

HANDWERKSKAMMER KONSTANZ



Damit die Berliner so aussehen, braucht es Fingerspitzengefühl und viel Erfahrung. Bäckermeister Manuel Beha hat die Backkunst von seinem Vater gelernt. In seiner Backstube präsentiert er ein ganzes Blech mit den süßen Teilchen. Fotos: Stefanie Siegmeier

Berliner sind Chefsache

Zur Fasnacht produziert der Villingener Bäckermeister Manuel Beha 1.000 Berliner am Tag. Das Ausbacken im heißen Fett ist hier noch echtes Handwerk **VON STEFANIE SIEGMEIER**

Schmalzgebäck wie Krapfen, Fasnetsküchle und Berliner hat zur Fasnacht eine lange Tradition. Der süße, in Fett gebackene Hefeteig ist nicht nur bei Narren beliebt, ob klassisch mit Marmelade gefüllt oder mit Pudding. Während es Berliner mancherorts das ganze Jahr über gibt, stellt Bäckermeister Manuel Beha aus Villingen sie nur an Fasnacht her.

„Von Januar bis Faschnachtsdienstag gibt es die bei uns“, sagt er. Dann backt er zweimal die Woche an die tausend Berliner, in der Faschnachtswoche vom Schmotzigen Donnerstag bis Faschnachtsdienstag sind es täglich tausend Stück. Die Produktion der mit Puderzucker bestäubten Backwerke sind in der Bäckerei Beha Chefsache. „Das hat bereits mein Vater so gehandhabt“, sagt er, während er die leicht gebräunten Teigkugeln aus dem heißen Fett holt und wendet. Die Tradition hat er von ihm übernommen.

Viel Eier, wenig Fett

„Die Produktion der Berliner ist eine Wissenschaft für sich“, erzählt Manuel Beha. Basis ist ein leichter Hefeteig mit vielen Eiern, aber nur wenig Fett. „Sonst würde der Berliner später beim Ausbacken zu viel Fett aufnehmen“, erklärt der Bäckermeister.

40 Gramm wiegt ein Teigkugelnchen, wenn es zum Gären aufs Blech gesetzt wird. „Die Dinkel-Vollkorn-

„
Die Produktion der Berliner ist eine Wissenschaft für sich.
Manuel Beha
Bäckermeister

Berliner haben 60 Gramm, sie enthalten auch etwas mehr Butter und statt Zucker Honig“, so Manuel Beha. Im Gärschrank müssen die kleinen Kugeln etwa 45 Minuten ruhen und wachsen hier bis auf die Größe eines Tennisballs. Danach kommen sie zum Absteifen in die Kühlung. „Die Berliner müssen eine Haut bekommen. Die schützt sie vor dem Eindringen von zu viel Fett“, erklärt Beha.

Dann warten die Teigkugeln auf den sogenannten Kippdielen in den Regalen auf ihr heißes Bad im Fett. Manuel Beha verwendet dafür kein Schmalz, sondern Pflanzenfett. 36 Berliner können über die Apparatur gleichzeitig ins gut 175 Grad heiße Fett gelassen werden. Dort schwimmen sie etwa drei Minuten pro Seite.

Perfekt mit weißem Kragen

Der perfekte Berliner ist oben und unten leicht gebräunt und hat dazwischen einen etwa eineinhalb Zentimeter breiten weißen Ring, den Kragen. „Damit die Berliner nicht zusammenfallen, sollte man die Zeit im Fett gut austarieren“, weilt Beha in ein Geheimnis des Berlinerbackens ein.

Wenn sie leicht abgekühlt sind, werden die Berliner mit Marmelade, Pistaziencreme oder Pudding befüllt – auch das ist reine Handarbeit. Einzelnen setzt Manuel Beha die Berliner auf die Spritze, wo sie ihre Füllung bekommen. Zum Schluss wird das

Fettgebäck mit Puderzucker bestäubt und darf dann in die Verkaufstheke umziehen.

„Auch die Dinkel-Vollkorn-Berliner sind sehr gefragt“, freut sich Manuel Beha. Diese fallen hinter der Glascheibe der Theke sofort auf: Anders als die klassischen Berliner sind sie mit einer feinen Schicht aus Aprikosenmarmelade überzogen und mit Mandelplättchen bestreut.

