

Vier Wochen arbeiten wie Gott in Frankreich

Ein Bericht über das Arbeiten als deutscher Jungmeister des Bäckerhandwerkes in der französischen *pâtisserie* und das Leben in einer kleinen französischen Stadt

Mein Name ist David und ich bin Bäckermeister. Während meines Meisterkurses in Weiterstadt wurden ich von der Mobilitätsberatung darauf hingewiesen, dass es nach dem Erwerb des Meistertitels die Möglichkeit gibt, gefördert durch Erasmus+ bis zu 6 Monate ins europäische Ausland zu gehen, um in einem oder unterschiedlichen Betrieben mitzuwirken und sich beruflich weiterzubilden. Wer den Meisterkurs im Bäckerhandwerk erfolgreich bestanden hat, weiß, dass dies mit Sicherheit nicht das Ende ist und dass es noch vieles zu lernen gibt, da ein Meisterkurs nur einen kleinen Teil des Wissens vermittelt, welches es über den Beruf zu erfahren gibt.

Wie wahrscheinlich vielen Jungmeistern erging es auch mir - es ist nicht leicht vom Arbeitgeber die Erlaubnis zu bekommen an einem beruflichen Auslandsaufenthalt teilzunehmen. Mein Arbeitgeber hat mich von den 6 möglichen Monaten einen Monat freigestellt, um in Frankreich zu arbeiten. Es ist nötig lange vor dem Meisterkurs von dieser Möglichkeit zu erfahren, damit man sich im Zuge der Absprache über den Meisterkurs direkt für den Auslandsaufenthalt anmelden kann und alle Details abgesprochen werden können. Wer seine Mitarbeitenden schätzt, sollte und wird diesen die Möglichkeit für die persönliche und berufliche Weiterentwicklung geben.

Meine Reise nach Munster, einer kleinen Stadt in den Vogesen im Elsass, beginnt mit meinen Französischkenntnissen sowie meiner persönlichen Faszination mit der französischen *pâtisserie*. Mir war sofort klar, dass es nach Frankreich gehen soll. Nach der Suche nach einem passenden Betrieb, welchen ich über die Empfehlung einer Freundin gefunden habe, stieg die Vorfreude auf den beruflichen Auslandsaufenthalt immer weiter. Es steht außer Frage, dass jeder Betrieb eine eigene Dynamik und Arbeitsweise hat und es in jedem Betrieb etwas Neues zu lernen gibt, sei es eine neue Grifftechnik für das Dressieren von Cremes oder die Zusammenarbeit mit den neuen Kollegen.

Munster ist ein kleiner touristischer Ort, der allerdings alles, was man zum Leben braucht, hat. Die Zug- und Autoanbindung ist genauso vorhanden wie eine lebendige Innenstadt mit Cafés, Restaurants und Geschäften. Für den mentalen und sportlichen Ausgleich gibt es viele Wanderwege, gute Radwege, ein Schwimmbad sowie einen Stadtpark mit Trimm-Dich-Pfad. Ich kann Frankreich zum Leben nur empfehlen, denn wer die französische Küche kennt, weiß, wie sehr die Franzosen gutes Essen wertschätzen und dementsprechend ist das kulinarische Angebot so vielseitig wie in kaum einem anderen Land in Europa. Von dieser Tatsache profitiert natürlich auch das Bäckerhandwerk, das in Frankreich einen recht hohen Stellenwert genießt.

In Frankreich gibt es wie in Deutschland die Aufteilung von Konditorei (*pâtisserie*) und Bäckerei (*boulangerie*), wobei es in der Feinbäckerei ebenso einige Überschneidungspunkte gibt. Meine Ausbildung zum Bäcker habe ich in der Backstube einer Konditorei abgeschlossen, wodurch ich meine Vorliebe für die *pâtisserie* entdeckt habe. Für mich war deswegen klar,

dass ich nach Frankreich in eine *pâtisserie* möchte, um mich auf diesem Gebiet fortzubilden. In meinem Fall war es genau die richtige Entscheidung, auch wenn ein Monat natürlich viel zu kurz ist, um tiefer in die Materie einzudringen.

Mein erster Arbeitstag begann um 5 Uhr an einem Dienstag, nachdem die Filialen am Montag geschlossen waren. Ich wurde von Lisa, einer *pâtissière* im letzten Ausbildungsjahr begrüßt, die mich die ersten Tage begleitete. Ich bekam meine Schürze und Mütze und fing direkt an an Lisas Posten mitzuwirken. Morgens ist sie immer für die Fertigstellung von Tartes und Tartelettes zuständig. Die Backstube ist relativ klein für die 3 Filialen, die beliefert werden, aber die Produktpalette erfordert den gut genutzten Platz und ein Team aus 18 *pâtissiers*, *chocolatiers*, *boulangers* und *traiteurs* (sie sind für die herzhaften Gebäcke zuständig) wirken zu lassen. An drei parallel gestellten Arbeitsflächen werden die Torten und Törtchen, die Croissants und Gugelhupfs, Tartes und Tartelettes, sowie die traditionellen Brandmassengebäcke wie Eclairs und Saint-Honorés zubereitet, in weiteren 2 Räumen werden herzhaft Snacks und Salate, sowie Glasdesserts und Eis zubereitet. Angeschlossen hinter Packräumen und Lager befindet sich ebenfalls eine Chocolaterie. Es handelt sich also um einen Betrieb, der nicht spezialisiert ist, sondern alles anbietet, was die französische Fein- und Zuckerbäckerei zu bieten hat.

