

**Thema: Helden der Nacht und Retter des Morgens - Back Dir Deine Zukunft**

**Beitrag:** 1:30 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Auswandern ist bei den Deutschen gerade schwer angesagt. Doch wer das ohne Plan und ohne eine gute Ausbildung macht, erleidet meistens ziemlich schnell Schiffbruch in der neuen Heimat. Deutlich bessere Chancen dagegen haben diejenigen, die einen der guten alten Handwerksberufe erlernt haben. Zum Beispiel Bäcker. Das ist zwar nix für Weicheier und Langschläfer, aber auf jeden Fall was für alle, die später mal Karriere machen wollen. Mehr dazu von Jessica Martin.

**Sprecherin: Jeden Tag von neun bis fünf Uhr im Büro hocken? Das wollte Felix Remmele nie. Für ihn stand von Anfang an fest:**

**O-Ton 1 (Felix Remmele, 0:09 Min.):** „Ich möchte was Kreatives machen. Ich möchte was machen, wo ich auch mit anderen zusammenarbeite, wo ich nicht den ganzen Tag am Schreibtisch gefesselt bin, wo ich auch ein bisschen Einsatz zeigen kann.“

**Sprecherin: Wie als Bäcker und Konditor zum Beispiel – und das macht ihm auch richtig Spaß.**

**O-Ton 2 (Felix Remmele, 0:15 Min.):** „Der Beruf ist natürlich viel vielfältiger, wie man eigentlich glaubt, weil man immer diese große Produktauswahl hat, und man lernt natürlich auch den Umgang mit den Rohstoffen. Und es ist ja nicht nur das Brötchen, was am Ende da steht, sondern dieser ganze Arbeitsprozess, bis es überhaupt mal so aus dem Ofen genommen werden kann, wie man es nachher im Laden findet.“

**Sprecherin: Weiterer Vorteil: Nach Abschluss der Lehre gibt's viele Aufstiegsmöglichkeiten.**

**O-Ton 3 (Felix Remmele, 0:16 Min.):** „Zum einen kann man natürlich seinen Meister machen, wie in meinem Fall. Wenn man den Meister dann hat, der ist dem Bachelor gleichgestellt, kann dann dementsprechend auch noch studieren. Also, man kann ohne Abitur an eine Fachhochschule oder eine Uni gehen, oder man kann sich als Produktionsleiter irgendwo anstellen lassen, in eine höhere Position gehen.“

**Sprecherin: Felix will auf jeden Fall nach der bestandenen Meisterprüfung erst einmal in der Schweiz arbeiten. Und was rät er allen, die es ihm eventuell nachmachen wollen, aber noch nicht hundertprozentig sicher sind, ob der Job ihnen wirklich liegt?**

**O-Ton 4 (Felix Remmele, 0:21 Min.):** „Da gibt's eigentlich zwei gute Möglichkeiten. Das eine ist die praktische Weise, indem man einfach ein Praktikum macht in einer nahegelegenen Bäckerei und sich das einfach mal vor Ort anschaut. Und die andere Möglichkeit: Der Zentralverband hat eine Homepage eingerichtet: [back-dir-deine-zukunft.de](http://back-dir-deine-zukunft.de), wo man sich vorab über Weiterbildung, über Fortbildung, über die Ausbildung, derart gut informieren kann, dass sich der Klick auf jeden Fall auf diese Homepage lohnt.“

**Abmoderationsvorschlag:** Wem das jetzt alles zu schnell ging: Alle Infos rund ums Bäckerhandwerk gibt's im Netz auf [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de).



**Thema: Helden der Nacht und Retter des Morgens - Back Dir Deine Zukunft**

**Interview:** 1:59 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Auswandern ist bei den Deutschen gerade schwer angesagt. Doch wer das ohne Plan und ohne eine gute Ausbildung macht, erleidet meistens ziemlich schnell Schiffbruch in der neuen Heimat. Deutlich bessere Chancen dagegen haben diejenigen, die einen der guten alten Handwerksberufe erlernt haben. Zum Beispiel Bäcker. Das ist zwar nix für Weicheier und Langschläfer, aber auf jeden Fall was für alle, die später mal Karriere machen wollen, sagt der Bäcker-Meisterschüler Felix Remmele, hallo.

**Begrüßung:** „Hallo!“

**1. Herr Remmele, warum haben Sie eigentlich eine Bäckerlehre begonnen?**

**O-Ton 1 (Felix Remmele, 0:23 Min.):** „Ja, bei mir kam das, dass ich mit der Schule fertig war und eigentlich sofort eine Weiterbildung machen wollte, beziehungsweise mich schulisch weiterbilden wollte. Und da war der Bäcker als Beruf für mich eigentlich dann die Wahl, weil ich gesagt habe, ich möchte was Kreatives machen. Ich möchte was machen, wo ich auch mit anderen zusammenarbeite, wo ich nicht den ganzen Tag am Schreibtisch gefesselt bin, wo ich auch ein bisschen Einsatz zeigen kann. Und so war dann das mit dem Bäcker, die getroffene Wahl.“

