

# Deutsche Bäcker- und Konditoren-Zeitung

Organ des Zentralverbandes der Bäcker, Konditoren, Keksfabrikanten und Süßwarenfabrikanten der Deutschen Reichs-, Sachsen- und Preußischen

Vereinigungskreis der Bäcker des Reichs ver-  
treten ist. Abonnement pro Quartal 10 M.

Frühjahr 1917 Hannover 2000  
Abonnement pro Monat 10 M.

Abonnement pro Jahr 100 M., für die Zeitungen 30 M.

## Berufsausbildung und Ausbildung zur Bäckerei- und Konditorei-Ausbildung in Hannover.

Von Gemeindebaumeister Schmitz, Bremen-Süd.

Nach dem Entschluss des Deutschen Ministeriums für Handel und Gewerbe vom 28. Januar 1907 sind Lehrlinge, die zur Ausbildung ihres Berufes das „Zeichen“ nicht nötig haben, von Bäcker, Konditor, Keksfabrikant, Käsefleure und angelernten Facharbeiter, zum Bäckerunterricht am den gewölblichen Ausbildungsschulen nicht verpflichtet. Wenn ich nun von den Verrufen des Nahrungsmittelgewerbes mit zur näheren Betrachtung nur einen, nämlich den Bäckerberuf, heranznehme, so geschieht dieses aus dem Grunde, um die Fachkreise Lehrer und Meister auf ein Gebiet hinzuleiten, welches meines Erachtens bisher etwas zuwenig beachtet und nicht nach seiner Bedeutung für den Bäckerberuf genügend worden ist. In den jetzigen Verhältnissen, die das Bäckergewerbe mit manchen ihm früher fremden Aufgaben konfrontiert haben, erkennt Einsichtige nicht mit Unrecht eine besondere günstige Gelegenheit zur Förderung der Berufsausbildung neben sonstigen Geschäftsmethoden. Ich möchte daher auch den Beruf nachzuholen, wie die Ausbildung des Bäckerlehrlings auch in den städtischen und kleinstädtischen Ausbildungsschulen — bei den Kursen für die Gesellen- und Meisterprüfungen — etwas mehr als bisher gefördert werden müsste. Es mag ja vorkommen, dass einige Beilehrer etwas zurückhaltend erscheinen, gerade jetzt unter den Zeichen der schweren Zeit von der Ausbildung des Bäckerlehrlings, Gesellen oder Meisters zu reden (jedoch, da viele von diesen Freieschenken lassen); aber in uns Deutschen freut nun einmal Hoffnung und Zuversicht für die Zukunft als unauslösbare Flamme. Es ist deshalb wohl unabdingend und angebracht, den Fragen, was ein wichtiger Nachwuchs im deutschen Bäckergewerbe bedeutet, reiches Interesse bei Meister, Geselle und Lehrling an dem Fachunterricht hat — jenseit der allgemeinen Begriff „Zeichen“ fällt — etwas näher nachzugehen. Wenn auch mecklenburgische in den Großstädten die Ausbildung für den Bäckerberuf als gut zu bezeichnen ist, so trifft dieses auch für Kleinstädtische und ländliche Betriebsarten wohl weniger zu.

So gilt doch vor allem auch im Bäckergewerbe der Grundgedanke, dem ganzen Beruf, ob in der Kleinstadt oder vor dem flachen Lande, einen goldenen Nachwuchs auszuführen, der zu meisterrischen Denken und Arbeiten nicht nur praktisch angeleitet werden soll, sondern auch mit guten beruflich-kunstlichen und theoretischen Kenntnissen ausgerüstet zu sein. Durch das Rechnen einer hinreichenden theoretischen Ausbildung im Rechnen und der damit zusammenhängenden Einflöhnung im beruflich-technischen Denken, die doch für das volle Verständnis im Bäckergewerbe in bezug auf Gebäckarten und Betriebseinrichtungen, Maschinen usw. von großer Bedeutung ist, für den Bäckerlehringen, nach den Gesellen und Meistern ein Gleichschritt mit ihren Handwerksgenossen aus den jähmenden und technischen Gewerben (Werkzeugmacher, Tischler, Metall- u. s. w.) fast unmöglich gemacht. Solche nachteiligen Folgen lassen sich aber nur in der späteren Gesellen- oder Meisterpraxis ohne geeignete Ausbildung durch fürtige Fachkurse nicht leicht ausgleichen, weil die Schwierigkeiten, die im Berufe nach dieser Richtung anzutreffen, wohl nicht leichter werden. Wenn nun für die jähmenden und technischen Handwerksberufe der Fachlicher Bäckerunterricht eine unentbehrliche Ergänzung der praktischen Lehre für Meister, Gesellen und Lehrlinge bildet, so meine ich, dass für das geformte Bäckergewerbe weniger zu erwarten ist, die Einführung in die beruflich wichtigsten Regel, Grundlage und Erziehungsmöglichkeiten, durch welche die Eigenschaften der Produktions- und Herstellungskette in der baulichen und maschinellen Anordnung und Erreich-