Der Tarteposten hat mich die vier Wochen begleitet und war mein persönlicher Arbeitsplatz mit wechselnden KollegInnen. Alles musste schnell gehen, damit die Produkte rechtzeitig in die Filialen benachbarter Städte geliefert werden konnten. Von Müdigkeit war in der Backstube allerdings nichts zu spüren. In allen Räumen lief synchronisiert Radio Regenbogen oder wahlweise selbst zusammengestellte Playlisten meiner KollegInnen, die genauso über einen der 2 Bildschirme in der Backstube gesteuert werden, wie auch die Anzeige über die Tagesproduktion und eingehende Bestellungen, damit diese unmittelbar dort landen, wo sie benötigt werden, in der Produktion und nicht in einem Büro. Ich bin sehr von dieser Nutzung der digitalen Medien begeistert, da es nicht nur das Schreiben von Bestellzetteln vermeidet, sondern auch die Kommunikationswege reduziert und effektiver gestaltet.

Nach der gemeinsamen Pause ging es normalerweise an die Produktion und Vorbereitung für die kommenden Tage. Einige der Produkte, an deren Herstellung ich beteiligt war, sind Sablés, Macarons, Eis, verschiedene Teige für Tartes, Quiches, sowie Massen für Gewürzkuchen und Füllungen. Die Menge an technischen Geräten zur Verbesserung der Produktionsleistung, sowie zur Produktgestaltung haben mich beeindruckt. Eine Maschine zur Teigauskleidung von Tarteförmchen arbeitet mit Druckluft und einem beheizten Metallstempel. Eine weitere Maschine, die *Watercut*, arbeitet mit einem feinen Hochdruckwasserstrahl, um gebackene wie ungebackene Teige in jede erdenkliche Form zu schneiden. Diese Technik wurde nicht nur für weiche Teige und simple Formen genutzt, sondern auch für das Schneiden von Schokolade, um Schriftzüge oder Köpfe von Osterhasen herzustellen.

Nach der Produktion ging es an die Reinigung, welche ich explizit erwähne, da ich in meinem Leben noch nicht viele Backstuben oder Lebensmittelproduktionen erlebt habe, die tatsächlich viel Wert auf die Reinigung legen, insbesondere die Reinigung einer der eher vernachlässigteren Maschinen, der Spülmaschine. In wechselnden Schichten wurde jeden Tag die Maschine mit extra Reinigungsmittel gründlich von innen gesäubert und geschrubbt, so dass ein Keim kaum eine Überlebenschance hat. Hygiene kennt keine Kompromisse.

Unabhängig von den Produkten hat mir das Arbeiten in Frankreich viele Möglichkeiten zum Netzwerken geboten. Ich konnte viele großartige Menschen kennenlernen, die mit Passion bei der Arbeit sind und mir so viele Türen geöffnet nach Frankreich zurückzukehren. Tatsächlich wurde mir vom Backstubeleiter und mehreren KollegInnen nahegelegt gerne zurückzukehren. Ich konnte sogar internationale Kontakte knüpfen, durch PraktikantInnen aus Japan, Belgien, den USA und Taiwan, die ich im Betrieb kennenlernen konnte. Die französische *pâtisserie* fasziniert auf der ganzen Welt und kann selbst für deutsche Bäcker Überraschungen bereithalten.

Für meinen persönlichen Weg war es die richtige Entscheidung mit Erasmus+ ins Ausland zu gehen und in einer *pâtisserie* zu arbeiten. Die Inspiration über neue Produkte, Produktionstechniken und der französischen Ästhetik sind für mich von großer Bedeutung, sollte ich in den kommenden Jahren den Weg in die Selbstständigkeit gehen. Der Austausch mit anderen europäischen Backstuben ist eine großartige Erfahrung, die ich aus Arbeitnehmersicht nur empfehlen kann, da es eine fantastische Möglichkeit ist, neue Ideen zu bekommen. Es ist jedoch auch für ArbeitgeberInnen eine tolle Chance sich frische Ideen in den Betrieb zu holen und letztendlich von Vorteil für beide Seiten.

Die vier Wochen waren viel zu schnell vorbei und meinem letzten Arbeitstag habe ich mit einem weinenden und einem lachenden Auge entgegengesehen. Ich werde meine Zeit in Munster nicht vergessen und nehme meine Erfahrungen in meinen Alltag nach Deutschland zurück.

À bientôt.