



Bäckermeister Tillmann Gurka öffnet seinen Laden in Freiburg meistens erst um elf Uhr. »Die Kunden haben sich daran gewöhnt«, sagt er.

Ein Bäcker fängt später an, zwei Metzger machen
veganes Fleisch, eine Klempnerin influenct auf Instagram:
Wie eine neue Generation das Handwerk verändert

Handwerk wird neu

Text: Theresa Tröndle

Fotos: Nils Böddingmeier

Alle paar Sekunden presst die Wurstfüllmaschine 180 Gramm Brei in Guidos Hände. Die Masse ist noch warm, wenn er sie in die Schale mit den Röstzwiebeln legt. Viele Jahre lang füllte er hier Fleisch von Wildschweinen in Därme, seit Juli vergangenen Jahres besteht der Brei aus Weizeneiweiß und Lupinenmehl. Seitan. Es sieht aus wie Gehacktes, ist nur brauner und weicher.

Guido macht veganes Filet. 2500 Stück wird er an diesem Tag Ende Februar produzieren. Die Idee, echtes Fleisch durch solches aus Pflanzen zu ersetzen, hatten seine beiden Chefs, Johannes Theuerl, 36, und Jürgen Negele, 35, die in schwarzer Kochjacke und mit Haarnetz neben Guido stehen. Als die Wildmanufaktur, wie die ehemalige Fleischerei hieß, im April 2022 schließen musste, machten sie daraus die Seitanmanufaktur, so steht es auf dem Schild im Innenhof, in Dobbertin, einem Dorf in Mecklenburg-Vorpommern, zwei Autostunden entfernt von Berlin.

Johannes und Jürgen haben erkannt, dass Fleisch heute ein Problem hat und damit die Metzgereien: Fast jeden Tag schließt in Deutschland eine, meistens weil sie keine Mitarbeitenden finden. Seit 2011 hat sich die Zahl der Azubis in Fleischereien halbiert, auf rund 2600.

Aber es sind nicht nur die Metzgereien. Auch den Bäckereien und den Baustellen geht der Nachwuchs aus. Während sich die Zahl der Studierenden in den vergangenen 25 Jahren auf etwa drei Millionen fast verdoppelt hat, halbierte sich die Zahl der Azubis im Handwerk, auf etwa 360.000. Die Auswirkungen merken viele: Man muss Wochen auf einen Klempner-Termin warten, Baustellen gehen langsamer voran. Das verzögert gesellschaftliche Großprojekte wie die Energiewende oder den Bau von Wohnungen. Dazu kommt: Mit jedem Betrieb, der schließt, gehen Traditionen und Kulturgüter verloren. Handwerksverbände wie Politiker:innen bewegt deshalb gerade eine Frage: Wie kann das Handwerk wieder attraktiver werden?



JÜRGEN MIXT TOMATENMARK, SOJASOSSE UND ZWIEBELN. DAS GIBT DEM SEITAN GESCHMACK.

16 PRODUKTE HABEN SIE IM SORTIMENT. WÜRSTCHEN, SCHEIBEN UND FILETS GIBT'S AB 3,49 EURO.



In dieser Geschichte geht es um jene, die Traditionen neu denken wollen: eine Klempnerin im Schwarzwald, die auf Instagram von ihrem Beruf erzählt, einen Bäckermeister in Freiburg, der die Nachtschicht abgeschafft hat, und um Johannes und Jürgen, die mit ihrer veganen Metzgerei Tradition und Zeitgeist verbinden wollen.

Im Produktionsraum in Mecklenburg-Vorpommern erklärt Johannes, wie Seitan entsteht: Ein Kutter mischt Weizeneiweiß, Lupinenmehl und ein wenig Guarkernmehl, dann kommt der Sud dazu, der stundenlang in den vier Kesseln aus Edelstahl kocht. »Da ist alles drin, was ballert«, sagt er, »das ist wie eine stark überwürzte Suppe, aber mit natürlichen Zutaten.« An der Mischung aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Sojasoße und Pfeffer habe er Monate lang gefeilt.

