

Badische Zeitung

vom 26.09.2009

Azubis mit tollen Noten

Tobias Nestel und Mark Baumann verstehen sich aufs Backen

VON UNSERER REDAKTEURIN
JULIANE KÜHNEMUND

BONNDORF. Mit hervorragenden Leistungen schlossen zwei Lehrlinge der Bäckerei und Konditorei Jost in Bonndorf ihre Ausbildung ab. Seine Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk absolvierte Tobias Nestel als Kammerieger der Handwerkskammer Konstanz. Mark Baumann aus Bonndorf schloss seine Ausbildung zum Konditor mit der hervorragenden Note 1,9 ab. Während Tobias Nestel künftig in der elterlichen Bäckerei in Spaichingen tätig sein wird, bleibt Mark Baumann seinem Ausbildungsbetrieb treu. Ganz zur Freude von Betriebschef Karl-Egbert Jost, der das Talent des jungen Mannes zu schätzen weiß.

Die Bäckerei Konditorei Jost bietet jährlich etlichen jungen Menschen einen Ausbildungsplatz an. „In diesem Jahr hatten wir insgesamt acht Lehrlinge, einen Bäcker-, vier Konditorenlehrlinge und drei Azubis im Bereich Bäckereifachverkäufer“, so Karl-Egbert Jost im Gespräch mit der Badischen Zeitung. Und in einem Rückblick nannte Jost rund 50 Jugendliche, die in den vergangenen 20 Jahren im Unternehmen eine Berufsausbildung absolviert haben.

Für Mark Baumann ist die Arbeit eines Konditors ein Traumjob, auch wenn die Arbeitszeiten zunächst etwas gewöhnungsbedürftig sind. Um 2.30 Uhr in der Nacht ist Arbeitsbeginn, bis 6 Uhr, wenn die Läden öffnen, muss schließlich alles fertig sein. Und am Samstag wird von 0 Uhr bis 8 Uhr gearbeitet. „Wenn man sich erst mal an den Rhythmus gewöhnt hat, ist das kein Problem mehr“, meinte der junge Konditor, der sich auf Produkte aus Schokolade spezialisiert hat. Aber auch Kuchen, Torten, Pralinen, Marzipanfiguren, kleine Mittagsgerichte und Zwischenmahlzeiten werden von den Konditoren zubereitet und die Möglichkeit, hier große Kreativität und Fantasie einfließen zu lassen, hat für Mark Baumann einen besonderen Reiz. Den täglichen Umgang mit den kalorienreichen Produkten sieht man dem frisch gebackenen Konditor nicht an, der aber zugibt „eine Naschkatze“ zu sein. Der Job ist aber auch mit viel körperlicher Arbeit verbunden, sagt Mark Baumann, der zudem als Ausgleich viel Sport macht. Bei seinem Chef und bei seinem Ausbilder, Konditormeister Olaf Thor, bedankte sich Baumann für die Unterstützung in den drei Lehrjahren und vor allem bei der Vorbereitung auf die Prüfung. „Ich konnte üben so oft und wann ich wollte, alles benötigte Material wurde gestellt und ich erhielt wertvolle Tipps“, sagte er. Umgekehrt weiß man das Engagement Baumanns im Betrieb zu schätzen. „Mark ist auch Spezialist für Sonderaktionen, wie das Schaubackken an verschiedenen Veranstaltungen“, lobte Karl-Egbert Jost seinen Mitarbeiter.

Insgesamt beschäftigt die Bäckerei Konditorei Jost mit 14 Filialen 90 Mitarbeiter, davon 55 in Bonndorf, wo alle Waren zentral produziert werden.