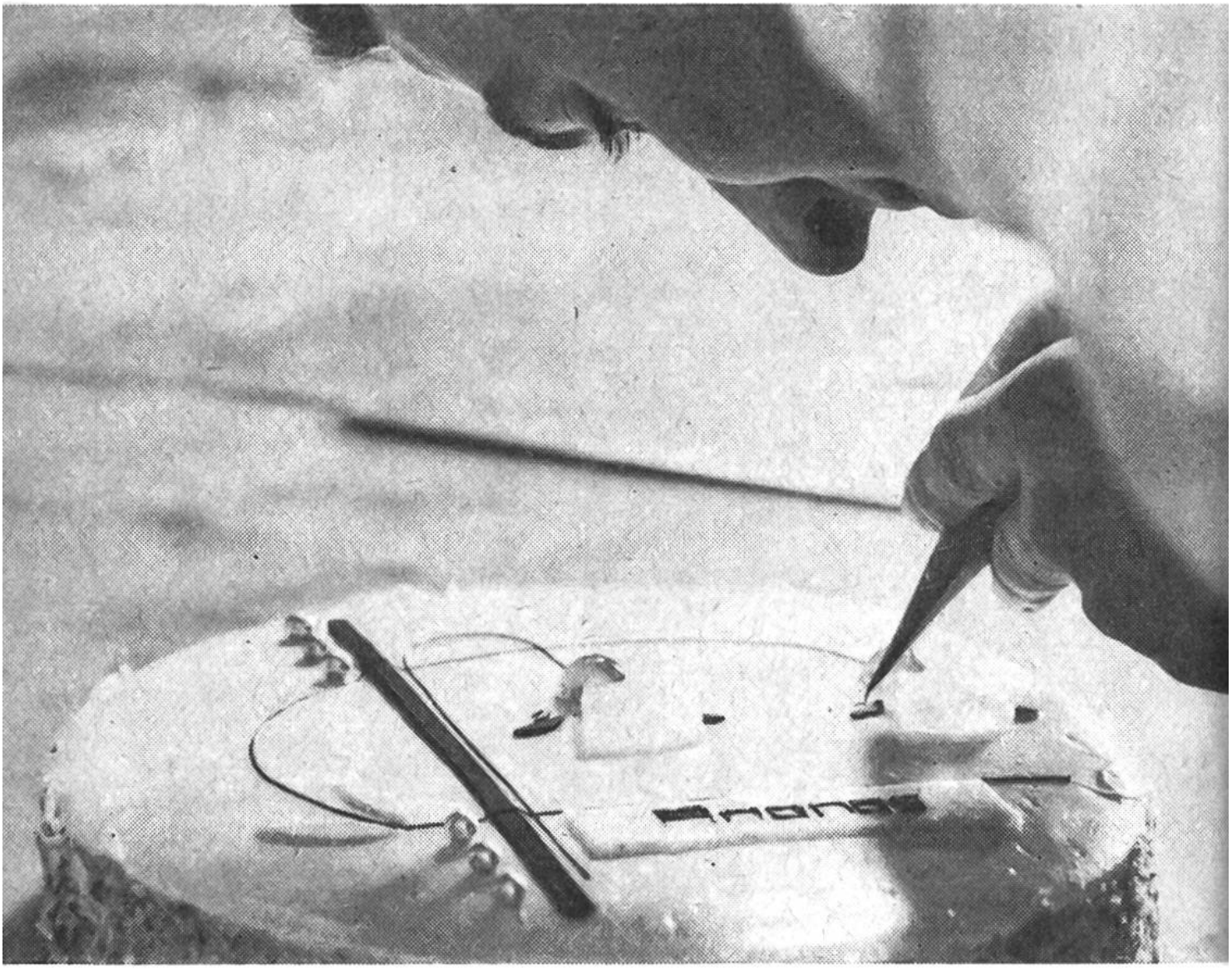
Wenn ein Bub die dreijährige Lehre als Bäcker-Konditor antreten will, muss er das 15. Altersjahr und die Volksschule hinter sich haben. Er wird von einem Lehrmeister ausgebildet, muss ihm dafür aber kein Lehrgeld bezahlen, sondern bekommt von Anfang an 200–260 Franken Lehrlingslohn oder etwa 165 Franken weniger, falls er beim Meister wohnt und isst. Er muss daneben regelmässig die Gewerbeschule besuchen, lernt dort



Befriedigt holt der Bäcker die wohlgeratenen, knusprigen Semmeli aus dem modernen Backofen.

zeichnen, dekorieren, rechnen, Geschäftsbriefe schreiben und vieles andere mehr. Vielleicht folgt er freiwillig einem Fremdsprachenkurs, denkt also beizeiten daran, dass er nach der Abschlussprüfung ein Stück Welt sehen möchte, im Ausland gute Berufsaussichten hat – vielleicht sogar als Schiffsbäcker auf hoher See!