ung eines Betriebs über geistigen Bäckerbetriebes, der beschäftigten älteren und neueren Bauernschaft, der Dorfszene und Nebenzimmer nicht erzielt wird. Für die Durchführung dieser Geschäftspunkte wird eine gewisse Erhöhung der Stundenzahl für Ausbildungsschulen aber beständige Ausbildungskosten ohne Verminderung der Betriebsaufwand wohl besondere Schwierigkeiten in dem Bereich der Möglichkeit liegen. Die Einsichtung und Beurteilung dreier, wohl unmittelbar zum Bäckerberuf gehörigen Fragen, wie geistige und für die Praxis gut gelöste Ausbildung und Verbündung der einzelnen Betriebs-, Arbeits- und Betriebsräume, deren notwendig passende Größe und Lage, Form, Belüftung, Heizungsanordnung, Ein- und Beleuchtung der Backöfen, Schornsteine usw. gehören wahres Erachtens in engerem Verhältnis doch zum Unterrichtsstoff für die Schüler der höheren Klasse bei baulichen und Betriebsähnlichen Schulen an Stelle obligatorischen Bäckerunterrichts und in einem weiteren Sinne als Grundzus in den Prüfungsordnungen für Gesellen- und Meisterprüfungen. Ein ausreichendes Wissensmaß von baulich-technischen Kenntnissen über die nie Bau-, Spezial- und Paraffinenbau einzuhaltenden Fragen entsprechend der benötigten vorzugsweise Technik ist nicht mit bei den minderlichen und jähmenden Fertigkeiten für Gesellen und Meister doch als erforderlich. Fragen sich die Bedürfnisse mal fest, ob der bis herige Unterricht bezüglich dieses Punktes nicht verhältnismäßig eingeschränkt. Somit mit mancher Meister befähigt, mit volkiger Ausbildung wenig oder fast gar nichts gerechnet werden.

Den Wert einer solchen Einführung in das überregionale Wesen, soweit es für den Beruf nördlich ist, braucht ich wohl nicht zu erläutern. Die allgemeinen Kenntnisse, die feindlichen Unterlagen, Beschreibungen und Erläuterungen dürfen größtenteils in der Fachliteratur zu finden sein; aber wo kommt diese? Die geprägten jahresständigen Fachlehrer (ob nun Techniker oder Bäckermeister) sind wohl am ersten berufen, den geschichtlichen Stoff den werdenden Bäckermeistern und Gesellen vorzutragen. Wenn diesem Problem die erforderliche Aufmerksamkeit geschenkt wird, wenn jahresgeplante erste Richtlinien in Ausführungen, Gewerbe-, Handwerkskammern und eventuell in Unterrichtsvorordnungen gewonnen haben, dann wird es auch bis zu diesem Ziel nicht mehr weit sein. Auch außerhalb der gewölbten Ausbildungsschulen ist den im Bäckerberuf tätigen Personen zur Weiterbildung wohl keine eilleren Gelegenheit vorhanden. Abgesehen von den eigenständigen Fachbüchern werden von den Firmen, wie auch von den Handwerks- und Gewerbebehörden ja rechtliche und theoretische Ausbildungslinie veranstaltet. Die erste Teilnahme eines erheblichen Potenzialraums ermöglichen. Somit ich nun unterrichtet bin, erfreut sich der theoretische Unterricht in solchen Ausbildungsfürmen hauptsächlich in Buch-, Rechnungs- und Geschäftsführung, Rechnen, Rechnung, finanziellen Verhältnissen, Finanzen und Gehörden, Gelehrten, Arbeitern, Kaufleuten, Kaufleuten, Mietern und gewerblichen Unternehmungen. Durch das Gesetz vom 26. Juli 1897 (in Kraft getreten am 1. 10. 1901) ist der Meisterstitel nach im Bäckergewerbe unter geistlichen Schutz gestellt (§ 33 der Gemeindeordnung). Wer ist nun aber Meister? Wer ist er dann? Wer ist Geselle? Wer ist dann? Wer ist Lehrling? Federmeister! Dieser Spruch der Handwerkszunft kommt bekanntlich aus alter Zeit, wo noch das Handwerk „goldenen Boden“ hatte. Wer wie sieht es denn heute mit dem goldenen Boden aus? Nur wer auch im Bäckergewerbe keine gute Gesellen- und Meisterprüfung gemacht hat und durch sein pflichtbewusstes Streben und Zuverlassen auch den höheren Ansprüchen einer hochgeschrittenen Betriebsmethode hält, aber im Gedanken, möglichst konkurrenzlos bezuglich seiner Gewerbe- und Betriebsordnung, vergleichbar mit den deutlich höheren Wissen und Fähigkeiten