Schlemmen vor der Fastenzeit

Warum ist das Schmalzgebäck so eng mit der Fastnacht verknüpft? Am Vorabend der Fastenzeit galt es, nochmal ordentlich zu schlemmen, denn schließlich folgten dann sechs Wochen Verzicht bis Ostern. Damals hieß üppig essen oft: viel Fett essen. Einer der ersten gesicherten Belege für die süß gefüllten und in Fett ausgebackenen Pfannkuchen – wie sie in Berlin heute noch heißen – ist das Frauenzimmer-Lexicon von Amaranthes aus dem Jahr 1715.

Bereits die alten Ägypter bereiteten im Fett schwimmende Gebäcke zu. Eine Darstellung aus der Zeit von Pharao Ramses III. (etwa 1200 vor Christus) zeigt zwei Personen, die mit Hilfe stabförmiger Werkzeuge in einer Pfanne über offenem Feuer ein schneckenförmiges Fettgebäck zubereiten. In einem alten ägyptischen Grab hat man Krapfen ähnliche kleine Gebäcke entdeckt. Das Faschnachtsgebäck hat also eine jahrtausendealte Tradition.



Süß und lecker: Auch die Marmeladenfüllung ist Handarbeit.



Manuel Beha lässt die Teigkugeln auf den Kippdielen zum Frittieren ins heiße Fett.



Fettgebackenes: Welche Füllung in welchem Berliner steckt, verrät die Verzierung.

Mehr Auszubildende im Kammergebiet

Über 1.650 junge Menschen haben im Jahr 2024 ihre Ausbildung begonnen **VON STEFANIE SIEGMEIER**

Erfreuliche Entwicklung bei den Ausbildungszahlen im Bezirk der Handwerkskammer Konstanz. Bereits im dritten Jahr in Folge haben sich mehr Jugendliche für eine Ausbildung im Handwerk entschieden. 2024 unterschrieben 1.654 einen Ausbildungsvertrag – ein kontinuierlicher Anstieg seit 2021 (Stichtag jeweils 31.12.). „Ich freue mich zu sehen, dass das Handwerk von Jugendlichen als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen wird“, so Werner Rottler, Präsident der Handwerkskammer Konstanz.

Kfz-Mechatroniker auf Platz 1

Jugendliche interessieren sich besonders für eine Ausbildung zum Kfz-Mechatroniker. Der Beruf führt schon seit Jahren das Ranking der beliebtesten Ausbildungsberufe im Handwerk an. Im vergangenen Jahr entschieden sich nochmal 22 Jugendliche mehr als 2023 für eine Ausbildung in dem Gewerbe. Weiterhin auf hohem Niveau befinden sich die Berufe Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik mit 167 Auszubildenden sowie Elektroniker mit 181 Verträgen.

„Das alles sind Berufe, die unsere Zukunft mitgestalten und verändern werden, die die Möglichkeiten von Innovationen aufzeigen und die Lust wecken, sich mit den neuesten Technologien zu beschäftigen. Wer

hier arbeitet, bringt Energiewende und technische Transformation direkt zu den Kunden nach Hause“, hebt Rottler hervor.

Auch bei Bäckern, Fleischern und Konditoren gab es mehr Auszubildende. So wurden 2024 bei den Bäckern 30 neue Ausbildungsverträge unterzeichnet, im Vorjahr waren es 20, bei den Konditoren ist die Zahl mit 31 stabil. Die Zahl der Fleischer ist von 15 im Jahr 2023 auf 26 gestiegen. „Es ist erfreulich, dass die Betriebe bei der Ausbildung gute Arbeit leisten und dass das Interesse im Bereich Nahrungsmittel wieder steigt“, so Rottler. Insgesamt ist die Anzahl der Verträge im Nahrungsmittelbereich von 61 im Jahr 2023 auf 89 im Jahr 2024 gestiegen, ein Anstieg von 45,9 Prozent.

Weniger Auszubildende haben Betriebe, die von der Baubranche abhängig sind, sowie die industriellen Gewerbe. Im Bereich Gesundheit und Chemie sind die Zahlen steigend. Von den neuen Auszubildenden sind 1.325 männlich, 329 weiblich. 727 haben einen Realabschluss, 265 die Hochschul- oder Fachhochschulreife, 547 waren auf der Hauptschule und 57 haben keinen Abschluss.

