



## ZUKUNFTSORIENTIERT UND INTERNATIONAL! DAS DEUTSCHE BÄCKERHANDWERK

Kreativ sein, in einem motivierten Team arbeiten, die Vorteile moderner Technologien nutzen, Traditionen bewahren und zugleich jede Menge Weiterbildungschancen sowie internationales Ansehen genießen. Mittels differenzierter und detaillierter Informationen sowie entsprechenden Aufgabenstellungen erfahren die Schülerinnen und Schüler, welche vielfältigen Facetten die Berufsbilder im florierenden Bäckerhandwerk bieten.

Die Schülerinnen und Schüler lernen Inhalte, Techniken und Potentiale des Handwerks kennen. Der filmische Einstieg in die Thematik motiviert und macht neugierig.

Die Schülerinnen und Schüler bringen ihr Vorwissen ein und strukturieren es. Auf dieser Grundlage setzen sie sich anhand von Tabellen mit aktuellen Zahlen und Fakten aus dem Bäckerhandwerk auseinander.

Wie Traditionen gewahrt werden und gleichzeitig modern sein können, erfahren die Schülerinnen und Schüler in der Auseinandersetzung mit dem Thema Walz im Bäckerhandwerk. Auch durch gezielte Internet-Recherchen sammeln sie selbstständig aktuelle Informationen und lernen das Bäckerhandwerk als zukunftsorientiertes Handwerk kennen.

**INHALTLICHE SCHWERPUNKTE DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Das Bäckerhandwerk – ein modernes Handwerk mit Tradition
- Lebendige Tradition heute – die Walz

**LERNZIELE, METHODEN UND SOZIALFORMEN DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Aktivieren von Vorwissen
- freies Assoziieren und Strukturieren
- Interpretation von filmischen Beiträgen
- Tabellen auswerten
- Leseübung
- gezielte Internet-Recherche (WebQuest)
- Einzel- und Partnerarbeit, Austausch in der Gruppe / im Plenum

**BENÖTIGTE MEDIEN UND MATERIALIEN**

- Arbeitsblatt 1: Video, Deutsches Bäckerhandwerk  
Link: [www.youtube.de/HmBsWsmmFY0](https://www.youtube.de/HmBsWsmmFY0) oder  
[www.baecker-berlin.de/Ausbildung](http://www.baecker-berlin.de/Ausbildung)
- Arbeitsblatt 3: Internet-Arbeitsplätze

**HINWEISE ZUM EINSATZ DER ARBEITSMATERIALIEN****EINSTIMMUNG**

- **Arbeitsblatt 1: Deutsches Bäckerhandwerk – Mach mit!**  
Zeigen Sie den Film „Berufe im Bäckerhandwerk“. Die Auseinandersetzung mit dem Inhalt, dem Genre (Werbespot/Image-Film) und die kreative Titel-Findung erfolgt zunächst in Einzelarbeit (Aufgabe 1). Sammeln Sie die Titel und diskutieren dann die Fragen (Aufgabe 2) in der Klasse.
- **Arbeitsblatt 2: Anders als du denkst – Berufe im Bäckerhandwerk**  
Aufgabe 1: Freies Assoziieren (schriftlich): Nach der filmischen Einstimmung schreiben die Schülerinnen und Schüler ihre Ideen, Gedanken und Einstellungen zu Berufen im Bäckerhandwerk auf das Arbeitsblatt. Optional: Regen Sie die Schülerinnen und Schüler dazu an, die Ideen auf Deutsch und auf Englisch bzw. in einer anderen Fremdsprache aufzuschreiben.

**ANWENDUNG**

- **Arbeitsblatt 3: Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk**  
Zum besseren Verständnis und zur Hinführung an die Interpretation der Tabelle erstellen die Schülerinnen und Schüler anhand eines Wertes, den sie aus der Tabelle wählen, ein Stabdiagramm. Die Aufgabe 2 dieses Arbeitsblattes gliedert sich in zwei Abschnitte. Ziel der ersten vier Fragen ist eine Verbalisierung der Tabelle. Die Fragen im zweiten Abschnitt erfordern die konkrete inhaltliche Analyse der Zahlen sowie deren Interpretation. Die anschließende Reflektions-Aufgabe 3 kann beispielsweise als Hausaufgabe gegeben werden.  
Erklärungshilfe zur Frage: Wie erklärst du dir, dass die Zahl der Bäckerbetriebe insgesamt rückläufig ist?

