

Michael Schmid

Metzger, 3. Lehrjahr



Wenn Michael Schmid seinen zwei vegetarischen Freunden von der Arbeit erzählt, dann lauschen diese nicht immer begeistert. Dennoch sagen sie nie etwas Abwertendes wie „Pfui Deifi“, erzählt der 18-Jährige mit sympathischem bayerischem Dialekt. Schmid ist für die Ausbildung von Regensburg nach München gezogen. Nicht weil es dort keine Metzgereien gäbe. Es gibt sogar einen Betrieb, der ihm besonders nahe liegt: Michael Schmid, Feinkost Metzgerei. Der Name ist kein Zufall, der Betrieb wurde Ende der Dreißigerjahre von seinem Großvater und seiner Großmutter gegründet. So einfach wollte der gebürtige Regensburger es sich aber nicht machen. „Ich wollte schon immer weiter weg, bisserl selbständig leben und sehen, wie es in einem anderen Betrieb läuft.“

Seine Ausbildung macht er jetzt bei der Münchner Metzgerei Magnus Bauch, ebenfalls ein Familienbetrieb mit Tradition. Schmid's Motivation kommt allerdings nicht nur aus der Familie. Besonders gefalle ihm die Abwechslung im Alltag. Der Beruf des Fleischers umfasst mehrere Komponenten. „Man macht nicht jeden Tag dasselbe“, sagt Schmid. Neben dem Zerlegen von Vieh und dem Herstellen von Fleischprodukten spielt auch der Kontakt mit Kunden für ihn eine wichtige Rolle. Schmid hatte Anfangsschwierigkeiten trotz Familientradition. Es dauere, bis man alles beherrscht. Das war aber rasch überwunden. „Wir sind keine Schlachter. Da die Tiere schon grob zerlegt bei uns ankommen“, sind die Hürden nicht mehr so groß. Später möchte der 18-Jährige den Familienbetrieb weiterführen. Den Namen hat er ja schon.

GABRIELLA SILVESTRI

Ausbildung oder Studium? Die Perspektiven sind gut, die Zahl der Lehrlinge geht zurück – ein Plädoyer für das Handwerk

Ein Stern wird nur im Team erkocht

Monika Schuster weiß, wie wichtig Gemeinschaftsgefühl in der Küche ist – und wie viel sie ihrer Ausbildung zu verdanken hat

INTERVIEW: SABINE BUCHWALD

Monika Schuster, Hotelfachfrau und Küchenmeisterin, 45, versteht nicht, warum so viele junge Leute an die Universitäten und Hochschulen drängen. Die Münchnerin ist überzeugt, dass eine handwerkliche Ausbildung mindestens genauso gute berufliche Chancen bietet. Vielleicht sogar noch bessere. Sie selbst hat in einem Sternelokal gelernt. Inzwischen bietet sie in der „Einmacherei“ Restaurantküche im Glas für die schnelle und ausgewogene Küche daheim.

SZ: Frau Schuster, haben Sie gute Erinnerungen an Ihre Lehrzeit?

Monika Schuster: Nicht so besonders. Ich war das einzige Mädchen in einer Küche mit 18 Köchen, der Umgangston war ziemlich rau. Die Anweisungen kamen ohne Bitte und Danke, eigentlich wurde anfangs gar nichts gesprochen.

Was besonders für Frauen unerträglich ist, oder?

Ich unterscheide eigentlich nicht so gerne zwischen den Geschlechtern, aber es gibt schon Unterschiede. Vor allem meine ältere



„Allein vom Zuschauen lernt man kochen nicht“, sagt Monika Schuster. Es komme auf das Ausprobieren an, das hat sie früh gelernt. Inzwischen bietet sie in der „Einmacherei“ Restaurantküche im Glas an. FOTO: ROBERT HAAS

ren Kollegen haben mich anfangs spüren lassen, dass ich als junge Frau und Auszubildende in der Küche nichts wert bin. Beim gemeinsamen Frühstück zum Beispiel gab es für uns Lehrlinge nur Marmelade, für die Chefs aber Schinken aufs Brot.