Noch freie Ausbildungsplätze? Eintragen und Auszubildende finden unter: www.hwk-konstanz.de/ausbildungsboerse



Die neuen Ausbildungsbotschafter bei ihrer Schulung an der Bildungsakademie Singen mit den Koordinatorinnen Gabriele Wolfen (links) und Karen Fischer (2. von links). Foto: Dieter Eberhardt

Botschafter fürs Handwerk

Auszubildende werben an Schulen für ihren Beruf. Noch Plätze für Schulungen frei **VON JANA SEIFRIED**

Wie begeistert man junge Menschen für eine Karriere im Handwerk? Am besten, indem Gleichaltrige ihre Erfahrungen teilen. Genau das ist die Aufgabe der neuen Ausbildungsbotschafter, die kürzlich in Singen und Villingen-Schwenningen auf ihre Einsätze vorbereitet wurden. Insgesamt nahmen 17 Auszubildende aus verschiedenen Handwerksberufen teil – darunter Elektrotechniker, Orthopädietechnik-Mechaniker und eine Bootsbauerin.

In der Schulung erhielten die Teilnehmenden Präsentationstipps und lernten, wie sie ihre Erfahrungen am anschaulichsten an Schüler weitergeben können. Karen Fischer und Gabriele Wolfen, die Koordinatorinnen der Ausbildungsbotschafter bei der Handwerkskammer Konstanz, vermittelten den jungen Handwerkern die nötigen Kompe-

tenzen, um ihre Berufe überzeugend vorzustellen.

Vor Schulklassen erzählen die Ausbildungsbotschafter künftig, wie sie zu ihrer Ausbildung gekommen sind, was den Beruf ausmacht und welche Karrieremöglichkeiten und Weiterbildungen das Handwerk bietet. In den kommenden Wochen werden die neuen Botschafter an Schulen im Kammergebiet bereits die Webetrommel für eine Ausbildung im Handwerk rühren.

Für alle, die auch Ausbildungsbotschafter werden möchten, gibt es noch freie Plätze in den Schulungen am 2. April in Rottweil und am 30. April in Waldshut. Eine Teilnahme ist ab dem zweiten Lehrjahr möglich.

Anmeldung unter www.hwk-konstanz.de/ausbildungsbotschafter oder telefonisch bei Karen Fischer, 07721/9988-16

IMPRESSUM

Handwerkskammer Konstanz

Redaktion: Hauptgeschäftsführer
Dipl.-Geograph Georg Hiltner
Webersteig 3
D-78462 Konstanz,

Tel. 07531/205-324
Fax 07531/16468
Internet: www.hwk-konstanz.de
E-Mail: hgf@hwk-konstanz.de

Tipps für die erfolgreiche Ausbildung

Der Start in den Beruf ist für Auszubildende nicht immer einfach. Sieben von ihnen erzählen, was geholfen hat. Handwerkskammer Konstanz bietet Erfahrungsaustausch zur Ausbildung an **VON ANJA D'OLEIRE-OLTMANN**

Laut einer im Januar veröffentlichten Studie des Instituts für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung (IAB) ist die Anzahl der Abbrüche im dualen Ausbildungssystem über einen Zeitraum von 15 Jahren kontinuierlich gestiegen. Betriebe können jedoch an einigen Stellen Abbruch vorbeugen. Sieben (ehemalige) Auszubildende aus dem Gebiet der Handwerkskammer Konstanz erzählen, was ihnen bei ihrem Berufseinstieg geholfen hat.

