

Anzeige



Augustfehn
Bei uns bekommen Sie Qualität.

Die Geschenkidee: www.der-einkaufsgutschein.de

Holzofenbäckerei Ripken setzt auf Auslandspraktika seiner besten Azubis

Deutsches Bäckerhandwerk weltweit gefragt!

Von HENRIE LAIB

Die Holzofenbäckerei Ripken in Augustfehn gehört zu jenen in ihrer Branche, die das traditionelle Bäckerhandwerk hochhält und gleichzeitig immer den Blick in die Zukunft gerichtet hat! 2014 errang die Holzofenbäckerei Ripken erfolgreich den 3.ten Platz in der ZDF-Fernsehsendung „Deutschlands bester Bäcker“. 72 Bäckereien waren angetreten und die Augustfehner Bäckerei gehört zu den Top-3! Bäckereichef

Jörg Ripken ist aber auch sozial sehr engagiert. „Wir setzen auf Menschlichkeit. Wir backen, um zu ernähren, deshalb gehen die Überproduktionen an viele verschiedene Tafeln in unserer Region und werden nicht weggeworfen. Wir kaufen auch regional! Wir leben in einer ländlichen Region und unterstützen unsere Landwirtschaft und Wirtschaft.“

Auch bei der Ausbildung des Bäckernachwuchses geht Bäckermeister Jörg Ripken neue



Bäckermeister Jörg Ripken (links) mit seinen Auszubildenden Dennis Thien und Talina Kuberski.

Wege und bietet seinen Azubis ein Auslandspraktikum an, das von der Handwerkskammer Oldenburg angeboten wird. Jörg Ripken: „Unsere Azubis sollen auch mal über den Tellerrand schauen, andere Arbeitstechniken und neue Kulturen kennenlernen, Sprachkenntnisse verbessern, Selbstständigkeit, Eigeninitiative sowie fachliche und persönliche Kompetenzen fördern

- all das erfahren sie durch ein Praktikum im Ausland.“ So durfte die Auszubildende Talina Kuberski ein Praktikum in einer Bäckerei im französischen La Rochelle absolvieren und staunte über die Vielfalt der Baguettes. „In Frankreich wird hauptsächlich nur Weißbrot gebacken. Ich habe in meiner französischen Bäckerei auf jeden Fall die Kunst des Baguette-Backens gelernt - und

auch ein wenig französisch“. Dennis Thien ist im 1. Lehrjahr und absolvierte ein Praktikum in der Schwanenbäckerei Fitz im österreichischen Wolfurt (Vorarlberg) und erklärt die Vorteile eines solchen Praktikums: „Das Auslandspraktikum war für mich eine Gelegenheit, die ich mir nicht entgehen lassen konnte. Die Höhepunkte für mich waren das Land und die Leute die ich



Ripken
HOLZOFENBÄCKEREI

Kürbis-Chilli
Da wird das Fleisch beim Grillen zur Nebensache!

www.baekerei-ripken.de

BESTE ZUTATEN
REINHEITSGEBOT
Jörg Ripken
BESTER GESCHMACK

f Folge uns auf Facebook!



Augustfehn
Bei uns bekommen Sie Qualität.

Die Geschenkidee: www.der-einkaufsgutschein.de

kennengelernt habe. In meinen Augen ist der handwerkliche Aspekt in so einem Austausch sekundär. Natürlich lernt man ein paar neue Tricks und Kniffe, aber das Handwerk an sich ist im Großen und Ganzen das selbe wie hier. Der große Unterschied in den Ländern sind die Rezepte der verschiedenen Gebäcke. Deshalb ist das Bäckerhandwerk auch so interessant. Denn die Perspektive, mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Bäcker praktisch in jedem Land auf der Welt arbeiten zu können, macht diesen Beruf zu etwas Besonderem. Egal ob Deutschland, Amerika, Indien, Japan oder Afrika, die Menschen essen überall Brot.“

Was waren die größten Unterschiede zu der heimischen Bäckerei Ripken?

Dennis: „Natürlich die Brotsorten und die Größe des Betriebs. Als ich von meiner Bäckerei berichtet habe, fanden die Österreicher am interessantesten, das wir viele Vorteige und Sauerteige verwenden. Das bedeutet, dass ein Teil des Teiges meist ein paar Stunden oder auch einen Tag vorher angerührt wird, um die Qualität, den Geschmack, das Aroma und die Haltbarkeit zu verbessern.“

Als das Praktikum beendet war, bekam Dennis Thien vom Inhaber der Schwanenbäckerei, Wolfgang Fitz, noch einen guten Ratschlag mit auf den Weg. „Er sagte mir, ich solle jede Chance nutzen, weitere Auslandspraktika zu absolvieren, um verschiedene Kulturen und Menschen kennenzulernen. Dies sei etwas, woran



Ripken-Azubi Dennis Thien (Mitte) während seines Praktikums in der österreichischen Schwanenbäckerei von Meister Wolfgang Fitz (links) zusammen mit dessen Azubi Manuel Böhler, der zum Kumpel wurde.

man sich sein Leben lang erinnern würde.“ Nach seiner Ausbildung würde Dennis Thien gerne eine Weiterbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker oder seinen Meistertitel machen.



Zuständig für die Auslandspraktika bei der Handwerkskammer Oldenburg ist Kirsten Grundmann. Die Handwerkskammer arbeitet eng mit der Handwerkskammer La Rochelle (Frankreich) und der Landesberufsschule Feldkirch (Österreich) zusammen. Mit ihr sprach der BÜRGERSPIEGEL über die Vorteile eines Auslandspraktikums für Azubis und auch die Ausbildungsbetriebe.

