Die angehende Bäckerin Rebekka Bürgi in der Backstube. Bild: Thi My Lien Nguyen

«Bäckerin ist der beste Beruf»

Dussnang Die 19-jährige Rebekka Bürgi lernt Bäckerin. Sie schätzt die Vielfalt ihres Berufes, die Teamarbeit und die Kreativität.

Rossella Blattmann
rossella.blattmann@thurgauerzeitung.ch

Es ist noch früh, und in Dussnang ist es neblig und kalt. In der Bäckerei Kornhaus werden seit den frühen Morgenstunden Teige geknetet, geformt und gebacken. Der Duft von frischem Brot macht sich breit, die Luft in der Backstube ist feucht und warm.

Eingepackt in eine dicke Jacke kommt Rebekka Bürgi, Bäckerlehrtochter im zweiten Lehrjahr, gut gelaunt aus dem Tiefkühlraum heraus, wo sie die vorbereiteten Teige geordnet hat. Bürgi ist in Dussnang unweit des Kornhauses aufgewachsen, wo sie auch heute noch im Elternhaus wohnt. Für die junge Frau stand nicht immer fest, dass sie einmal als Bäckerin ihre Brötchen verdienen würde. Sie habe während des zehnten Schuljahres auch als Floristin geschnuppert. Doch das sei nichts für sie gewesen. Eine Bezugsperson in ihrer Schule habe sie dann auf den Bäckerberuf aufmerksam gemacht. Nachdem sie Bäckerluft geschnuppert hatte, war der Fall für Rebekka Bürgi ziemlich bald klar. «Ich durfte im Kornhaus schnuppern, und ich wusste schnell: Bäckerin ist für mich der beste Beruf.»

> «Bei meiner Arbeit kann ich kreativ sein.»
>
> **Rebekka Bürgi**
> Bäckerin im zweiten Lehrjahr

Morgenstund hat Gold im Mund

Neben den hohen Temperaturen in der Backstube müssen sich angehende Bäcker auch an die frühen Arbeitszeiten in einer Bäckerei erst einmal gewöhnen. Für Bürgi beginnt ein normaler Arbeitstag unter der Woche um 3.30 Uhr frühmorgens, am Samstag bereits um Mitternacht. Dafür habe sie bereits um 12 Uhr mittags Feierabend. «Während andere noch arbeiten, kann ich den Tag in Ruhe geniessen», sagt sie.

Rebekka Bürgi gefällt die Teamarbeit in der Backstube des Kornhauses. «Ich geniesse es, mit anderen Menschen zusammenzuarbeiten, und ich kann bei der Arbeit kreativ sein», fügt sie hinzu. Im Sommer 2018 geht Rebekka Bürgis zweijährige Lehrzeit zu Ende. Dann steht für sie die Lehrabschlussprüfung an. Sie sei sich bereits am Vorbereiten, sagt die angehende Bäckerin. «Das Dressieren mit dem Spritzbeutel muss ich aber noch üben.»

Nachgefragt

«Wir müssen das Interesse bei den Jungen steigern»

Gemeinsam mit «natürli – Pro Zürcher Berggebiet» veranstaltet das «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» in Weinfelden an zwei Mittwochnachmittagen dieses Monats Schnuppernachmittage in der Lebensmittelbranche. Am 22. und 29. November haben Oberstufenschüler die Gelegenheit, jeweils von 14 bis 16 Uhr einen Blick in den Alltag des Bäcker-, Käser- oder Metzgerberufs zu werfen. Für den zweiten Schnuppernachmittag am 29. November können sich interessierte Jugendliche unter info@ernaehrungswirtschaft.ch oder 071 626 05 15 bis am Sonntag, 26. November, anmelden. **Frank Burose** ist Geschäftsführer des «Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft» in Weinfelden. Seit den Anfängen 2011 ist er dabei. Im Gespräch erklärt er, warum er gemeinsam mit «natürli – Pro Zürcher Berggebiet» die Schnuppernachmittage veranstaltet.