Lehrjahre sind keine Herrenjahre. Der Spruch scheint immer noch gültig zu sein. Meine Ausbildung ist immerhin fast 30 Jahre her. Mittlerweile hat sich einiges geändert, aber sicher noch viel zu wenig. Gott sei Dank gibt es inzwischen viel mehr Frauen in den Küchen. Dadurch hat sich die Atmosphäre und das Miteinander erheblich verbessert. Das Gespür von Frauen im Umgang mit Lebensmitteln hat der Entwicklung der Kochkunst sehr gut getan.

Und dennoch brechen in der Gastronomie so viele wie in keinem anderen Handwerk

Auszubildende ihre Lehre ab. Wie haben Sie es geschafft durchzuhalten?

Um ein Haar hätte ich auch aufgegeben. Aber ich habe nach drei Monaten meinen ganzen Mut zusammen genommen und ein deutliches Gespräch mit dem Küchenchef geführt, das hat gewirkt. Bei der Arbeit habe ich nicht den Ton der Männer angenommen, sondern bin höflich geblieben. Einen Zuckersack mit 50 Kilo konnte und wollte ich einfach nicht heben – und mir wurde geholfen. Inzwischen reagiert die Industrie auf solche Schwierigkeiten. Es gibt auch Säcke mit nur 25 Kilo, oder es stehen Aufzüge und Sackkarren zur Verfügung in den Küchen.

Was hat Sie überzeugt, die Lehre fertig zu machen?

Ich habe meinem Küchenchef klar gemacht, dass ich so viel wie möglich lernen möchte und keine Zeit zu verschwenden habe. Er hat gemerkt, ich meine es ernst und hat das Talent in mir gesehen. Daraufhin hat er mich auf den unterschiedlichsten Posten als Commis de Cuisine – also wie ein Geselle – eingesetzt. Die zwei Jahre dort waren hart, aber ich wusste, ich ziehe das durch, es lohnt sich.

Es war also richtig, den Mund aufzumachen. Sollten sich Lehrlinge mehr trauen?

Nur wenn sie den Kopf dazu haben und sich bewusst sind, dass sie gute Leistung bringen müssen. Meine Kollegen haben damals durch mich einiges profitiert, und wir konnten gemeinsam viel verbessern an der Arbeitssituation.

Ist es nicht überhaupt wichtig, dass in einer Küche ein Gemeinschaftsgefühl herrscht?

Absolut. Lehrherren sollten begreifen, dass sie allein in der Küche gar nichts ausrichten können. Nur wenn ein Küchenteam perfekt zusammenarbeitet, entsteht etwas wirklich Gutes. Allein kann man es nicht schaffen. Ein Stern wird nur im Team erkocht. Und dennoch muss natürlich einer den Ton angeben – aber einen angemessenen.

Was hat Sie letztendlich bewogen, Köchin zu werden?

Ich habe schon früh gespürt, dass es ein wunderbares Gefühl ist, den Menschen etwas Feines auf den Teller zu zaubern. Das Feedback ist sehr direkt, das gefällt mir. Man kann als Koch die Menschen anregen, ihre eigene Lebens- und Essensphilosophie zu überdenken. Aus und mit diesem Beruf kann man wahnsinnig viel machen. Vielleicht oft mehr als mit einem Hochschulstudium.



Die Ausbildungslücke wächst

Gut 13 000 Ausbildungsstellen werden heuer bayernweit nicht besetzt werden können. Und diese Zahl wird in den kommenden Jahren zunehmen – durch den demografischen Wandel und die steigende Zahl von Jugendlichen, die nach dem Schulabschluss an die Hochschulen und Universitäten gehen. Das ist insbesondere für die kleinen und mittelständischen Unternehmen ein Problem. Gleichzeitig finden Angebot und Nachfrage am Lehrstellenmarkt schwer zusammen. Das heißt: Für Lehrstellen als Kfz-Mechatroniker, Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik, Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik, Friseur und Metallbauer (die fünf gefragtsten Ausbildungsberufe im oberbayerischen Handwerk) stehen