Eigentlich ist Johannes Umweltsoziologe. 2015 hat er seinen Master an der Uni in Potsdam abgeschlossen. Schon während des Studiums sei ihm klar gewesen, dass er später mal eine eigene Idee umsetzen möchte. Er lebte damals seit mehr als zehn Jahren vegetarisch, stellte seinen Seitan selbst her. »Das war bei mir im Freundeskreis normal«, sagt er. An der Uni lernte er einen Geschichtsstudenten kennen, zusammen experimentierten sie in WG-Küchen mit Seitan. Mit ihm, der heute nicht mehr dabei ist, gründete er nach dem Abschluss das Start-up.

In einer Zeit, in der Vegan die Reformhaus-Ecke verließ, in der die Rügenwalder Mühle sich mit pflanzlichen Produkten neu erfand und der heutige Marktführer für veganen Käse, Simply V, gerade erst gegründet wurde, eröffneten sie in Berlin-Friedrichshain ihren Laden. Sie nannten ihn »l'herbivore«, der Pflanzenfresser – die erste rein vegane Metzgerei Deutschlands.

Heute, rund sieben Jahre später, führen Discounter pflanzliche Schnitzel, Nuggets oder Gyros, und Rügenwalder verkauft mehr Ersatzprodukte als tierische. Fast jeder zehnte Mensch in Deutschland ernährt sich mittlerweile vegetarisch, fast jeder fünfzigste lebt vegan. Wenn über Fleisch ▶



Jürgen (links) und Johannes (rechts) übernahmen Tiefkühlhaus und Wurstfüllmaschinen und machten aus der Metzgerei die Seitanmanufaktur.

geredet wird, dann geht es um Tierwohl, um Gesundheit und um Auswirkungen auf das Klima. Schweine zu essen scheint immer weniger in eine Zeit zu passen, in der sich Aktivist:innen auf Straßen kleben, um auf die Klimakrise aufmerksam zu machen.

Der Beruf des Metzgers gehört heute zu den unbeliebtesten Ausbildungsberufen. Das liegt nicht nur am Image, sondern auch am Lohn: Während Zimmerer im ersten Lehrjahr bis zu 935 Euro brutto pro Monat verdienen, bekommen Fleischer:innen je nach Bundesland nur den Mindestlohn für Azubis: 620 Euro brutto.

Guido, der in seinen 20 Jahren als Metzger Tausende Schweine aufgeschnitten und ausgenommen hat und jetzt 180 Gramm Seitan in Röstzwiebeln drückt, beschreibt diesen Wandel so: »Das hier ist leichter, ich muss kein Tier mehr abziehen. Ein Hirsch wiegt mehr als ein Sack Weizenprotein.«

Mit ihren Würstchen, Braten und Pattys aus Seitan passen Johannes und Jürgen einen der ältesten Handwerksberufe der Zeit an. 16 Produkte haben sie in ihrem Sortiment. Sie sehen aus wie die Pendants aus Fleisch, aber sie schmecken nicht danach. »Wir nutzen nur die bekannte Form, damit die Kund:innen wissen, wie sie den Seitan zubereiten können«, sagt Jürgen.

Die Idee, mit der sie damals in Berlin gestartet sind, nämlich eine Art Lokalfleischer zu sein, haben sie mittlerweile überdacht. »Es macht mehr Spaß, wenn man sein Produkt nicht nur an zehn Leute verkauft, sondern an Tausende«, sagt Johannes. Um zu wachsen, sind sie nach Dobbertin gezogen, wo sie mehr Platz haben und wenig Miete zahlen müssen. Hier, wo die Hälfte der 1000 Einwohner:innen 55 Jahre oder älter ist und das Gasthaus Zwei Linden mit Ente, Schweinesteak, Geflügelleber und Wildgulasch wirbt, war nicht jede:r begeistert von den Seitanmachern. »Am Anfang waren wir hier die Berliner«, sagt Johannes. Das soll ein Hofladen bald ändern. Sie wollen für alle produzieren, nicht nur für die vegane Bubble in der Hauptstadt.

Mittlerweile sind sie nicht mehr die einzigen veganen Metzger. 2017 eröffnete in Berlin die »Vetzgerei«, 2021 in Wien die »Pflanzerei«, und Anfang des Jahres machte in Dresden die »Vegane Fleischerei« auf. Sie alle zeigen: Die Zukunft der Metzgereien liegt vielleicht nicht im Fleisch.