Kirsten Grundmann: Das Arbeiten in multikulturellen

Teams, das wird uns nicht unbedingt in die Wiege gelegt. Aber man kann es lernen. Da ist es hilfreich, selbst mal im Ausland gewesen zu sein und erfahren zu haben, wie sich die Spielregeln verändern, wenn man in einer anderen Kultur unterwegs ist. Sich alleine im Ausland zurecht zu finden und zu organisieren, das schafft Motivation, Selbstbewusstsein, Durchhaltevermögen und andere persönliche Kompetenzen. Die Teilnehmer erkennen eventuell auch, wie gut die Rahmenbedingungen im heimischen Ausbildungsbetrieb sind, was die Verbundenheit mit dem Ausbildungsbetrieb stärkt.

Henrie Laib: Wie ist das Feedback der Azubis, wenn sie wieder zurück sind von ihrem Auslandspraktikum?

Kirsten Grundmann: Unsere Teilnehmer waren bisher alle total begeistert von ihren Auslandsaufenthalten und al-

le würden es jederzeit wieder machen und unbedingt weiterempfehlen. Sie finden es spannend, ihren gewählten Beruf in einem anderen Umfeld, in einem anderen Land kennenzulernen, weil sich einerseits die Arbeitsweisen zum Teil



Kirsten Grundmann, Handwerkskammer Oldenburg

doch unterscheiden, sie zum anderen aber auch oft viel selbständiger arbeiten dürfen. Letzteres ist für viele erst ungewohnt, bringt ihnen dann



Augustfehn
Bei uns bekommen Sie Qualität.

Die Geschenkidee: www.der-einkaufsgutschein.de

aber sehr viel Selbstbewusstsein und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten. Es sind auch schon Teilnehmer mit einem Jobangebot nach Hause gekommen. Besser kann ein Betrieb seine Zufriedenheit nicht ausdrücken. Die Bäcker und Konditoren sind natürlich sehr daran interessiert, neue, regionstypische Produkte kennenzulernen und neue Rezepte mit nach Hause zu bringen. Wie wird denn das Baguette oder das Croissant im Mutterland Frankreich gebacken? Und wie backe ich einen echten österreichischen Apfelstrudel?

Henrie Laib: Was für ein Feedback der Landesberufsschule Feldkirch und der Handwerkskammer La Rochelle bekommen Sie?

Kirsten Grundmann: Unser Austauschprojekt mit der Landesberufsschule in Feldkirch läuft für beide Seiten sehr erfolgreich. Sowohl die deutschen als auch die österreichischen Auszubildenden werden in den jeweiligen Praktikumsbetrieben sehr gut aufgenommen und bekommen viel gezeigt. Auch die Organisation „drumherum“ wird von beiden Seiten engagiert betrieben, damit die Teilnehmer neben der Arbeit auch noch Land und Leute kennenlernen und am Ende sagen: „Der Aufenthalt war super. Ich komme gerne wieder!“

Mit der Handwerkskammer in La Rochelle haben wir mittlerweile seit 40 Jahren eine Partnerschaft, in dessen Rahmen regelmäßig ein Lehrlingsaustausch stattfindet. Auch hier sind beide Seiten sehr zufried-



Blick in die moderne Backstube der Holzofenbäckerei Ripken in Augustfehn.

den und die Auszubildenden kehren in der Regel begeistert von ihrem Auslandsaufenthalt zurück. Neben den kulturellen Unterschieden besteht hier zusätzlich noch die sprachliche Barriere. Oft gilt es auch, Vorurteile abzubauen. Es gibt nämlich tatsächlich Franzosen, die auch Englisch können oder sich auf andere Weise versuchen, zu verständigen. Und die Deutschen sind gar nicht alle unfreundlich, kühl und besserwisserisch.

Im Januar 2018 fand in Berlin der „Deutsch-Französische Tag der Mobilität von Auszubildenden in Europa“ statt. Im Rahmen einer Pressemitteilung wurde die damalige Bundeswirtschaftsministerin Zyprius wie folgt zitiert: „*Auslandsaufenthalte erweitern nicht nur den eigenen Horizont und das interkulturelle Verständnis, sondern sie sind auch ein wichtiges Instrument, um die duale Berufsbildung in Deutschland noch*

attraktiver zu gestalten. Internationales Know-how und mobile junge Fachkräfte sind ein großes Plus für unseren Standort. Deshalb ist es begrüßenswert, wenn möglichst viele kleine und mittlere Unternehmen ihren Auszubildenden während der Ausbildung einen Auslandsaufenthalt ermöglichen und das genauso selbstverständlich wird, wie ein Auslandssemester bei Studierenden.“

Die Bäckerei Ripken ist da ein Paradebeispiel. Herr Ripken hat selbst erlebt, wie wichtig Auslandsaufenthalte für die

Persönlichkeitsbildung und die Erweiterung der beruflichen Kenntnisse sind und möchte das an seine Auszubildenden weitergeben, indem er ihnen ein Auslandspraktikum ermöglicht. Gleichzeitig ist er auch immer offen dafür, Auszubildende aus dem Ausland aufzunehmen und sogar zu beherbergen. Er sieht Auslandspraktika für sein Unternehmen und für seine Belegschaft als Bereicherung an. Wir arbeiten daran, dass mehr Betriebsinhaber so denken, wie Herr Ripken.

WERKSVERKAUF

Gartenmöbel • Strandkörbe ••• Rückläufer • Auslauf • II. Wahl



ADRESSE

deVries Werksverkauf
Schultze-Fimmen-Straße 2
26689 Apen | Augustfehn II

Telefon: **04489 - 404 73 02**
Web: www.deVries-Group.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 09.30 - 17.30 Uhr
Sa. 09.00 - 14.00 Uhr

Jeden Sonntag SCHAUTAG
12.00 - 17.00 Uhr

(keine Beratung • kein Verkauf)