

Desireé schnuppert in Linz in den Bäckerberuf hinein (1/2)

# Desireé schnuppert in Linz

Die 14-jährige NMS-Schülerin wird in Mathematik mit Sonderpädagogischem Förderbedarf

Von *Michaela Ecklbauer*

Mit der Mathematik hat Desireé (14) ein wenig zu kämpfen, daher wird die NMS-Schülerin in diesem Fach nach einem eigenen Lehrplan unterrichtet. Dabei entwickelt sie sich aber ganz gut. Gemeinsam mit ihrem Jugendcoach, Katharina Hametner von „Jugend am Werk“, lotet sie seit Beginn dieses Schuljahres ihren beruflichen Lebensweg aus. An ihrem Ziel, eine Bäcker- oder eine Bäcker- und Konditorlehre zu machen, hält sie ungebrochen fest. Schon mit acht Jahren stand sie bei ihrem Großvater in Baden bei Wien in der Backstube und hat bereits erste Erfahrungen mit dem Beruf gemacht. Gestern konnte sie in der Traditionsbäckerei Brandl in Linz einen Schnuppertag absolvieren. Bereits um 4 Uhr früh ging es mit den anderen 13 Mitarbeitern — darunter vier Lehrlinge — in der Backstube voll zur Sache. Desireé durfte bei den verschiedensten Gebäcksorten — vom Mohnflesserl über das Salzstangerl bis zum Kornspitz — selbst Hand anlegen. „Ein Mitarbeiter hat

mir gezeigt, wie es geht. Nur die Handsemmerl kann ich noch nicht so gut“, meint die junge Dame, der das frühe Aufstehen nichts ausmacht. Wenn der Arbeitstag um 4 Uhr beginnt, ist um 10 Uhr Schluss, da bleibt dann noch Zeit für ihr Hobby, Kraft- und Ausdauertraining.

Derzeit loten Desireé und ihr Jugendcoach einmal pro Woche aus, woran die Vierzehnjährige zu arbeiten hat, um später in der Berufsschule mitzukommen. Die Zeichen stehen gut, dass sie eine Doppellehre schaffen könnte. Wenn nicht in der normalen Lehrzeit, dann kann sie mit Zustimmung des Lehrbetriebs eine integrative Lehre, die ein Jahr länger dauert, beginnen. Ist sie dennoch in der normalen Lehrzeit fertig, umso besser.

Franz Brandl, Chef der Linzer Traditionsbäckerei, die primär auf Handarbeit setzt, hat bereits mit einem integrativen Lehrling gute Erfahrungen gemacht. „Ich möchte auch diesen Jugendlichen eine Chance geben, am Arbeitsmarkt Fuß zu fassen“, sagt er im Gespräch mit dem VOLKSBLATT. Mit den Zutaten von



Desireé schiebt verschiedenstes Gebäck in den Etagenbacköfen.

regionalen Lieferanten wird in der Backstube im Linzer Zentrum Schwarzbrot, Gebäck und Feingebäck gemacht und in zwei Geschäften verkauft, zum Teil auch in die Gastronomie geliefert. „Unser Ziel ist es, immer möglichst genau zu kalkulieren, dabei beziehen wir das Wetter mit ein. Denn bei einem schönen, aber nicht zu heißen Einkaufswetter kann schon um 30 Prozent mehr Brot und Gebäck verkauft werden als bei strömendem Regen“, weiß Brandl aus Er-

fahrung. Pro Jahr werden etwa 120 Tonnen Mehl und sieben Tonnen Butter verarbeitet. Dort wo es die Handarbeit zulässt, kommt es beim Formen des Gebäcks auch gern zur Kommunikation untereinander.

## Breite Unterstützung für Jugendliche

So wie bei der Firma Brandl können über das Netzwerk Berufliche Assistenz (NEBA) des Sozialministeriumservice 158 Schnuppertage in OÖ ge-



V. l.: Christa Aistleitner, Leiterin des Sozialministeriumservice in OÖ, Bäckerei-Chef Franz Brandl und Jugendcoach Katharina Hametner von „Jugend am Werk“

Desireé schnuppert in Linz in den Bäckerberuf hinein (2/2)

# in den Bäckerberuf hinein

unterrichtet — Aktuell hat sie einen Jugendcoach, der sie bei der Berufsfindung unterstützt

macht werden. Die Jugendlichen mit einer Ausgrenzungsgefährdung haben dabei die Gelegenheit 36 Berufe — u. a. Bäcker, Fassbinder, Koch, Kunststofftechniker, Tischler oder Buchbinder — in 15 verschiedenen Betrieben kennenzulernen, schildert Christa Aistleitner, Leiterin des Sozialministeriumsservice in Oberösterreich. Insgesamt finanziert die Stelle für 4500 Jugendliche ein individuelles Coaching, das von einer einzelnen Beratung bis zur intensiven Betreuung bis zu einem Jahr reichen kann. Dafür werden 3,5 Mio. Euro ausgegeben.

**Barrierefrei**   
m.ecklbauer@volksblatt.at



Schnupperlehrling Desireé macht mit Backstubenleiter Paul Jungreithmayr in der Schaubäckerei Brandl Briocbäckknöpfe.

Fotos: Sozialministeriumsservice/CM Creative