

Uni ade – willkommen in der Backstube

Das Projekt „Und morgen Meister“ fördert Studienabbrecher, die einen Handwerksberuf lernen / Führungskräfte von morgen

Von Christine Speckner

Wenn nachts der Wecker klingelt, macht sich Gregor Brinkschulte fertig für die Backstube. Um drei beginnt die Schicht. Vor einem Jahr konnte er um diese Zeit noch träumen. Da studierte er Germanistik und Anglistik auf Lehramt. Acht Semester. „Viel zu lang“, sagt Brinkschulte. Das Studium war nicht das Richtige für ihn. Doch die Entscheidung, es zu beenden, schob er lange hinaus. Bis er über das Projekt „Und Morgen Meister“ in der Presse las.

„Warum nicht Bäcker werden?“, dachte Brinkschulte. Gebacken hatte der Student in seiner Freizeit immer gern. Das Projekt von Handwerkskammer Münster, Agentur für Arbeit Münster und IHK Nord Westfalen bietet Studienabbrechern und jenen, die ihr Studium an den Nagel hängen wollen eine Alternative: die Ausbildung im Handwerksberuf.

Die Berater analysieren mit den jungen Menschen deren Stärken und Fähigkeiten. Oft stellt sich in den Gesprächen heraus, dass der Leidensdruck groß ist, wenn man feststellen muss, dass das Studium nicht die richtige Wahl war und die Talente woanders liegen. Seit dem Start von „Und Morgen Meister“ vor einem Jahr haben sich mehr als 150 junge Menschen, die mit dem Gedanken spielen, ihr Studium abzubrechen, von Arbeitsagentur und Handwerkskammer beraten lassen. „Die große Resonanz bestätigt, dass unser Angebot den Nerv trifft“, sagt Joachim Fahnemann, Leiter der Arbeitsagentur Ahlen-Münster.

Erstmal ein Praktikum machen

In einem Praktikum lernen die Ex-Studenten den Berufsalltag kennen. Wie Brinkschulte, der sich im vergangenen Jahr für den Bäckerberuf entschied. Am ersten Praktikumstag wälzte er Hunderte Brötchen in Körner. Brinkschulte war beeindruckt. „Das waren schon andere Dimensionen, als zu Hause Kuchen backen.“ Vor allem: Es machte

Beilagenhinweis

Der gesamten Auflage dieser Ausgabe der ABZ ist eine Beilage von The Conference Group (Frankfurt) beigelegt. Wir bitten unsere Leser um Beachtung.



■ Studienabbrecher gehen ihren Weg. Das Handwerk bietet ihnen Perspektiven. Fotos: Ikonoklast_hh, Gina Sanders/Fotolia

Spaß und seine Neugierde wuchs täglich: Wie lässt sich die Konsistenz der Teige beeinflussen? Warum verbessert Milchzucker den Geschmack und bewirkt eine gebräunte Kruste? Brinkschulte wollte es genauer wissen. Mit Chef und Kollegen kam er gut klar. Deshalb wechselte er Wochen später von der Uni zur Backstube.

Seitdem die Geschichte des Ex-Studenten aus Münster in der Süddeutschen Zeitung erschien, ist sein Fall populär geworden. Und Ausbilder Georg Krimphove ist sehr zufrieden mit dem Quereinsteiger. Der Obermeister aus Münster sagt, er habe nie daran gezweifelt, dass sich der Abiturient in seinen Betrieb integriere. Dass der Studienabbrecher deutlich älter ist, als die regulären sechs Bäcker- und Konditorenlehrlinge, ist für ihn kein Problem. Im Gegenteil: „Mit 25 Jahren ist man reifer, da weiß man eher, was man will“, sagt Krimphove.

Kennengelernt haben sich beide über ein gemeinsames Hobby: Fußball. Student Gregor schrieb im Nebenjob Fußball-Kolumnen, Bäcker Krimphove las sie gern. „Als dann die Bewerbung auf meinem Tisch lag, dachte ich: „den Namen kennst du doch“, erzählt Krimphove. Der Student stellte sich bei ihm vor, nach zwei Wochen Praktikum war dem Chef klar: „Der hat was auf der Pfanne.“

Die Erfahrung zeigt: Ex-Studenten, die Prüfungsstress gewohnt sind, kommen auch mit der Berufsschule klar. Und weil durch den Quereinstieg das erste Lehrjahr wegfällt, müssen sie andere Azubis auch mal um Hilfe bitten. Das verhindert ein Zweiklassendenken in der Back-

stube. Für Abbrecher spricht aber noch ein anderes Argument. „Wir brauchen Führungskräfte“, sagt Krimphove mit Blick auf die Zukunft. Wer weiß, vielleicht erweist sich der Neue als so kompetent, dass man ihm einmal die Leitung der Backstube übertragen kann?

Aufstieg ins Management

Wünschenswert wäre das schon. Und gar nicht abwegig, wie das Beispiel von Kathrin Knopp zeigt. Die ehemalige Studienabbrecherin aus Berlin lernte ebenfalls Bäcker. Heute verantwortet die 28-Jährige das Marketing der Berliner Bio-Bäckerei Beumer & Lutum. 150 Angestellte, sechs Filialen. Der Betrieb beliefert Naturkostläden, Biosupermärkte, Gastronomen und bietet Catering. Da muss man den Überblick behalten und gut mit Menschen können. Für die Ex-Theologiestudentin genau der richtige Job.

In Oldenburg und Berlin studierte Kathrin Knopp drei Semester Theologie und Germanistik. Doch schon nach zwei Semestern merkte auch sie: „Das war nicht meins.“ Im Auslandssemester in Usbekistan vermisste sie die Vielfalt deutscher Brote. „Dort gab’s ja nur Fladenbrot.“ Zurück in Berlin jobbte sie in einer Bäckerei, wo sie die Liebe zum Beruf entdeckte. „Ich wollte so richtig mit den Unterarmen im Teigkessel hängen.“

Knopp brach das Studium ab und bewarb sich für eine Lehre bei ihrem heutigen Arbeitgeber. Der reagierte jedoch zurückhaltend. „Das ist harte Arbeit. Mach erst mal eine Woche Praktikum“, meinte die Chefin. Jetzt erst recht, dachte Knopp. Die Ausbil-

dung schloss sie 2009 ab – als Jahrgangsbeste. Wegen Abitur und guter Berufsschulnoten hatte sich ihre Ausbildung auf ein-

einhalb Jahre verkürzt.

Das war nicht immer leicht. Ihr Ausbilder war gerade mal so alt wie sie. „Der ließ mich absichtlich am Ostersonntag noch Bleche schrubben“, erinnert sich Knopp. Entmutigen ließ sich die junge Frau nicht. Im Betrieb bringt sie sich voll ein, nach der

Lehre wird sie stellvertretende Geschäftsführerin und absolviert ein Fernstudium Marketing-Management. „Heute ist mein Ausbilder einer meiner liebsten Kollegen“, sagt die zweifache Mutter. Ihre Lehre möchte Knopp nicht missen. „Weil ich weiß, wie unsere Produkte hergestellt werden, kann ich viel besser für sie werben.“

Anzeige



Der Spezialist für den kompletten Backstubenbau

Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 60 gebaute Bäckereien. Individueller und stützenfreier Grundriss.



Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden - schlüsselfertig zum Festpreis.

DIETRICH FERTIGBAU

Hans Dietrich Fertigbau GmbH und Co. KG • Hermannstraße 2 • 33189 Schlagen
Telefon (0 52 52) 98 76 30 • Telefax (0 52 52) 98 76 50 • www.dietrich-fertigbau.de