die Bewerber Schlage, in anderen Berufen vor allem im Handel und in der Gastronomie gibt es für viele Plätze keine Interessenten. Metzger, Bäcker und Köche rangieren im Negativ-Ranking ganz oben. Die Zahl der unbesetzten Ausbildungsstellen ist zudem in den ländlichen Gegenden, wo die jungen Leute wegziehen, oft größer als in den Ballungszentren. Statistisch betrachtet ist die Situation für junge Menschen sehr günstig. Nach Angaben der Vereinigung der bayerischen Wirtschaft (VBW) gibt es einen erheblichen Stellenüberschuss: Auf 76 267 Bewerber kommen 93 228 gemeldete Berufsbildungsstellen. Die Zahl der Ausbildungsplätze ist gegenüber dem Vorjahr um 1,4 Prozent gestiegen. Die Bewerberzahlen sind konstant geblieben. VBW-

Hauptgeschäftsführer Bertram Brossardt: „Für jeden Bewerber stehen also 1,2 Ausbildungsplätze zur Verfügung.“

Im vergangenen Jahr wurden in der bayerischen Metall- und Elektroindustrie, die größte Branche im Freistaat, etwas mehr als 14 000 Lehrverträge abgeschlossen; im Handwerk, einem der größten Wirtschaftszweige, waren es 26 600. Nach dem aktuellen Stand werden diese Zahlen im kommenden Lehrjahr allerdings nicht erreicht werden. Das heißt: Die Ausbildungslücke wächst. In Zeiten von Fachkräftemangel gar nicht gut. Die Wirtschaft muss deshalb, so sehen es Brossardt und Bayerns Handwerkschef Heinrich Traublinger, in den Schulen verstärkt für ihre Branchen und deren zahlreiche Lehrberufe werben. RALF SCHARNITZKY

Für Monika Schuster ist es ein wunderbares Gefühl, den Menschen etwas Feines auf den Teller zu zaubern. „Man kann als Koch die Menschen anregen, ihre eigene Lebens- und Essensphilosophie zu überdenken.“

FOTOS: DPA, SONJA MARZONER (2), FLORIAN PEJAK (2), PRIVAT (2)

Der Beruf ist also mehr als nur Zwiebel-schneiden und Kartoffelschälen.

Wenn man kreativ ist und Ideen hat, kann man mit den Zutaten aus der ganzen Welt spielen. Die Wanderjahre in der Küche sind so wichtig, um möglichst viel kennenzulernen. Es kommt auf das Machen und Ausprobieren an. Allein vom Zuschauen lernt man kochen nicht. Als Koch ist man nicht nur Koch.

Was noch?

Man muss auch Gärtner, Metzger, Manager, Verkaufsstrategie, Trendsetter und Psychologe sein. Außerdem ein Schriftsteller. Eine gut geschriebene Speisekarte regt den Appetit an und lockt die Menschen, ins Restaurant zu kommen.

Das klingt anspruchsvoll.

Man muss wirklich clever sein, wenn man in dem Beruf Erfolg und Spaß haben will. Man lernt in der Gastronomie klarer, schneller und vielschichtiger zu denken. Wenn man will, kann man es bis zum Hoteldirektor bringen. Auf jeden Fall aber in der ganzen Welt eine gut bezahlte Arbeit finden.

Arbeitswille braucht man als Koch. „Für Faule ist dieser Beruf nichts.“

Welche Voraussetzungen sollte ein junger Mensch mitbringen für den Beruf?

Offen sein und Lust haben, Dinge auszu-probieren. Arbeitswille braucht es natürlich auch. Für Faule ist dieser Beruf nichts.

Aber für Leute, die sich gerne selbstausbeuten?

So muss es nicht unbedingt sein. Es gibt Küchen, die Stechuhren haben und Überstunden mit Freizeit ausgleichen.

Was sollten die Lehrbetriebe verändern?

Die Meister sollten sich an ihre eigene Lehre erinnern und wie hart der Anfang war. In der Jugend steckt mehr, als man vermutet. Man muss Talente erkennen.

Warum sind Sie selbst keine Sternköchin geworden?