Diese Entwicklung ist durch die steigende Filialisierung zu erklären. Gab es in den 1950er Jahren überwiegend kleine Familienbetriebe, in denen der Verkauf an die Backstube angeschlossen war, so geht der Trend heute vermehrt zu zentralen Produktionsstätten mit einem lokalen oder regionalen Netz von Verkaufsstellen.

- **Arbeitsblatt 4: Mit Wanderstab und Handy – Die Walz im Wandel der Zeit**

Leseübung: Geben Sie den Schülerinnen und Schülern zur intensiven Beschäftigung mit dem Text die zu beantwortenden Fragen (Aufgabe 1) zu Beginn der Übung dazu. Die offene Frage in Aufgabe 2 kann in der Klasse besprochen werden. Optional: Das Arbeitsblatt kann auch als schriftliche Hausaufgabe bearbeitet werden.

## FESTIGUNG

- **Arbeitsblatt 5: Im Bäcker-Net**

Aufgabe 1: Die Schülerinnen und Schüler recherchieren auf den angegebenen Internet-Seiten die gefragten Angaben. Optional: Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler ein Protokoll anfertigen, wie sie bei der Internet-Recherche vorgegangen sind und sich die Informationen erschlossen haben. Optional: Das Arbeitsblatt kann auch als schriftliche Hausaufgabe bearbeitet werden.

Lösungen: 1. Frage: Ab September 2012 ist die Vergütung in allen Bundesländern gleich. Im dritten Ausbildungsjahr werden 600 € verdient.

Info dazu: [www.back-dir-deine-zukunft.de/baecker/ausbildung/verguetung](http://www.back-dir-deine-zukunft.de/baecker/ausbildung/verguetung)

2. Frage: In der Ausbildung wird man schrittweise an die Arbeitszeiten herangeführt. Sobald man über 16 Jahre alt ist, kann man um 5.00 Uhr beginnen.

Info dazu: [www.back-dir-deine-zukunft.de/baecker/ausbildung/arbeitszeiten](http://www.back-dir-deine-zukunft.de/baecker/ausbildung/arbeitszeiten)

3. Frage: 2010: Mischbrote mit 31,7 % (2010).

Info dazu: [www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user\\_upload/dokumente/Zahlen\\_Fakten\\_2011\\_DE.pdf](http://www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user_upload/dokumente/Zahlen_Fakten_2011_DE.pdf)

4. Frage: in Ulm, 1955.

[www.brotregister.de/historische-informationen/museum-der-brotkultur/](http://www.brotregister.de/historische-informationen/museum-der-brotkultur/)

5. Frage: rund 53 kg.

Info dazu: [www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user\\_upload/dokumente/Zahlen\\_Fakten\\_2011\\_DE.pdf](http://www.baeckerhandwerk.de/fileadmin/user_upload/dokumente/Zahlen_Fakten_2011_DE.pdf)

- **Arbeitsblatt 6: Multiple-Choice-Test**

Multiple-Choice-Fragen zur gesamten Unterrichtseinheit

Lösung: 1 C, 2 A und D, 3 B, 4 C, 5 A

## FACHBEZOGENE ASPEKTE

- Arbeit – Wirtschaft – Technik / Arbeitslehre: Berufsbilder
- Deutsch: Textanalyse, Leseübung
- Geschichte: Traditionen
- Mathematik: Interpretation von Tabellen sowie Erstellen von Diagrammen
- Festigung der englischen Sprachkenntnisse
- Fächerübergreifend: Brainstorming, Internet-Recherche, Präsentationen im Plenum, Filmanalyse

## INTERNET-TIPPS

- [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)
- [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)
- [www.brotregister.de](http://www.brotregister.de)

# DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK – MACH MIT!



## 1. DER FILM



Sammelt Argumente und diskutiert in der Klasse.

1. Was wird im Film gezeigt? Notiere in Stichworten den Inhalt des Films.

---

---

---

---

---

2. Zu welchem Genre gehört der Film?

---

3. Wie könnte der Film heißen? Finde einen Titel!

---

## 2. AUSTAUSCH



Besprecht die folgenden Fragen in der Klasse.

