

In Frankreich Baguette gebacken

Zwei Bäckerlehrlinge aus dem Kammerbezirk Hannover sammelten vier Wochen lang wertvolle Erfahrungen in der Normandie.

Hannover, 23.11-2010.- Sebastian Enß und Nico Kunze haben bewiesen, dass sie weltoffen und mobil sind, denn sie verbrachten jetzt vier Wochen ihrer Ausbildungszeit als Bäckerlehrling in Frankreich. Eine Woche besuchten sie eines der größten Berufsbildungszentren in der Region Eure in der Normandie und drei Wochen lang lernten sie in Praktikumsbetrieben, wie man Baguette backt.

„In Frankreich backt der Bäcker tatsächlich nur Baguette, alles andere auch die Croissants macht die Patisserie, also der Konditor“, erläutert Sebastian Enß. Nach der anfänglichen Sorge, dass das schnell langweilig werden könnte, stellte der deutsche Auszubildende im 3.Lehrjahr fest, dass es rund 15 verschiedene Baguettesorten gibt, die von der Teigherstellung über das Kneten und Backen ganz unterschiedlich hergestellt werden. „Mir hat es ausgezeichnet gefallen, es ist einfach eine tolle Erfahrung, in einem fremden Land neue Anregungen für seinen Beruf zu bekommen“, schwärmt Kunze, der bei Bäckermeister Thomas Wegener in Hameln die Ausbildung zum Bäcker absolviert.

„Wir wollten die guten Leistungen unseres Auszubildenden Sebastian Enß honorieren und haben uns deswegen entschieden, ihn für das Praktikum in Frankreich freizustellen“, erläutert Wilhelm-Hauke Bente, Bäckermeister aus Emmerthal. Enß erhielt von seinem Chef die Chance, ein Auslandspraktikum zu machen, um seinen Horizont zu erweitern, aber auch weil sein Meister ihm zutraut, die Zeit optimal zu nutzen. Denn es sind nicht nur neue Arbeitsweisen oder andere Produkte, die er in den vier Wochen kennenlernt, sondern ganz allgemein die französische Arbeitsweise und Lebensart.



„Die Mitarbeiter verbessern ihre Fremdsprachkenntnisse und kehren selbständiger, flexibler und mit frischen Ideen in den Betrieb zurück“, erläutert Christoph Niggemeier, Mobilitätsberater der Handwerkskammer Hannover, der für Auszubildende und junge Fachkräfte im Rahmen des EU-Förderprogramms Leonardo da Vinci Praktika im Ausland organisiert. Die Unternehmen verbessern durch international qualifizierte Mitarbeiter ihre Wettbewerbsfähigkeit, und das Beste: die geförderten Projekte ermöglichen eine nahezu kostenneutrale Entsendung der Beschäftigten.

„Da die Zusammenarbeit mit den Partnern in Frankreich so gut läuft, werden wir die Austausche im Nahrungsmittelhandwerk weiter ausbauen“, so Niggemeier. Im Frühjahr soll bereits der nächste Austausch stattfinden, dann gegebenenfalls auch mit Konditoren und Fleischern. „Betriebe, die daran Interesse haben, ihren Auszubildenden einen Auslandsaufenthalt in Frankreich zu ermöglichen, können sich einfach bei uns melden“, sagt der Mobilitätsberater der Handwerkskammer Hannover.