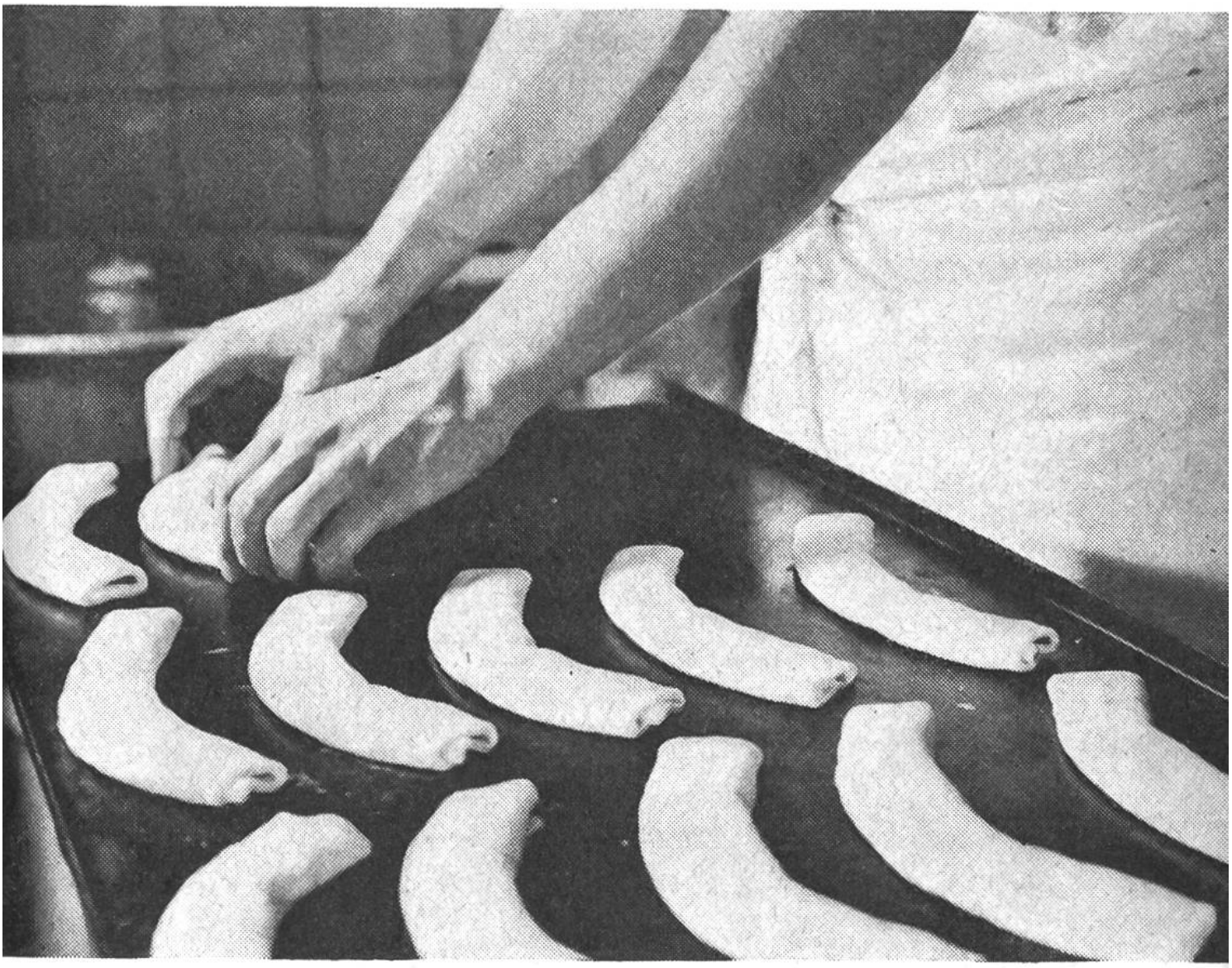
In den ersten Jahren nach der Lehre kann der Bäcker-Konditor mit einem Lohn von 750–900 Franken im Monat, später, als selbständiger Arbeiter, mit 900–1100 Franken und in lei-



Das Garnieren feiner Backwaren gewährt der Phantasie des Bäcker-Konditors sehr viel Spielraum.