01 Interesse am Beruf wecken
Moritz Braun, Auszubildender als Rollladen- und Sonnenschutzmechatroniker im 3. Lehrjahr bei Roland Sauter Rollladenbau in Konstanz, findet es wichtig, dass Betriebe durch ein vielseitiges Praktikum das Interesse am Beruf wecken: „An meinem Praktikum hat mir gut gefallen, dass ich jeden Tag etwas anderes und mit unterschiedlichen Leuten zu tun hatte. Ich habe immer wieder neue Sachen gesehen, das hat mich unfassbar fasziniert.“

02 Familiäres Umfeld schaffen
Für Moritz Braun spielt auch die Atmosphäre im Unternehmen eine große Rolle: „An meinem Betrieb gefällt mir sehr gut, dass wir nicht so ein großer Betrieb sind, dadurch ist es familiärer und alles etwas freundlicher. Man geht gut miteinander um.“

03 An die Hand nehmen
Marco Weißer, ehemaliger Metallbauer-Auszubildender bei Bleckle Fahrzeugbau in Bräunlingen, freute sich über Unterstützung in der Anfangszeit: „Man beginnt eine Ausbildung und weiß zuerst mal nicht, wie alles ganz genau funktioniert. Das Tolle bei meiner Firma war, dass ich an die Hand genommen wurde und zu Beginn viel von Gesellen begleitet worden bin.“

04 Ein offenes Ohr haben
Marco Weißer findet es auch wichtig, dass Betriebe immer ansprechbar für ihre Auszubildenden sind: „Egal ob im Betrieb irgendetwas war, ich Stress zuhause hatte oder spontan Urlaub für einen Arzt-



Leonie Gnirss, Schreiner-Auszubildende im dritten Lehrjahr bei der Schreinerei M. Mehne in Radolfzell, wird in ihrer Ausbildung bei allen Arbeiten von einem Gesellen unterstützt.
Foto: Anja d'Oleire-Oltmanns

besuch gebraucht habe, ich bin immer auf ein offenes Ohr gestoßen. Auch wenn ich jemand zum Reden gebraucht habe, haben mir die Vorgesetzten immer zugehört.“

05 Probezeit erleichtern
Elisa Süß, Raumausstatter-Auszubildende im 3. Lehrjahr bei DecoDomus Fachmarkt für Heimausstattung M. Brockmann in Lauchringen, freute sich über einen guten Start in

die Probezeit: „Es ist ein bisschen wie eine zweite Familie, die man sich aussucht. Ich habe mich direkt wohlfühlt, weil ein Wir-Gefühl da war. Deswegen war die Probezeit dann gar nicht so schwer.“

06 Prüfungsvorbereitungen unterstützen
Elisa Süß gefällt in ihrem Betrieb, dass er sie bei der Prüfungsvorbereitung unterstützt: „Ich habe früh mit meinem Chef

über die Prüfung gesprochen. Er hat mir sofort zugesagt, dass wir uns zusammen hinsetzen und planen, was bei meinem Prüfungsstück möglich ist. Auch damit meine Materialien rechtzeitig da sind und ich dann genug üben kann.“

07 Vertrauen schenken
Matea Dodik, Zahntechniker-Auszubildende im 2. Lehrjahr bei Fischer Zahntechnik in Rottweil, freut sich in ihrem Betrieb über das geschenkte Vertrauen in ihre Fähigkeiten: „Mein Chef hat mich gefragt, ob ich Lust hätte, Ausbildungsbotschafter bei der Handwerkskammer zu werden. Er würde es mir zutrauen. Es ist super, dass ich für mein Handwerk werben und den Leuten mein Handwerk zeigen darf.“

08 Zwischenprüfung zusammen meistern
Leonie Gnirss, Schreiner-Aus-

zubildende im 3. Lehrjahr bei der Schreinerei M. Mehne in Radolfzell, findet es wichtig, dass Betriebe ihre Lehrlinge bei der Zwischenprüfung unterstützen: „Bei uns ist jeder Lehrling einem Gesellen zugeordnet, der bei allem, was man macht, hilft. Es ist immer ein Ansprechpartner für offene Fragen da.“

09 Transparent kommunizieren
Lisa Obergfell, die ihre Ausbildung als Kauffrau für Büromanagement bei Pfaff Energie- und Gebäudetechnik in Königsfeld absolviert hat, gefiel bei ihrem Betrieb die transparente Kommunikation: „Mein Chef hat mir von Anfang an gesagt, dass er mich nach der Ausbildung übernehmen wird. Das fand ich so toll.“