Das war nie mein Ziel. Sternküche ist nicht wirtschaftlich, und Ruhm ist mir nicht wichtig. Mir geht es um ehrliche handwerkliche Arbeit, von der ich leben kann. Es macht mir Freude, Zeit für verschiedene Dinge zu haben. Ich schreibe Kochbücher, mache Food-Styling, lasse mir immer wieder neue Rezepte einfallen. Langweilig wird es nie.

Elias Winterl

Schreiner, 1. Lehrjahr



Elias Winterl findet: „Man muss nicht unbedingt studieren, wenn man Abitur macht.“ Der Münchner hat Hochschulreife und macht gerade eine Ausbildung als Schreiner. „Viel wichtiger ist es, das zu machen, was einem Spaß bringt“, sagt er. Von der zehnten Klasse an hatte er die Idee, Schreiner zu werden, hundertprozentig sicher war er sich aber nicht. Er wusste nur, dass er nichts machen wollte, wo er nur im Büro sitzt. Der Schreinerberuf lag für Winterl nicht nur aus handwerklicher Leidenschaft nahe: Holz ist einfach der schönste Werkstoff für ihn. „Holz ist lebendig, anders als beispielsweise Eisen. Jedes Holz riecht anders, wenn man es aufschneidet, fühlt sich anders an“, sagt der 22-Jährige.

Eine Ausbildung zum Schreiner dauert drei Jahre. Im ersten Lehrjahr besucht man die Berufsschule, in der man fachbezogenen Theorieunterricht hat und auch erste Praxiserfahrungen sammelt. Mit einem Praxislehrer darf man bereits selbstentworfenen Stücke schreinern. Im zweiten und dritten Lehrjahr arbeitet man dann in seinem Ausbildungsbetrieb und besucht nebenbei die Berufsschule. Von September an wird Winterl bei einem Betrieb im Münchner Westen lernen. Diese Lehrstelle zu finden, war gar nicht einfach: „Viele Münchner Betriebe bilden gar nicht mehr aus.“ Auf dem Land hingegen hätten viele Auszubildende bereits vor dem Beginn des ersten Schuljahres eine Lehrstelle. Sorgen um seine Zukunft macht sich Elias nicht: „Es gibt genug Leute, die Handwerksqualität zu schätzen wissen und sie sich auch leisten.“ Egal wie es für Winterl weitergeht: „Eine Ausbildung kann mir keiner mehr nehmen“, sagt er. GABRIELLA SILVESTRI

Franz Josef Traut

Instrumentenbauer, Meister



Vor zehn Jahren bekam Franz Josef Traut, 44, im Monat eine Bewerbung für eine Lehrstelle. Heute sind es nur noch vier oder fünf im Jahr. Damals bildete der Instrumentenbauer noch gar nicht aus, inzwischen aber schon. Seinen ersten Lehrling hat er als Gesellen übernommen. Der zweite muss noch kräftig lernen, insgesamt drei Jahre inklusive Blockunterricht in Mit-telwald, das eigentlich für seine Geigenbauerschule weltberühmt ist. Zu dritt arbeiten sie also derzeit in der Kellerwerkstatt in einem Hinterhof der Münchner Rumfordstraße. Ein traumhafter Ort für Blech- und Holzbläser. Überall stehen, liegen, hängen Instrumente, die dem Meister zur Wartung oder Reparatur anvertraut worden sind. Im Moment überholt Traut die Tuben, Posaunen und Trompeten von Münchner Bläserklassen. Das steigende Interesse der Schüler, der Trend hin zur modernen Blasmusik freut ihn natürlich sehr.

„Wir sind kein Handelsgeschäft“, sagt Traut. Die Konkurrenz, besonders im Internet, sei viel zu groß. Es gebe immer jemanden, der billiger sei. Deshalb hat sich der Münchner auf Service verlegt. Die Holz- und Blechbläser der großen Münchner Orchester gehen bei ihm ein und aus. Die lassen sich auch mal ein Instrument von ihm bauen. Traut fasziniert an seinem Beruf, dass er etwas Bleibendes schafft. „Meine Trompeten werden mich überleben“, sagt der 44-Jährige. In der heutigen Wegwerfgesellschaft gebe ihm das ein gutes Gefühl. Er selbst ist über das Waldhornspielen zu seinem Beruf gekommen. Dass sein Lehrling Klarinette kann, sei gut, aber nicht zwingend notwendig. Wichtiger: „Es muss persönlich passen.“ SABINE BUCHWALD