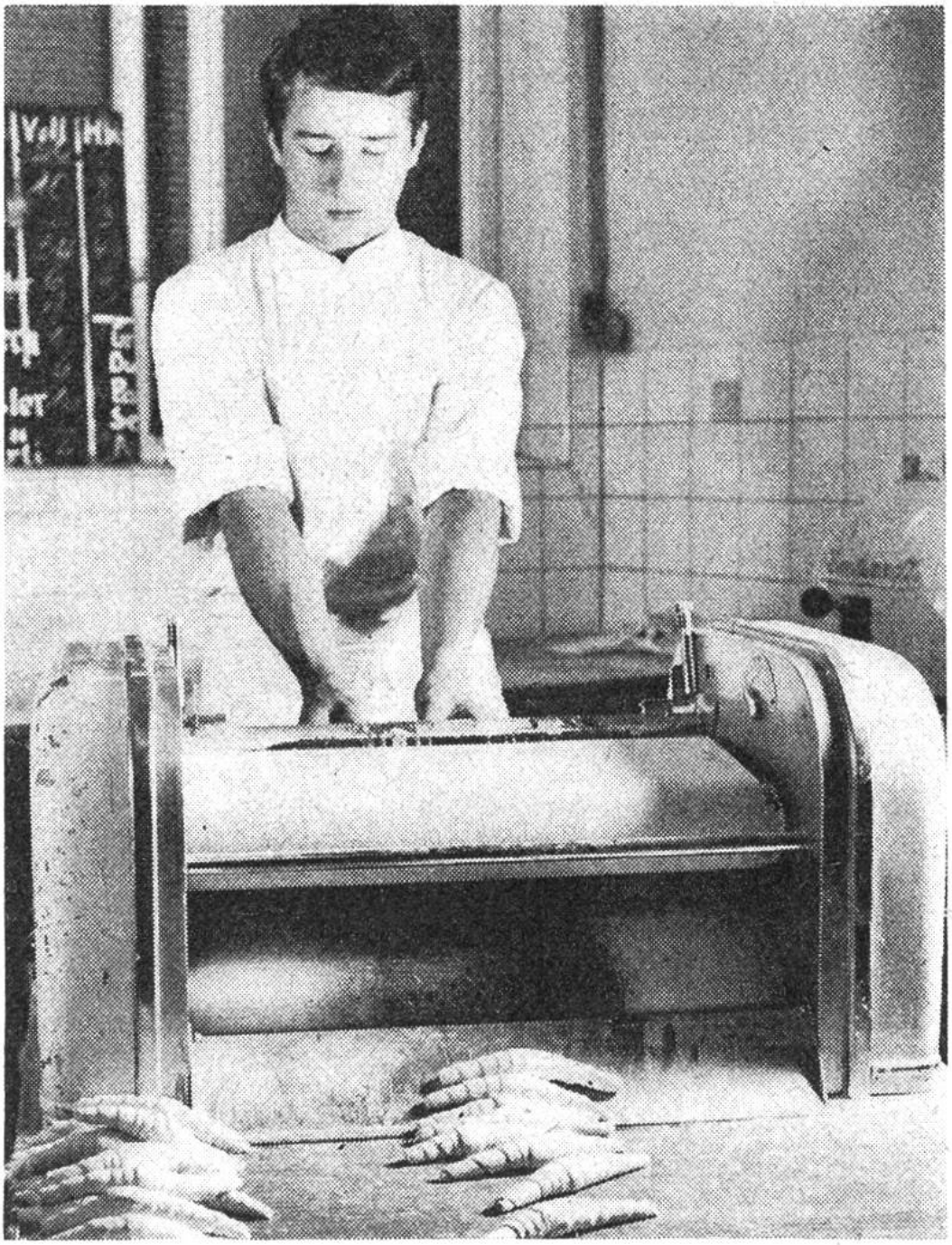
tender Stellung mit noch mehr rechnen. Wenn er tüchtig ist und ein eigenes Geschäft übernehmen möchte, ihm dazu aber das nötige Geld fehlt, kann er sich an die Interback AG in Bern wenden, die ihm finanziell tatkräftig unter die Arme greifen wird; diese Gesellschaft ist eigens gegründet worden, um jungen Berufsleuten die Geschäftsübernahme zu erleichtern.

Alle Jünglinge und Mädchen, die sich für den Bäcker-Konditoren-Beruf entschliessen, wissen, dass ihre Arbeitszeit abweicht von der Arbeitszeit anderer Berufe. Der Bäcker-Kon-



Der Bäcker-Konditor leistet ganze Arbeit. Vom Mischen der Grundstoffe über das Füllen und Formen bis zum Backen und Überzuckern der Süsswaren ist alles seiner Hände Werk.

ditor muss früh aufstehen und arbeiten; dafür kann er bummeln, wenn die andern «chrampfen» müssen! Man könnte fast sagen, die Bäcker-Konditoren hätten es wie die Pfarrherren: Wochenende und Festzeiten sind ihre strengsten Arbeitswellen.
Wer das Meisterdiplom erwerben will, muss sich über bestandene Lehrabschlussprüfung und fünf Jahre Berufspraxis ausweisen. Auf die Meisterprüfungen kann er sich in den grösseren Gewerbeschulen unseres Landes, namentlich aber in der ganz toll aufgezogenen Schweizerischen Bäcker-Konditoren-



Der moderne Maschinenpark erleichtert die Arbeit des Bäcker-Konditoren-Standes ausserordentlich.

Fachschule «Richemont» in Luzern vorbereiten. Steht er mit der ersehnten Meisterurkunde in der Hand auf der Aussichtsterrasse der schöngelegenen Internatsschule und schaut in die Runde, dann weiss er, dass ihm die Welt in Form vielerlei aussichtsreicher Berufsmöglichkeiten offensteht. Irma Fröhlich