

# Back ma's an

In der Bäckerei Gragger in Ansfelden sind Unternehmertum und soziales Denken kein Gegensatz. Hier werden lernschwache und anders beeinträchtigte Jugendliche ausgebildet.

TEXT BERNHARD STEINMAURER

Es riecht nach Mehl und Brot, in der Backstube erzeugt der große Holzofen eine trockene Wärme. An der Traunuferstraße in Ansfelden führt Bäcker Gragger seinen Betrieb auf besondere Art und Weise: Bei ihm durchlaufen Jugendliche, die sonst kaum einen Ausbildungsplatz finden würden, ihre Bäcker- oder Konditoren-Lehre. Bis zu zehn Lehrlinge arbeiten hier im Rahmen des von der Caritas mitbetreuten Projektes „Backma's“. Die Erfolgsquote ist hoch – fast jede/r schafft seinen/ihren Lehrabschluss und kommt danach beruflich unter.

Entstanden ist das Projekt 2007. Damals interessierte sich ein Mädchen für eine integrative Lehre. Bäcker Helmut Gragger fand die Idee gut und rief gemeinsam mit der Caritas „Backma's“ ins Leben. Im September 2008 fiel der Startschuss und die ersten Lehrlinge nahmen ihre Arbeit unter der Leitung von Klaus Adelsmayr auf.

## Handwerk trotz Leseschwächen

Warum lässt sich der Bäckermeister für sein Unternehmen auf lernschwache oder anders beeinträchtigte Jugendliche ein? „Wir können so den Betrieb entschleunigen und wir schaffen auf diese Art und Weise unseren eigenen Nachwuchs“, sagt Gragger. Als Bio-Bäckerei achtet der Betrieb auch auf ein nachhaltiges Energiekonzept: Die beiden Holzöfen sind ein zentraler Bestandteil im Gebäude und auch im Marketingkonzept.

Erfolgreiches Unternehmertum und soziales Denken ist hier in Ansfelden kein Gegensatz. Das System sei deshalb einzigartig, da Nachhaltigkeit und marktwirtschaftliches Handeln zusammentreffen und durch den Schwerpunkt auf Handarbeit die Auszubildenden die Möglichkeit hätten, das Handwerk umfassend zu erlernen. „An einzelnen Maschinen in Großbäckereien kann man dann jederzeit eingeschult werden, aber die Basis des Bäckerei-Handwerks geben wir den jungen Leuten mit“, sagt Gragger.

Während untertags die Lehrlinge ihrer Arbeit nachgehen, läuft nachts die Produktion an den Holzöfen auf vollen Touren. Dann wird auch auf Produktivität Wert gelegt. Beides lässt sich gut vereinbaren. Die Lehrlinge sind jedenfalls zufrieden und ihren Betreuer Klaus Adelsmayr sehen viele Schützlinge wie einen zweiten Papa an.

Die Caritas selbst sorgt für soziale Kompetenzen und unterstützt die Lehrlinge in schwierigen Si-



BERNHARD STEINMAURER

Bäcker Helmut Gragger vereint soziale und unternehmerische Interessen.



tuationen. „Oft fehlt der familiäre Rückhalt oder es gibt andere Beeinträchtigungen, da sind die Jugendlichen beim Erwachsenwerden auf uns angewiesen“, erklärt Wolfgang Scheidl, der für das Projekt „Backma's“ bei der Caritas zuständig ist. „Oft geht es um ganz elementare Dinge, wie der richtige Umgang mit dem eigenen Geld“, erklärt Scheidl. Eine Mitarbeiterin der Caritas bietet eigens für die Gragger-Lehrlinge pädagogische Unterstützung und Lernunterstützung an.

Die Jugendlichen haben in der gesetzlich geregelten „integrativen Lehrlingsausbildung“ bis zu vier Jahre Zeit für ihren Abschluss. Es besteht auch die Möglichkeit einer Teilqualifizierung bei Schwächen in bestimmten Bereichen. Dann wird dieser Bereich bei der Lehrabschlussprüfung ausgespart, was auch im Zeugnis aufscheint. Der Betroffene ist in diesem Fall offiziell zwar kein Geselle, kann aber im jeweiligen Gewerbe trotzdem seinen Beruf ausüben.

## Das Gragger-Modell geht in den Export

Mittlerweile hat sich das Modell der sozialen Lehrlingsausbildung in Kombination mit der Holzofenbäckerei zum Exportschlager entwickelt. Gragger und Caritas betreuen Projekte in Ländern wie Serbien, Bulgarien, Bosnien, Albanien oder sogar ein Dorf im Senegal. Eine Anfrage kam sogar aus

Island. Die Initiative in diesen Ländern käme meist aus dem sozialen Bereich, erklärt Scheidl. Nächste Woche reisen er und Bäckermeister Gragger in den Senegal. Da in Gebieten wie diesen aber oft das staatliche Förderwesen kaum entwickelt ist, kommt der unternehmerische Aspekt zum Tragen. „Die Energiekosten sind in solchen Ländern oft ein größerer Faktor als die Arbeit selbst“, erklärt Gragger, „daher ist unser Konzept des Holzofens und der reinen Handarbeit ideal“. Letztendlich sollen sich die Bäckereien in diesen Ländern auch wirtschaftlich selbst erhalten können.

Im Senegal ist Holz äußerst knapp, Gragger und seine Mitstreiter haben daher auch andere Brennstoffe mitgedacht und es gibt sogar schon das Konzept einer Solarofen-Bäckerei. Dies würde sich allerdings nur für Brotsorten in der Art des Pumpernickels eignen, da die üblich hohen Temperaturen eines Backofens mit Solarstrom nur schwer und sehr kostenintensiv erreicht werden könnten.

Im Stock über der Backstube arbeiten die KonditorInnen. Hier sind drei der derzeit neun Lehrlinge beschäftigt. Es entstehen Plundergebäck, Torten und andere süße Versuchungen. Die Jugendlichen selbst sind jedenfalls sehr zufrieden und würden das Projekt jederzeit weiterempfehlen.



DIE JUGENDLICHEN HABEN IN DER INTEGRATIVEN LEHRLINGSAUSBILDUNG BIS ZU VIER JAHRE ZEIT.



BERNHARD STEINMAURER

Klaus Adelsmayr ist für die fachliche Ausbildung zuständig, er und Bäckerlehrling Sven am Holzofen.



Derzeit sind 9 Lehrlinge mit Beeinträchtigung im Betrieb tätig, drei davon als Konditoren.



Mittlerweile betreuen Gragger und die Caritas ähnliche Projekte in Südosteuropa und sogar im Senegal.