10 Perspektiven aufzeigen
Daniel Pitaev, Metallbauer-Geselle bei der Firma Ludwig Keller in Engen, mag an seinem Betrieb, dass er ihm frühzeitig Perspektiven aufgezeigt hat: „Nach einiger Zeit in der Firma hat man eine gewisse Position und man wird unentbehrlich. Mein Chef ist damals auf mich zugekommen und hat mir einen Vertrag als Geselle angeboten. Ich wusste, dass ich bleiben wollte, und daher lief alles ganz glatt.“

Bei Fragen zur Lehre können sich Betriebe an die **Ausbildungsberatung** wenden. Susanne Hillan, Ausbildungsberaterin (Landkreis Konstanz), Tel. 07531/205-391, susanne.hillan@hwk-konstanz.de. Bernd Gabele, Ausbildungsberater (Landkreise Rottweil und Tuttlingen), Tel. 07531/205-345, bernd.gabele@hwk-konstanz.de. Roman Murr, Ausbildungsberater (Landkreise Waldshut und Schwarzwald-Baar), Tel. 07531/205-343, roman.murr@hwk-konstanz.de. Bei Ausbildungsabbrüchen oder anderen Problemen hilft die **Ausbildungsbegleitung**. Alexandra Hagen-Ettl, Ausbildungsbegleiterin (Landkreise Schwarzwald-Baar und Waldshut), Tel. 07721/9988-15, alexandra.hagen-ettl@hwk-konstanz.de. Katja Haid, Ausbildungsbegleiterin (Landkreise Konstanz, Tuttlingen und Rottweil), Tel. 07531/205-346, katja.haid@hwk-konstanz.de. Videointerviews mit den Auszubildenden: www.youtube.com/hwkkonstanz

Flexibel zum Meister

Zufriedene Teilnehmer beim ersten Online-Meisterkurs der Bildungsakademie. Noch freie Plätze für 2025

Seit Anfang Januar läuft der erste Online-Kurs zum Meister Teil III an der Bildungsakademie der Handwerkskammer Konstanz. Für Konditorin Sabrina Herres, alleinerziehende Mutter einer achtjährigen Tochter, ist die neue Weiterbildung ein echter Glücksgriff: „Ich finde es ein tolles Angebot, so kann man in den verschiedensten Lebenssituationen flexibel von zuhause aus lernen und trotzdem den Alltag gut managen. Man spart sehr viel Zeit und Benzingeld.“

Bis Ende Februar 2025 lernen die dreizehn Teilnehmer des Pilotkurses in Vollzeit im virtuellen Klassenzimmer. Georg Hiltner, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Konstanz und damit verantwortlich für die Bildungshäuser, sieht das Online-Angebot als nächsten logischen Schritt in der Weiterbildung: „Die Gesellschaft hat sich verändert. Für viele Menschen hat es Vorteile,

sich von zuhause aus weiterzubilden. Deswegen haben wir die Meistervorbereitung noch flexibler gestaltet. So stehen allen die Türen ins Handwerk offen.“

Erfahrener Dozent

Mit Thomas Thierolf hat sich die Kammer einen Dozenten ins Boot geholt, der jahrelange Erfahrung als E-Trainer mitbringt. Zur Halbzeit des Kurses zum Meister Teil III zieht Thierolf ein positives Fazit: „Die Teilnehmenden sind hoch motiviert und voll bei der Sache. Während der Seminarstunden gibt es jeden Tag Einzel- oder auch Gruppenarbeiten zur Vertiefung. Die Lösungen der Aufgaben werden direkt im Kurs gemeinsam vorgetragen und besprochen, sodass Nachfragen gleich geklärt werden können. Das Feedback der Teilnehmer zum Kurskonzept ist übereinstimmend gut.“



Mutter und bald Konditormeisterin: Sabrina Herres freut sich über die Möglichkeit, Teile der Meistervorbereitung digital zu besuchen.
Foto: Anja d'Oleire-Oltmanns

Das belegt auch eine erste Umfrage der Bildungsakademie unter den Teilnehmenden, bei der 100 Prozent

angaben, dass sich ihre Erwartungen an einen Online-Kurs erfüllt hätten. Auch Sabrina Herres ist begeistert:

„Am Anfang waren meine Mitstreiter und ich sehr gespannt und aufgeregt, was auf uns zukommt. Aber wir haben uns alle sehr schnell damit zurechtgefunden. Mittlerweile klappt alles reibungslos, die Routine war schnell da.“

Ihren Meisterkurs Teil IV hat die Konditorgesellin, die in der Conditorei Bergmann in Owingen arbeitet, bereits absolviert. Ab März folgen die gewerkspezifischen Teile I und II in der Bildungsakademie Rottweil. Wenn alles nach Plan läuft, kann sich die Überlingerin also schon Ende dieses Jahres Konditormeisterin nennen.