Gudrun Hanke

Schneiderin, Meisterin



Motivation und Durchhaltevermögen erwartet die Herrenschnneidermeisterin Gudrun Hanke von ihren Auszubildenden. Die 56-Jährige führt ein Atelier, das sich auf Einzelstücke für Damen und Herren sowie Garderobe für Bühnen- und Filmproduktionen spezialisiert hat. Ein intimer Rahmen, in dem das Verhältnis zwischen Ausbilder und Auszubildenden sehr intensiv ist: „Ich verbringe mit niemandem so viel Zeit wie mit meinen Mädels“, sagt Hanke. Seit sechs Jahren bildet sie Herrenschnneiderinnen aus. Im September wird sie ihr erstes Bewerbungsgespräch mit einem männlichen Kandidaten führen. Dabei interessieren sie Schulzeugnisse nur am Rand. Wichtig dagegen seien räumliches Vorstellungsvermögen, handwerkliche Fähigkeiten und Eigeninitiative. Idealerweise können die Bewerber schon ein paar Probestücke vorweisen.

Viele aus der Branche träumen von einer Zukunft als Modedesigner. Aber das sei ein hartes Geschäft, sagt Gudrun Hanke. Und überhaupt: Reich könne man mit der Schneiderin nicht werden, und „man braucht manchmal ein ganz schön dickes Fell“, sagt Hanke. „Bei mir müssen die Auszubildenden richtig ran.“ Sie fordere viel, dafür dürfen die Lehrlinge aber auch an alle Stücke. Denn „Handwerk lernt man durch Wiederholung“, sagt die Schneidermeisterin. Das Schöne sei ja, dass man immer sieht, was man gemacht hat. Der handwerkliche Aspekt ist das, was Gudrun Hanke an ihrem Beruf so schätzt. Und sie ist überzeugt: „Das Handwerk ist schwer im Kommen und jeder kann es lernen.“ So wie jeder später seine eigene Nische finden müsse. STEFANIE SCHWETZ

Michael Schmid

Metzger, 3. Lehrjahr



Wenn Michael Schmid seinen zwei vegetarischen Freunden von der Arbeit erzählt, dann lauschen diese nicht immer begeistert. Dennoch sagen sie nie etwas Abwertendes wie „Pfui Deifi“, erzählt der 18-Jährige mit sympathischem bayerischem Dialekt. Schmid ist für die Ausbildung von Regensburg nach München gezogen. Nicht weil es dort keine Metzgereien gebe. Es gibt sogar einen Betrieb, der ihm besonders nahe liegt: Michael Schmid, Feinkost Metzgerei. Der Name ist kein Zufall, der Betrieb wurde Ende der Dreißigerjahre von seinem Großvater und seiner Großmutter gegründet. So einfach wollte der gebürtige Regensburger es sich aber nicht machen. „Ich wollte schon immer weiter weg, bisserl selbständig leben und sehen, wie es in einem anderen Betrieb läuft.“

Seine Ausbildung macht er jetzt bei der Münchner Metzgerei Magnus Bauch, ebenfalls ein Familienbetrieb mit Tradition. Schmid's Motivation kommt allerdings nicht nur aus der Familie. Besonders gefalle ihm die Abwechslung im Alltag. Der Beruf des Fleischers umfasst mehrere Komponenten. „Man macht nicht jeden Tag das selbe“, sagt Schmid. Neben dem Zerlegen von Vieh und dem Herstellen von Fleischprodukten spielt auch der Kontakt mit Kunden für ihn eine wichtige Rolle. Schmid hatte Anfangsschwierigkeiten trotz Familientradition. Es dauere, bis man alles beherrscht. Das war aber rasch überwunden. „Wir sind keine Schlachter. Da die Tiere schon grob zerlegt bei uns ankommen“, sind die Hürden nicht mehr so groß. Später möchte der 18-Jährige den Familienbetrieb weiterführen. Den Namen hat er ja schon. GABRIELLA SILVESTRI