**2. Was macht Ihnen denn am meisten Spaß bei Ihrer Arbeit?**

**O-Ton 2 (Felix Remmele, 0:23 Min.):** „Es ist ja nicht nur Brötchenmachen, sondern es ist ja vom Abwiegen bis zum Rausholen aus dem Ofen. Also, dieser ganze Herstellungsprozess ist so vielfältig und flexibel. Und dann diese gewisse Auswahl an Produkten ist einfach schön. Und am meisten Spaß macht's einfach, zu sehen, wenn man dann fertig ist mit der Arbeit, wenn man sieht, was am Ende rauskommt und die Leute natürlich dann auch mit gewissen Produkten begeistern kann und positives Feedback dabei herumkommt.“

**3. Was lernt man denn konkret während der Ausbildung: doch nicht nur Brötchenbacken, oder?**

**O-Ton 3 (Felix Remmele, 0:15 Min.):** „Der Beruf ist natürlich viel vielfältiger, wie man eigentlich glaubt, weil man immer diese große Produktauswahl hat, und man lernt natürlich auch den Umgang mit den Rohstoffen. Und es ist ja nicht nur das Brötchen, was am Ende da steht, sondern dieser ganze Arbeitsprozess, bis es überhaupt mal so aus dem Ofen genommen werden kann, wie man es nachher im Laden findet.“

**4. Welche Türen stehen einem hinterher als gelernter Bäcker offen?**

**O-Ton 4 (Felix Remmele, 0:22 Min.):** „Zum einen kann man natürlich seinen Meister machen, wie in meinem Fall. Wenn man den Meister dann hat, der ist dem Bachelor gleichgestellt, kann dann dementsprechend auch noch studieren. Also, man kann ohne Abitur an eine Fachhochschule oder eine Uni gehen, oder man kann sich als Produktionsleiter irgendwo anstellen lassen, in eine höhere Position gehen. Also, es ist nicht nur, dass man ewig in seiner Backstube stehen muss, sondern ist alles sehr viel umfangreicher.“



**5. Man hört immer wieder von Azubis, die ihre Lehre abbrechen: Wie findet man heraus, ob man für das Bäckerhandwerk wirklich geeignet ist?**

**O-Ton 5 (Felix Remmele, 0:23 Min.):** „Da gibt’s eigentlich zwei gute Möglichkeiten. Das eine ist die praktische Weise, indem man einfach ein Praktikum macht in einer nahegelegenen Bäckerei und sich das einfach mal vor Ort anschaut. Und die andere Möglichkeit: sich vorab zu informieren, ob das überhaupt was ist. Der Zentralverband hat eine Homepage eingerichtet: [back-dir-deine-zukunft.de](http://back-dir-deine-zukunft.de), wo man sich vorab über Weiterbildung, über Fortbildung, über die Ausbildung, derart gut informieren kann, dass sich der Klick auf jeden Fall auf diese Homepage lohnt.“

**Felix Remmele über das Bäckerhandwerk und die Zukunftsaussichten in diesem Job. Vielen Dank für das Gespräch!**

**Verabschiedung:** „Ich dank Ihnen vielmals!“

**Abmoderationsvorschlag:** Wer mehr über das Bäckerhandwerk wissen will: Einfach mal auf [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de) klicken. Dort gibt’s Infos, Videos und alles, was man braucht, um rauszubekommen, ob einem dieser Job liegt und Spaß macht.

**Thema:** Helden der Nacht und Retter des Morgens - Back Dir Deine Zukunft

**Umfrage:** 0:35 Minuten

**Anmoderationsvorschlag:** Viele Menschen arbeiten genau dann, wenn andere schlafen, also nachts. Wer sind denn für Sie die absoluten Helden der Nacht? Und warum?

**Mann:** „Die Helden der Nacht sind die Polizisten, weil sie für Recht und Ordnung sorgen und das Gefühl der Sicherheit verschaffen.“

**Frau:** „Helden der Nacht sind für mich Rettungssanitäter, weil die immer da sind, wenn man sie braucht.“

**Mann:** „Die Leute, die an den Tankstellen arbeiten müssen, das sind meine Helden der Nacht. Weil die verpflegen uns in Notsituationen mit Hustenbonbons, Zahnpasta, alles was wir brauchen, die sind immer für uns da.“

**Frau:** „Definitiv die Bäcker ehrlich gesagt, weil die nie einen Wechsel haben sondern immer nachts raus müssen. Alle anderen Berufe arbeiten ja im Schichtbetrieb und haben dann immer mal wieder diesen Wechsel drin.“

**Mann:** „Alle Polizisten und vor allem die Krankenschwestern und die Ärzte, die nachts da sind und jeden irrsinnigen Betrunknen dann noch zusammenflicken, das sind die echten Helden.“

**Abmoderationsvorschlag:** Also, für mich sind ganz klar die Bäcker die Helden der Nacht, denn ohne ein frisches Brötchen oder Croissant wäre der Start in den Tag nur halb so schön – und gleich erzählt uns der Meisterschüler Felix Remmele mehr über diesen Job.