Frank Burose, warum organisieren Sie Schnuppernachmittage für die Lebensmittelberufe Bäcker, Käser und Metzger?
Die Nachwuchskräfte in diesen Berufen sind in den vergangenen Jahren immer weniger geworden. Wir haben uns gedacht: Was können wir tun, damit wieder mehr Jugendliche Gefallen an einer Berufslehre als Bäcker, Käser oder Metzger finden? In den Betrieben der Region ist der Mangel an Lehrlingen gerade besonders gross. Wir müssen das Interesse der Jugendlichen für die Lebensmittelbranche wieder steigern.

Wer steckt hinter der Organisation der Schnuppernachmittage?
Das «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» und «natürli – Pro Zürcher Berggebiet» aus unserem Nachbarkanton Zürich.

Der Agrarwissenschaftler Frank Burose (39). Bild: PD

Wird es 2018 wieder solche Schnuppernachmittage für Lebensmittelberufe geben?
Zum jetzigen Zeitpunkt kann ich das noch nicht genau sagen. Wenn die beiden Schnuppernachmittage für Lebensmittelberufe morgen Nachmittag und am Mittwoch in einer Woche ein Erfolg werden, dann ist es auf jeden Fall die Idee, im darauffolgenden Jahr den Anlass zu wiederholen. *(bro)*

Ryan Urbans produziert frische Würste. Bild: Thi My Lien Nguyen

«Warum nicht Metzger?»

Wängi Ryan Urbans, 16, ist im zweiten Jahr seiner Lehre als Fleischfachmann. Das Ausbeinen der Tiere gefällt ihm besonders gut.

Rossella Blattmann
rossella.blattmann@thurgauerzeitung.ch

«Wir sind gerade am Wursten!», tönt es laut aus den Arbeitsräumen der Metzgerei Sturzenegger in Wängi. Ryan Urbans ist einer von zwei Lehrlingen im Betrieb, der Fleisch aus der Region und aus eigener Schlachterei anbietet. Frische Fleischwaren, aktuell gerade Blut- und Leberwürste, liegen in der Auslage.

Ryan Urbans sitzt am Tisch im Pausenraum der Metzgerei. Der junge Mann stammt ursprünglich aus Hüntwangen im Kanton Zürich. Seit sechs Jahren wohnt er mit seinen Eltern im Thurgau. Urbans kam eher zufällig zum Metzgerberuf. Als es in der Oberstufe um die Berufswahl ging, habe er im Internet nach geeigneten Berufen gesucht. «Per Zufall bin ich dann auf Metzger gekommen. Und ich dachte mir, warum nicht?», sagt Urbans. Nach dem Schnuppern sei schnell klar gewesen, dass er nach Beenden der Schule eine Fleischfachmannlehre beginnen würde.

Er fühlt sich wohl in seiner Haut

Wäh! Blut! Tote Tiere! Es gäbe viele junge Menschen, für die wegen solcher Aspekte eine Metzgerlehre nie in Frage käme. «Diese Leute haben wenig Ahnung vom Metzgerberuf», sagt Ryan Urbans. Oft sei ihnen nicht bewusst, woher das Schnitzel beim Zmittag überhaupt komme und wie es auf den Teller gelandet sei, gibt Ryan Urbans zu bedenken. «Auch ein Stück Fleisch in einer durchsichtigen Plastikpackung im Laden um die Ecke stammt von einem geschlachteten Tier», fügt er hinzu.

Ryan Urbans fühlt sich wohl in der Haut des Metzgers. Die unschönen Aspekte seines Berufs will er nicht schönreden. Es sei am Anfang natürlich nicht einfach, ein lebendiges Tier, zum Beispiel ein Rind, zu schlachten. Mit der Zeit gewöhne man sich aber daran, so Urbans. Am besten gefällt ihm das Ausbeinen der Tiere. «Darin bin auch gut», betont er stolz. «Das Metzgen macht mir einfach Spass.» Für junge Menschen, die eine Metzgerlehre in Erwägung ziehen, hat Ryan Urbans einen Rat parat: «Habt keine Angst. Und lasst euch einfach darauf ein. Es lohnt sich.»

> «Habt keine Angst. Es lohnt sich.»
>
> **Ryan Urbans**
> Metzgerlehrling