Luisa Beck

Bäckerin, 1. Lehrjahr



„Ich habe viele Freunde, die studieren, die haben auch oft ab Mittag Zeit“, sagt Luisa Beck. Das ist gut für die 18-Jährige. Gerade im Sommer kann man tagüber herrlich die freie Zeit genießen; mit allem, was dazu gehört. Am Abend unter der Woche, wenn bei den meisten Jugendlichen so gegen 22 Uhr das Nachtleben beginnt, liegt Luisa zu-mest schon im Bett – der Wecker klingelt früh. Um drei oder um fünf Uhr muss sie in der Backstube der Bäckerei Hoffmann in München-Laim stehen. Kein Problem für die junge Frau: „Der Körper gewöhnt sich ganz schnell an den Rhythmus.“ Und für seinen Wunschberuf steht man auch gerne früher auf. „Ich habe mein Leben lang schon gerne gebacken“, sagt die Auszubildende. Das ist allerdings auch kein Wunder: Sie stammt aus einer Bäckerfamilie, kann später mal in den elterlichen Betrieb einsteigen. „Aber: Ich lerne den Beruf freiwillig und will Meisterin werden.“ Auch, weil sie es schön findet, zu sehen, was sie am Tag gemacht hat. Und zumindest einen Abend in der Woche gibt es ja, an dem Luisa Nachtleben auch erst um 22 Uhr beginnen kann – am Samstag.

Ihr Lehrherr Heinz Hoffmann weiß ihre Arbeit zu schätzen. Als Landesinnungsmeister weiß er nur zu gut, dass die Lehrlingszahlen rückläufig sind: Zum Jahresende 2013 waren bei den bayerischen Handwerkskammern 1765 Bäckerlehrlinge und 2582 Fachverkaufslehrlinge in den Lehrlingsrollen eingetragen. Im Vorjahr wurden noch 2079 beziehungsweise 2999 junge Menschen in den drei Lehrjahren ausgebildet. Deshalb weist Hoffmann gerne darauf hin, dass die Perspektiven in beiden Berufen sehr gut sind. RALF SCHARNITZKY

Stefan Pledl

Schornsteinfeger, Meister



Tagtäglich trifft Stefan Pledl auf Menschen, die ihn und seine Kollegen gern an-fassen. Das soll Glück bringen, sagt man. Pledl ist seit mehr als 20 Jahren Schornsteinfeger und das mit ganzem Herzen. Auch heute noch tragen Schornsteinfeger die traditionelle Zunfkleidung, aus praktischen wie auch optischen Gründen. Meist jedoch ohne Zylinder, der nur bei feierlichen Anlässen oder zur Weihnachtszeit getragen wird. Neben der Kleidung hat sich der Beruf jedoch weiter entwickelt. Mittlerweile gibt es neben Kaminen als Heizquelle auch Gas- und Ölfueherstätten. Solche Veränderungen haben auch die Anforderungen an die Azubis erhöht, erklärt der 39-Jährige. Neben Schwindelfreiheit und einem freundlichen Auftreten sind auch technisches und mathematisches Wissen notwendig. „Und natürlich muss man auch körperlich gut drauf sein“, ergänzt Pledl.

Um einen Ausbildungsplatz zu bekommen, müssen mehrere Hürden überwunden werden. Zunächst gibt es einen Eignungstest, bei dem Allgemeinwissen, mathematisches Wissen und logisches Denken geprüft werden. Danach wird ein Praktikum gemacht, erst dann kann mit der Ausbildung begonnen werden. Pledl investiert viel Zeit in die Ausbildung von Nachwuchskräften. „Auch wenn es aufgrund der neuen Schornsteinfeger-Auflagen manchmal anstrengend sein kann, ist es wichtig auszubilden.“ Der Münchner Meister und seine Kollegen werden oft gebeten, zu feierlichen Anlässen wie Hochzeiten zu erscheinen. „Wir verlangen nichts dafür“, sagt Pledl. „Uns macht das Spaß – und es soll ja schließlich Glück bringen.“ Allerdings nur mit Zylinder. GABRIELLA SILVESTRI