1. Welche Wirkung hat der Film auf dich?
2. Welche Eindrücke und Stimmungen vermittelt der Film?
3. Wie wird Aufmerksamkeit erregt?
4. Wer soll mit dem Film angesprochen werden?
5. Welches „Bild“ soll durch den Film transportiert werden?
6. Mit welcher Zielrichtung wurde dieser Film produziert?

# ANDERS ALS DU DENKST – BERUFE IM BÄCKERHANDWERK

Das Bäckerhandwerk bietet motivierten und kreativen jungen Leuten spannende Berufe mit interessanten Zukunftschancen.

## 1. BRAINSTORMING



Was fällt dir zu der Überschrift „Anders als du denkst – Berufe im Bäckerhandwerk“ als erstes ein? Notiere deine Ideen und Gedanken in Stichpunkten – sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache.



## 2. AUSTAUSCH



Sprecht in der Klasse über eure Ideen und Gedanken.

## ZAHLEN UND FAKTEN ZUM BÄCKERHANDWERK

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten wirtschaftlichen Daten der Branche zusammengetragen.

### ENTWICKLUNG DES BÄCKERHANDWERKS IN DEUTSCHLAND VON 2003 BIS 2010

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Betriebe</b>	17.580	17.178	16.714	16.280	15.781	15.337	14.993	14.594
<b>Gesamtumsatz in Mrd. €<sup>1</sup></b>	11,85	11,76	11,89	11,88	12,34	12,88	12,87	12,93

<b>Beschäftigte</b>	283.100	272.300	274.000	275.700	283.900	287.800	292.500	293.300
<b>davon Auszubildende</b>	31.481	32.968	34.753	36.209	36.871	36.057	35.257	32.928
<b>Mitarbeiterzahl/ Betrieb</b>	16,3	15,9	16,4	16,9	18,0	18,8	19,5	20,1

<sup>1</sup> ohne Mehrwertsteuer

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Berlin 2011

## 1. STABDIAGRAMM



Wähle einen Wert aus der Tabelle aus und fertige anhand seiner zahlenmäßigen Entwicklung ein Stabdiagramm an. Verwende dafür einen karierten Papierbogen.

## 2. AUSTAUSCH



Diskutiert in der Klasse.

1. Wovon handelt die Tabelle?
2. Welche Bedeutung haben die dargestellten Zahlen?
3. Welche Informationen gehen aus der Tabelle nicht hervor?
4. Sprechen die Zahlen dafür oder dagegen, einen Beruf im Bäckerhandwerk anzustreben?  
Begründe deine Einschätzung.
5. Wie erklärst du dir, dass die Zahl der Bäckerbetriebe insgesamt rückläufig ist?

## 3. REFLEKTION



Wie stehen deiner Meinung nach die Chancen, eine Lehrstelle im Bäckerhandwerk zu bekommen? Schreibe deine Einschätzung auf.

---

---

---

---

---



## MIT WANDERSTAB UND HANDY – DIE WALZ IM WANDEL DER ZEIT

Sie spazieren am Wegesrand entlang und fallen bereits durch ihre besondere Aufmachung ins Auge: Seit Jahrhunderten gehen junge Menschen auf die Walz – auch so manch ein/e Bäcker/in. Was früher als Selbstverständlichkeit galt, wird auch heute als Bereicherung im Handwerk erachtet. Der Zug in die Ferne wird wieder zu einem beliebten Bestandteil der Fortbildung.

Maike Waldner packt ihre sieben Sachen, um aus ihren heimatlichen Gefilden zu verschwinden. Doch die 22-jährige ist weder auf der Flucht vor dem Finanzamt noch vor der Polizei, sie geht auf die Walz. „Ich habe gerade erst meine Ausbildung zur Bäckerin absolviert und möchte den Berufsalltag noch ein wenig hinauszögern“, lautet die Erklärung der jungen Bäckerin. „Außerdem bin ich neugierig auf die Welt und will meinen Horizont erweitern.“ Die Walz, im Volksmund auch „Tippelei“ genannt, meint die Wanderschaft eines Handwerksgejellen nach Abschluss seiner Gesellenprüfung.