Dass heute so viele Handwerker:innen fehlen, hat vor allem zwei Gründe. Der erste ist einfach: Es gibt weniger junge Menschen und mehr Ältere. 2022 haben 1,7 Millionen einen Antrag auf Renteneintritt gestellt, aber nur etwa 750.000 schließen pro Jahr die Schule ab. Der zweite Grund ist: Mehr als die Hälfte eines Geburtenjahrgangs will

Mal deckt sie ein Dach mit Blech, mal montiert sie eine Regenrinne, mal teilt sie den Ausblick von einer Baustelle

heute studieren. Im Wintersemester 2022/23 waren knapp drei Millionen Menschen an einer Hochschule eingeschrieben, für eine Ausbildung hingegen entschieden sich 2021 weniger als die Hälfte: rund 1,3 Millionen.

Um dieses Ungleichgewicht zu verstehen, muss man in die Vergangenheit schauen. Als Deutschland in den Nullerjahren in Bildungsstudien wie Pisa schlecht abschnitt, übersetzten Politiker:innen das mit: Wir brauchen mehr Akademiker:innen. Sie beschlossen Prämien, damit Unis möglichst viele Erstsemester anwerben, sie durch die Prüfungen und irgendwann zum Abschluss bringen. Jahrelang wurde die akademische Bildung stärker gefördert als die berufliche. So gibt es zum Beispiel für Studierende flächendeckend günstige Wohnheime und Semestertickets, nicht aber für Auszubildende.

Dabei haben die durchschnittlich nur 100 Euro mehr im Monat zur Verfügung als Studierende.

Was vor Jahren gut gemeint war, hat zu einer Schieflage geführt. Dem Handwerk fehlen die Menschen. Obwohl in nächster Zeit rund 125.000 Betriebe übernommen werden können, obwohl man mit einem Meister manchmal gleich viel oder mehr verdienen kann als nach einem Studium und obwohl Handwerker:innen einer Studie zufolge besonders zufrieden sind im Job. Dieser Mangel ist aber nicht nur ein politisches Problem, auch die Betriebe tragen dazu bei, dass in vielen Köpfen Bilder haften von chronischen Schmerzen, Handwerker-Pfusch und Altersarmut. Eine, die diesen Bildern etwas entgegensetzen will, ist Luisa Buck.

Luisa war 16, als sie in den Sommerferien ein paar Wochen im Blechbetrieb ihres Vaters jobbte, um Geld für den Führerschein zu verdienen. »Auf dem Gerüst, acht Meter über dem Boden, ist die Perspektive eine ganz andere«, sagt sie. »Ich war den ganzen Tag in Bewegung und abends so angenehm erschöpft, als sei ich weit gewandert.« Mit knapp 17 entschied sie sich gegen das Fach-Abi und für eine Ausbildung zur Klempnerin, auch Spenglerin genannt.

Heute ist sie 28 Jahre alt und erzählt auf Instagram als @lulu.metalroofer von ihrem Alltag. Mal deckt sie ein Dach mit Blech, mal montiert sie eine Regenrinne, mal teilt sie den Ausblick von einer Baustelle, wenn sich die Sonne morgens über die Hügel schiebt. Rund 13.000 Follower schauen ihr dabei zu. Sie sagt, Spenglerin zu sein sei mehr als ein körperlicher Job, es sei ein Gefühl. Das will sie weitergeben: »Ein 16-Jähriger will nicht wissen, wie man einen Rinnenträger abbiegt, der will wissen, wie sich die Arbeit mit Kollegen anfühlt.«

Luisa, auf deren Armen sich Rosentattoos ranken, ist an diesem Februartag in Elternzeit. Am Esstisch in Wildberg im Nordschwarzwald erzählt sie von ihren Anfängen, wie sie sich zwischen den Männern angepasst

habe: die Haare abgeschnitten, weite T-Shirts getragen und sich mit Kollegen lustig gemacht über Frauen mit lackierten Fingernägeln.

