

Dufte(nde)s Handwerk: Der Bäckerberuf

Was tun, wenn alle Schulprüfungen geschafft sind? Die Yenz-Redaktion berichtet in dieser Serie über Menschen, die sich nach ihrem Schulabschluss für eine Ausbildung oder ein duales Studium entschieden haben. Dafür sprach Hanna Lang inmitten von Brezeln und Schwarzwälder-Kirschtorten mit Mostafa Al-Hamadi, der sich bei der Vaihinger Bäckerei Katz zum Bäcker ausbilden lässt.

Maschinen rattern, es duftet nach Brötchen, riesige Öfen säumen die Produktionshallen der Bäckerei Katz in Vaihingen. Mit einem heiteren „Morgen!“ grüßt Mostafa Al-Hamadi um 8 Uhr seine brezelschlingenden Kolleginnen und Kollegen. Der 21-Jährige wirkt fit und das obwohl er schon seit 5 Uhr auf den Beinen ist. Dass sein Wecker so „spät“ klingeln darf, sei für Bäcker purer Luxus. Eine Stunde später beginnt für den Bäcker-Auszubildenden Mostafa meist der Arbeitstag. In der Backstube rollt er Unmengen an Teig aus, knetet und portioniert ihn zu Rohlingen. Was überproduziert wird, sei zum Verzehr, sagt er augenzwinkernd. Am meisten Spaß mache es ihm, Teigzöpfe zu flechten. „Körperlich ist es kein leichter Job“, erzählt der Azubi aus Vaihingen, „man braucht viel Energie für die Teigverarbeitung.“ Um für sein Handwerk ausreichend Kraft zu haben, trainiert Mostafa meist nach seiner Schicht noch im Fitnessstudio.



Vom Traumjob Koch zum Bäcker-Azubi

Dass Mostafa Bäcker werden möchte, weiß er erst seit vergangenem Jahr. Eigentlich wollte er, wie sein Vater auch, als Koch arbeiten. Bei der Vaihinger Bäckerei fing er ursprünglich an, um Geld zu verdienen. Doch nach knapp zwei Jahren im Versand und der Spülabteilung entschied er sich nach langer Beratung für die Bäcker Ausbildung. Inzwischen gilt er laut dem Ausbilder Thomas Feuerstein als der „Vorzeigeazubi“ des Betriebs; Brezeln schlingt Mostafa wie ein Profi. Einen Monat habe er gebraucht, um das Brezelformen zu perfektionieren. Das Bäckerhandwerk erlernt der Vaihinger dual: Einmal die Woche besucht er die Oscar-Walcker-Schule in Ludwigsburg, die restlichen vier Tage ist er in der Backstube. Dort steht die Praxis an. Doch die reiche nicht, sagt Mostafa: „Man vergisst Rezepte, wenn man sie nur einmal macht.“ Deswegen wiederholt er Gelerntes daheim. Während andere am Schreibtisch Karteikarten pauken, steht der angehende Bäcker stundenlang in der Küche und backt nach.

Backen statt schlafen

Mostafas Ausbildung unterscheidet sich nicht nur durch ihre Lernmethoden. Denn wenn andere um 14 Uhr aus der Mittagspause kommen, endet seine Arbeit schon. Das erschwere es, sich mit Freunden zu treffen, berichtet er. „Es funktioniert trotzdem, wenn man den Tag vorher gut plant“, fügt Mostafa hinzu. Doch wer total an seinem regulären Schlafrhythmus hängt, für den sei die Bäckerarbeit ungeeignet. Je nach Bäckerei beginnt die Frühschicht schon am späten Abend und zieht sich bis in die Morgenstunden hinein. Danach heißt es: Augen zu trotz Tagesanbruch.

Mit Meisterprüfung zur eigenen Bäckerei

Mostafa hat sich mittlerweile an seinen neuen Rhythmus gewöhnt und so schnell wird sich dieser wohl auch nicht ändern. Denn nach seiner voraussichtlich drei-

jährigen Ausbildung zum Bäcker möchte er den Bäckermeister machen. Zur Meisterausbildung gehören neben vertiefter Lehre über die Herstellung von Feingebäcken und Brot auch Betriebswirtschaft, Rohstoffkunde und Arbeitspädagogik. Abgeschlossene Meisterinnen und Meister verdienen laut der Bundesagentur für Arbeit fast 1000 Euro mehr als grundausgebildete Bäcker. Während das Durchschnittsentgelt für den Beruf „Bäckermeister“ bei 3.569 Euro liege, würden Bäcker ohne Meisterprüfung rund 2.700 Euro brutto im Monat erhalten. Außerdem können Meisterinnen und Meister ihre eigene Bäckerei eröffnen. Das ist auch Mostafas großer Traum: „Geselle zu sein reicht nicht, ich möchte irgendwann etwas Eigenes gründen.“

Damit zählt Mostafa zu einem Überbleibsel an Bäckern in Deutschland. Denn die Zahl der Betriebe im klassischen Bäckerhandwerk sei hierzulande in den vergangenen Jahren gesunken, so die Hans-Böckler-Stiftung im März 2025. Und das obwohl Gebäck für die brotliebhabenden Deutschen fast schon als Grundnahrungsmittel gilt. Für Mostafa ist deshalb klar: „Wir brauchen immer Bäcker.“



Mostafa Al-Hamadi gefällt die Ausbildung in Vaihingen so gut, dass er nach der Lehre weitermachen möchte.

Hey, sag mal...

- **Das ist das Beste an meiner Ausbildung:** Dass mein Ausbilder so hilfsbereit ist, auch bei privaten Themen.
- **Hierbei muss ich manchmal gähnen:** Bäcker zu sein heißt Handarbeit, das ist kräftezehrend.
- **Das macht mir keinen Spaß:** Die Maschinen nach dem Gebrauch auszukratzen.
- **Deswegen würde ich meinen Job jederzeit weiterempfehlen:** Weil wir immer Bäcker brauchen und brauchen werden.

Good to know:

- **Ausbildungsbezeichnung:** Duale Ausbildung zum Bäcker / zur Bäckerin
- **Diesen Schulabschluss braucht ihr dafür:** Mindestens einen Hauptschulabschluss.
- **So lange dauert die Ausbildung in der Regel:** Drei Jahre
- **Hier könnt ihr danach arbeiten:** Ganz klassisch in einer Backstube, aber auch in der Gastronomie, Industrie oder als Spezialist für deutsches Brot im Ausland.
- **Weiterbildungsmöglichkeiten:** Weiterbildung an einer Fachhochschule zum Bäckermeister, Hochschul- oder Fachhochschulstudium für Ernährungswissenschaften oder Lebensmitteltechnologie. Oder ihr macht euch selbstständig, wie es auch Mostafa will, und eröffnet eine eigene Bäckerei.

Du machst eine coole Ausbildung, von der du uns gerne erzählen würdest?

Wir freuen uns über tolle Berufseinblicke. Melde dich einfach per Mail an: yenz@vkz.de