Bereits seit dem Mittelalter ziehen junge Handwerker durch die Lande, um andere Regionen kennenzulernen und neue Fertigkeiten in ihrem Beruf zu erlernen. Es gibt dafür ein Regelwerk, das vorschreibt, mindestens drei Jahre und einen Tag unterwegs zu sein. Dabei darf man nie länger als drei Monate an einem

Ort verbringen und soll seiner Heimat mindestens 50 Kilometer fernbleiben. Die Wanderer arbeiten in vielen verschiedenen Betrieben ihres Handwerks und erhalten den üblichen Gesellenlohn. In der Regel bietet ihnen der jeweilige Meister eine Übernachtungsmöglichkeit und Essen.

### DIE WALZ FRÜHER UND HEUTE

Einst war die Walz Männersache. Dass dies längst nicht mehr so ist, beweisen Frauen wie Maike Waldner. Bis Ende der 1920er Jahre lag die Zahl der Wandergesellen im vierstelligen Bereich. Während der beiden Weltkriege gingen bedeutend weniger Menschen auf die Walz, denn viele wurden zum Militär eingezogen. In der Nachkriegszeit stieg das Interesse wieder, doch mit dem Aufkommen des Wirtschaftswunders fehlte der jungen Generation die Motivation, um auf Wanderschaft zu gehen. In der ehemaligen DDR war die Walz sogar verboten. Derzeit sind rund 700 Männer und Frauen aus verschiedenen Handwerksbereichen auf der Walz. Doch das ist nur eine grobe Schätzung, denn die Wandergesellen müssen sich nirgendwo registrieren lassen. Ebenso gibt es keine zentrale Stelle, die Arbeitsplätze vermittelt oder die Walz plant. Der Wandergeselle entscheidet selber, wohin es ihn treibt.

## IN VIELEN LÄNDERN UNTERWEGS

Warum machen sich junge Leute freiwillig auf so eine beschwerliche Wanderschaft? Die Gründe dafür sind unterschiedlich. Manche reizen die alten Traditionen, andere wollen sich selbst etwas beweisen, zum Beispiel, dass sie unabhängig sind und auch ohne ihr gewohntes Umfeld klarkommen. „Man ist komplett auf sich selbst gestellt und verbringt viel Zeit alleine“, weiß Maike Waldner. „Ich werde bestimmt eine Menge über das Leben lernen“.

Als Fritz Kögl im Alter von 21 Jahren umherwanderte, hatte er andere Motive. „Wer Meister werden wollte, musste auf die Walz gehen, da gab es so gut wie gar keine Wahl“, erklärt der heute 62-jährige Bäckermeister aus Lüneburg, der gerade seinen Betrieb an den Schwiegersohn übergeben hat.

Mit Pflicht hat die Walz heutzutage nichts mehr zu tun – eher mit Abenteuerlust und Fernweh. „Ich war in vielen Teilen Deutschlands, aber auch in Frankreich, den Niederlanden, der Schweiz und in Österreich unterwegs“, erinnert sich Fritz Kögl ein bisschen wehmütig. Und ergänzt: „Es waren aufregende Jahre für so einen jungen Burschen, wie ich damals war.“

## REISEN BILDET

Auslandserfahrung in ihrem Job hat Maike Waldner auch schon vor der Walz sammeln können. „Ich war während meiner Ausbildung für einige Monate in Kroatien. Es hat mir großen Spaß gemacht, andere Kulturen und andere Menschen kennenzulernen. So ein Auslandspraktikum ist eine wertvolle Erfahrung,

die ich jedem nur empfehlen kann.“ Diese Zeit wurde sogar ihrer dreijährigen Bäcker-Ausbildung angerechnet. Nun macht sich die junge Frau noch einmal auf die Reise – nur länger und ungewisser. Recht sicher ist allerdings, dass die Bäckerin nach ihrer Rückkehr glänzende Berufsaussichten haben wird. Denn wer sich mit den Techniken in fremden Regionen und Ländern vertraut macht, gilt als guter, erfahrener Handwerker. Aufgrund der Internationalisierung der Backwaren trifft dies auch mehr und mehr für das Bäckerhandwerk zu.