und andern Berufen im Nachbarschaftsgewerbe, mit herausgehobenem Ruhm aller in sein Fach schlagenden Fragen so ganz Meister ist und bleibt, der hat auch im Bäckerberuf Aussicht auf ein gehobenes, gutes Fortkommen. Dem Nachwuchs in diesem Beruf kann meines Erachtens nichts Besonders entgegenstehen, als die erfolgversprechende rechtliche Ausrichtung für die Zukunft.

Noch der Fragen, aber zwingenden Zurückstellung des Begriffes Meister im Sinn kommt ich wieder auf die Fragen zurück was denn der Bäcker an Stelle des obligatorischen Bäckerunterrichts wohl auch für Ausbildung zu erfüllen hätte. Zur Nutzen dieser Abhandlung kann ich wohl es nicht sagen, in eingehender Weise dies zu tun und Bäder zu betonen und abzumaggen. Dazu ist ja auch der zur Verfügung stehende Raum dieser Auszeitzeit nicht mehr ausreichen.

Als erste Lösung erachten mir, was gelingt, folgende Mindestanforderungen als notwendig: Mindestens die fachgebundene Unterweisung eines theoretischen, maschinellen Grundwiss- und Erfahrungswiss über die Räume des Bäckerbetriebes nicht Backöfen und den sonstigen Bäcker- und Geschäftsgegenständen; ferner der Form, Größe, Ausstattung und des gleichmässigen Ausbaues des Bäckerhauses nach Prizipien, Backöfen, Werk- und Waschküchen sowie Nebenküchen für Bäckermeistern auszudenken über die Lage, Bauart und die gebrauchsfähigen Fenster, und

1. ob Unterweisung auch Domestiken, Backofen und Einrichtungsgegenstände, Werkzeuge, usw. Dienst;
2. ob Bäckerköchen (Einrichtungs- und Betriebsraum vertragen, Ausierung teilweise an der Gewerbedaten);
3. die verschiedenen Arten von Backöfen;
  - a) solche mit direkter Beheizung;
  - b) solche mit indirekter Beheizung (Untergras, Kaminöfen, ein- und mehrflündig);
  - c) solche mit Gas oder elektrischer Beheizung;
  - d) transportable eigene Backöfen, Backofenketten, Ketten mit fernwählbarem Herd, mechanischem Herd (Ketteneisen) für ununterbrochenen Betrieb;
  - e) Backöfen neuerer Ausführung für Holz-, Braunkohlen-, Erdöl-, Erdgas-, Gasöfenheizung, Backöfen mit Oberseite für landliche Betriebe;
  - f) Einbau der Backhausfeuerstelle, Backofen, Backenapparate, Einrichtungen usw.;
4. Kenntnis über den Verbrauch, über Kosten variabler, möglicher Backofenheizung, der Bedeutungsmittel der für den Beruf in Frage kommenden heu- und gasheizungstechnischen Vorrichtungen, der Entwicklung neuer und gebrauchbarer Maschinen, Betriebsanordnungen, Brenn- und Rohstoffen, praktische Anwendung und Handhabung von Dreigelenk-, Tischlern-, Tisch-, Klapp-, Klapp-, Sackausflösungsmaschinen, Zement-, Gemüse-, Fleischmühlen usw. die fachgebundenen Anwendungen, Literatur, Fachalben und Schriften und anderes mehr.

So glaube, dass auch die längste Zeit in der Praxis arbeitenden Bäckermeister vielen wichtigen Fragen Antworten entgegenbringen werden; denn das Problem der Ausbildungsfürmen für die Zukunft ist nicht nur für diese Bedeutung. Das Selbstverständnisrecht des Handwerks erfordert auch technisches Denken auf der Grundlage des Zusammenhanges aller in Berufs- zusammenhängende Berufe unter Berücksichtigung eines überflüssigen und untauglichen. Durch Bezeichnung von Ausbildungsbildern und Modellen, durch fachliche Beschreibungen und Erläuterungen ausgewählter Betriebe mit allen ihren baulichen und maschinellen Einrichtungen nach einer meinungsbefreienden Betrachtung des Ausbildungsbildes und das deutlich bedingte höhere Wissen und Fähigkeiten