Einmal habe sie als Vorarbeiterin auf einer Baustelle gearbeitet, als sich der Bauleiter weigerte, mit ihr zu sprechen. Dabei hatte sie seit zwei Jahren ausgelernt. »Der wollte nur mit dem Bauhelfer sprechen«, sagt sie. Damals habe sie die Schuld bei sich gesucht, sich gefragt, weshalb sie so unsicher wirke. »Ich habe viel an mir gezweifelt in den ersten Jahren.« Heute weiß Luisa: »Mit nett kommt man auf der Baustelle nicht immer durch.« Sie hat gelernt, sich durchzusetzen, und macht heute jungen Menschen Mut, sich ins Handwerk zu trauen. Unter ihren Posts heißt es: »tolle Berufsbotschafterin«, »ein Vorbild bist du«, oder: »Du hast mir echt aus dem Herzen gesprochen.«

Früher konnten sich Betriebe ihre Azubis aussuchen, heute müssen sie froh sein, über-

haupt welche zu finden. Luisa glaubt, vielen falle es schwer, sich auf die veränderte Situation einzulassen: »Oft gibt es den Senior-Chef und den Junior-Chef, man macht, wie man es immer gemacht hat.«

Handwerksbetriebe sind meist klein, haben zwischen fünf und sechs Beschäftigten. Die Chefs arbeiten in der Regel selbst mit, haben kaum Zeit, ihren Betrieb auf Social Media zu zeigen. Oder sie sind zu weit weg davon: Die meisten Betriebsinhaber:innen sind laut Zentralverband des Deutschen Handwerks zwischen 40 und 60 Jahre alt, 20 Prozent sind noch älter. Da komme es schon mal vor, sagt Luisa, dass der Chef zur Berufsorientierung an Schulen den gleichen Flyer mitnehme, den er auch seinen Kund:innen in die Hand drücke.

»Viele Chefs wissen nicht, was Berufseinsteiger:innen heute wichtig ist«, sagt sie. Dabei ist das gar nicht so viel. Die Genera-

tion-Thinking-Studie vom Institut für Generationenforschung zeigt: Die Generation Z will sich vor allem wohlfühlen, weiterentwickeln – und nicht so viel arbeiten. Geld und Karriere sind nicht mehr so wichtig wie Zeit mit Freund:innen und der Familie. Ein Bäckermeister aus Freiburg hat das selbst erlebt und darauf reagiert.

Vor ein paar Jahren hätte Tillmann Gurka um 6.05 Uhr fast schon Feierabend gehabt, heute fängt er zu dieser Uhrzeit erst an. Noch ist er allein in seiner Backstube im Freiburger Norden, wo sich Neubauten aneinanderreihen und bald die ersten Väter ihre Kinder in Lastenrädern zur Kita fahren. Er gießt Sauerteig und drei Vorteige in einen Rührkessel. »Sauerteig ist zickiger als Hefeteig, den muss man pflegen«, sagt er und drückt den Knethaken in die Mischung.

400 Brote wird Tillmann, der lieber Till genannt werden möchte, heute backen, ▶

ZEIT SPRACHEN

Praktische
Übungen im Heft
und online

Erklärung
wichtiger
Fachbegriffe

Drei
verschiedene
Sprachniveaus

Die schöne Art, Business Englisch zu lernen!

- ▮ Aktuelle Berichte, Reportagen und Einblicke in den Berufsalltag
- ▮ Spannende Artikel rund um die Themen Wirtschaft und Beruf
- ▮ Nützliche Karriere-Tipps

Das Sprachlern-
magazin der ZEIT



Jetzt 1x gratis sichern!

| business-spotlight.de/campus | +49 89 121 407 10*

*Bitte folgende Bestellnummer angeben: 1839588 Print / 1839597 Digital



Tills Sortiment ist klein: Fünf Sorten Brot, Brioches und Zimtschnecken gibt es immer. Dazu kommen wöchentliche Specials wie Nussknoten.

dazu 150 Zimtschnecken, 200 Brioches und 300 Ofenberliner, als Special. Denn heute ist kein normaler Tag, heute ist es genau ein Jahr her, dass er »Till&Brot« eröffnet hat. Die erste Bäckerei Freiburgs, die die Nachtschicht abgeschafft hat.

Till ist 30 Jahre alt, trägt Nickelbrille, Apple Watch und Sneaker von On. Er sagt: »Die Kunden haben sich schnell an meine späteren Öffnungszeiten gewöhnt.« Mit »spät« meint er elf Uhr, nur freitags und samstags macht er früher auf. Till und seine zwei Angestellten können tagsüber backen, weil sie die meisten Teige einen Tag vorher zubereiten, sie über Nacht in Kühlschränken ruhen und so am kommenden Morgen direkt in den Ofen geschoben werden können.