Termine für die kommenden Online-Kurse zum Meister Teil III: 5. Mai bis 30. Juni 2025; 11. August bis 29. September 2025; 6. Oktober bis 26. November 2025. **Anmeldung** unter www.bildungsakademie.de/meister. Ansprechpartnerin für Online-Meisterkurse ist Katrin Höhn von der Bildungsakademie, Tel. 07731/832 775 90, katrin.hoehn@hwk-konstanz.de

WEITERBILDUNG

Kostenfreie Fortbildung zu Führung und Personal

Im Rahmen der Jobmesse Jobs for Future in Villingen-Schwenningen bietet die Fachkräfteeallianz Schwarzwald-Baar-Heuberg kostenfreie Fortbildungen für Personalverantwortliche und Führungskräfte an. Beide Veranstaltungen finden auf dem Future Career Forum in Halle C auf dem Messegelände Villingen-Schwenningen statt.

Im Workshop „Auswirkungen von Führung auf die Gesundheit“ am Donnerstag, 13. März von 14.15 bis 15.45 Uhr, erzählt Referent Stephan Kammerer, wie Führungskräfte durch ihren Führungsstil Wohlbefinden, Motivation und Leistungsfähigkeit ihres Teams nachhaltig beeinflussen können. Anmeldung unter: bit.ly/40Wkl9M

Der Workshop „Betriebliches Eingliederungs-Management (BEM)“ findet am Freitag, 14. März von 14 bis 15.30 Uhr statt. Die Gesellschaft für Berufliche Bildung Quantum informiert, welche Schritte für ein erfolgreiches BEM notwendig sind und wie dadurch nicht nur gesetzliche Anforderungen erfüllt werden, sondern auch die Gesundheit und Motivation der Mitarbeitenden langfristig gefördert werden. Anmeldung unter: bit.ly/40M5l2i **jki**

AUSSCHREIBUNG

Auszeichnung für sozial engagierte Betriebe

Handwerksbetriebe, die sich für das Gemeinwohl einsetzen, können sich für den Lea-Mittelstandspreis bewerben. Im Fokus steht das soziale Engagement eines Betriebs, wie etwa eine Kooperation mit einer gemeinnützigen Organisation – etwa einem Verein, einer Schule, einer sozialen Einrichtung oder Umweltinitiative.

Die Ausschreibung richtet sich an alle baden-württembergischen Unternehmen mit maximal 500 Vollbeschäftigten. Bewerbungsschluss ist der 31. März 2024.

Namensgeber ist die Löwen-Trophäe, deren Name Lea für Leistung, Engagement und Anerkennung steht. Der Wettbewerb wird bereits zum 18. Mal von Caritas, Diakonie und dem Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus in Baden-Württemberg ausgeschrieben. Die Verleihfeier findet am 26. Juni 2024 statt. **sw**

Weitere Informationen finden interessierte Unternehmen im Internet unter www.lea-mittelstandspreis.de

TERMIN

Praxistipps zum Online-Marketing

Die Handwerkskammern bieten am 11. März mit der „Online Marketing Handwerk“ (OMH) eine Online-Konferenz zu Trends im Kunden- und Personalmarketing an. Dabei geht es um eine überzeugende Präsenz im Internet und in sozialen Medien, um Produkte und Dienstleistungen sichtbarer zu machen und attraktiv für Fachkräfte zu sein. Auch der Einsatz von KI steht auf dem Programm. Die Kammern laden zu 14 kostenlosen Fachvorträgen ein. Teilnehmende können mit Influencern aus dem Handwerk in Kontakt kommen. Die OMH ist eine gemeinschaftlich organisierte Veranstaltung von über 30 Handwerkskammern.

Anmeldung: www.omh-konferenz.de