## MIT ZYLINDER UND WANDERSTAB

Egal, wo die Wandergesellen sind, sie fallen immer auf: Die meisten tragen eine schwarze Samthose, ein kragenloses, weißes Hemd – auch Stau- genannt – sowie einen schwarzen Zylinder und einen Stenz, den traditionellen Wanderstab. Nur in der Kluft, also der Jacke, unterscheiden sich die einzelnen Handwerksberufe: Jene, die Holzberufen nachgehen, tragen Schwarz, Steinmetze und andere Steinberufe beige und Schneider rot. Alle Gesellinnen und Gesellen der Lebensmittelhandwerke sind am karierten Pepitapattern zu erkennen. Was jedoch alle eint: Der Geselle nimmt auf seine Wanderschaft nur das Nötigste mit. Daher packt Maike Waldner außer Kleidung nur einen Schlafsack und ein paar persönliche Gegenstände in ihren Charlottenburger – ein buntes Tuch, das zu einem Bündel zusammengeschnürt wird. Nun ist sie bereit, ihre Heimatstadt Mönchengladbach zunächst in Richtung Süden zu verlassen und mit frischem Mut in ihre Zukunft zu „tippeln“.

## 1. BEANTWORTEN VON FRAGEN ZUM TEXT



Die folgenden Fragen leiten dich durch den Text und helfen dir, ihn gut zu verstehen. Beantworte die Fragen schriftlich.

1. Wie nennt man die Walz sonst noch?

---

2. Seit wann gehen junge Handwerker auf die Walz?

---

3. Wie lange muss man auf der Walz mindestens unterwegs sein?

---

4. Wo war die Walz verboten?

---

5. Warum ging Bäckermeister Kögl auf die Walz?

---

6. Wie nennt man das Hemd der Wandergesellen?

---

7. Welches Muster hat die Kluft der Bäcker?

---

8. Was erwartet Maike in Bezug auf ihre beruflichen Chancen nach ihrer Rückkehr?

---

## 2. AUSTAUSCH



Was spricht heute dafür, auf die Walz zu gehen? Sammelt Argumente und diskutiert in der Klasse.

# IM BÄCKER-NET

## 1. RECHERCHIEREN, FORMULIEREN, PRÄSENTIEREN



Besucht folgende Internetseiten. Hier findet ihr interessante Zahlen und Fakten rund um das Bäckerhandwerk und entsprechende Informationen, um die Aufgaben zu lösen. Wichtig! Es dürfen nur diese Internetseiten zur Recherche benutzt werden:

[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de) | [www.bäckerhandwerk.de](http://www.bäckerhandwerk.de) | [www.brotregister.de](http://www.brotregister.de)

1. Wie hoch ist die Ausbildungsvergütung für Bäcker/innen ab September 2012 im dritten Ausbildungsjahr in den neuen und in den alten Bundesländern?  
\_\_\_\_\_
2. In der Bäcker/in-Ausbildung richten sich die Arbeitszeiten nach dem Alter. Wie alt musst du mindestens sein, um bereits ab 5.00 Uhr zu arbeiten?  
\_\_\_\_\_
3. Welche Brotsorte war in Deutschland im Jahr 2010 am beliebtesten?  
\_\_\_\_\_
4. In welcher Stadt befindet sich das Museum der Brotkultur und wann wurde es gegründet?  
\_\_\_\_\_
5. Wie viele Kilogramm Brot und Backwaren wurden im Jahr 2010 pro Haushalt in Deutschland verzehrt?  
\_\_\_\_\_

## MULTIPLE-CHOICE-TEST



In dem folgenden Test kannst du überprüfen, ob du dir die Informationen der vorherigen Aufgaben richtig gemerkt hast.

1. Wie nennt man die Wanderschaft junger Handwerksgesellen?

- A ☐ Auslandspraktikum
- B ☐ Stipendium
- C ☐ Walz
- D ☐ Jugendreise

2. Warum gehen Bäcker Gesellen auf die Walz?  
(Mehrfachnennungen sind möglich)

- A ☐ Neugier
- B ☐ Zwang
- C ☐ Flucht
- D ☐ Abenteuerlust

3. Wie viele Beschäftigte gab es im Bäckerhandwerk im Jahr 2010 bundesweit?

- A ☐ 1.500
- B ☐ 293.300
- C ☐ 3.500.000
- D ☐ 18.000

4. Wann wurde das Museum der Brotkultur gegründet?

- A ☐ 1880
- B ☐ 2004
- C ☐ 1955
- D ☐ 1963

5. Wie heißt das bunte Tuch, in welches die Gesellinnen und Gesellen ihre persönlichen Sachen für die Walz packen?

- A ☐ Charlottenburger
- B ☐ Charlottendorfer
- C ☐ Charlottenberger
- D ☐ Charlottenheimer