Das Konzept funktioniert, weil Tills Auswahl klein ist. Er bietet kein sogenanntes Vollsortiment an aus unterschiedlichen Kuchen, Torten, Brot und Brötchen, wie viele herkömmliche Bäckereien. Er will nicht der Allround-Bäcker sein, bei dem sich die Leute vor der Arbeit ein belegtes Brötchen holen, sich vormittags zum Frühstück treffen und nachmittags zum Kuchenessen. »Ich bin kein Imbiss, sondern ein Brotladen«, sagt er.

Vier Brotsorten bietet er jeden Tag an, dazu kommt eine wöchentlich wechselnde Nummer fünf. In dieser Woche im Februar ist das ein Kürbiskernbrot. Die Kerne dafür kommen aus Freiburg, Till röstet sie vorher. Dadurch könnten die Kerne mehr Feuchtigkeit aufnehmen und diese später ins Brot abgeben. Das mache es besonders saftig und gebe mehr Geschmack.

Till kennt sich aus mit Brot. Mehr als die Hälfte seines Lebens beschäftigt er sich damit. Mit 13 Jahren stand er das erste Mal in einer Backstube, für ein Schulpraktikum. Mit 15 fing er seine Lehre an, mit 20 war er der jüngste Bäckermeister in Baden-Württemberg. Glücklicherweise war er trotzdem nicht. Jahrelang ging er zur Arbeit, wenn andere schliefen oder am Wochenende feierten. »Ich hatte das Gefühl, etwas zu verpassen, wenn ich am Freitagabend in die Backstube musste«, sagt er. Hatte er frei, war er oft zu



TILL BAKT AUF ZURUF: GEHT IM LADEN ETWAS AUS, SCHIEBT ER EIN NEUES BLECH IN DEN OFEN.

DIE ZUTATEN SIND REGIONAL: MEHL AUS DEM SCHWARZWALD, BUTTER AUS DEM ELSASS.



müde, um noch Sport zu machen oder Freund:innen zu treffen. Aber erst als sich seine damalige Freundin deshalb trennte, wurde ihm klar, dass er etwas ändern muss. »Ich wollte endlich normal arbeiten«, sagt er.

Damals hörte er von den »Brotpuristen« aus Speyer. Sie soll die erste Bäckerei Deutschlands sein, die die Nachtschicht abgeschafft hat. Till war neugierig und fuhr zu dem Laden in Rheinland-Pfalz. Er habe sich gefragt, wie die das machen: »Die haben erst um halb drei nachmittags geöffnet und hatten trotzdem eine riesige Schlange.«

Heute, kurz nach Ladenöffnung um halb elf, hat er die Schlange selbst vor seiner Tür: Da ist die grauhaarige Frau in Barfußschuhen, der Geschäftsmann im marineblauen Mantel, der Student mit Patagonia-Fleecejacke und Skateboard. Sie kommen aus der Nachbarschaft, aus den Dörfern um Freiburg und sogar aus dem 50 Autominuten entfernten Offenburg. Einmal in der Woche kauft der ehemalige Bundestrainer Jogi Löw ein Roggenbrot und eines aus Dinkel. Früher sei er mit seinem Vater ins Stadion gefahren, um ihn zu sehen, sagt Till. »Jetzt holt er sein Brot bei mir, das ist schon verrückt.«

Bei Till einzukaufen ist eine Entscheidung, denn man muss sich das leisten können und wollen. Sein Roggenbrot kostet 5,50 Euro, bei der 140 Meter entfernten Bäckereikette sind es nur 2,50 Euro. »Das ist ein anderes Konzept«, sagt Till. »Frischer als ich können die nicht backen.« Sein Betrieb könnte ein Vorbild sein für andere Bäckereien, die nach neuen Azubis suchen, ein modernes Arbeitsumfeld in einem traditionellen Beruf.

Es gibt keine einfache Antwort auf den Handwerker:innenmangel, aber es gibt Lösungsansätze; indem man ein Produkt anpasst, offen über den Beruf redet oder die Arbeitszeiten modernisiert. Erfolgreich sind sie alle: Johannes und Jürgen werden ihr Seitenfleisch bald bei Rewe und Tegut verkaufen. Luisa will in Teilzeit zurück auf die Baustelle. Und Till bekommt laufend Bewerbungen zugeschickt. Im September wird er einen neuen Bäcker einstellen. ●