

# Lehrling gesucht!



Das ist bzw. war nur mein Frühstück. Das Brot stammt natürlich vom „königlichen“ Bäcker.

[Mein Bäcker](#) hier in Rixdorf sucht einen [Lehrling](#). (Vgl. [Echtes Brot aus der königlichen Backstube](#))

Sympatisch ist das, weil im traditionellen Handwerk immer noch das schöne Wort gebraucht wird, dass die „Lehre“ enthält, und nicht das Bürokraten-Unwort „Azubi“ oder dessen Langfassung, die noch schlimmer ist. Warum ist es eigentlich so schwer, dafür jemanden zu finden? Bei [Eva-Maria Hilker](#) lesen wir in einem Interview mit einer Bäckerin:

*Im Laufe der nächsten Monate machen drei Bio-Bäckereien auf. In Neukölln der [Michael Köser](#), in Moabit, wahrscheinlich in einem Vierteljahr, der Florian Domberger und ich in vier Wochen. Demnächst sind zehn Prozent der Berliner Bäcker produzierende Bio-Bäcker. Das gibt es nirgendwo in Deutschland. (...) Wenn ein Bäcker wirklich original backen will, dann hat er eigentlich nur die Chance, beim Bio-Bäcker zu arbeiten.*

Wer mal ins Ausland gehen will und richtig backen könnte,

sollte sich vor Angeboten kaum retten können. Also, mitlesende Nachgeborenen, seid dessen eingedenk!