

Nicht aus Zucker

Bis zu zehn Stunden steht Kira Covini täglich in der Backstube des Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München. Obwohl ihre Füße schmerzen und ihr Gehalt überschaubar ist, kann sie sich keinen schöneren Beruf vorstellen.

Clara Meyer

Sorgfältig gießt Kira eine rote Glasur über die Torte. Jetzt fehlen nur noch die herzförmigen Pralinen. Bald ist Valentinstag, neben Weihnachten und Ostern Hochsaison. Kira ist Konditorin. Seit einem Jahr arbeitet sie im *Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München*, eine der schicksten Adressen der Stadt. Törtchen, Pralinen, aber auch Pancakes für das Frühstücksbuffet produziert das Team um Pâtissier Ian Baker täglich, 365 Tage im Jahr. Eine geregelte Arbeitswoche hat sie nicht. Meist arbeitet die Zuckerbäckerin fünf bis sieben Tage am Stück, dann hat sie zwei bis drei Tage frei. Welche Wochentage das sind, variiert. Mit Glück muss Kira einmal im Monat nicht am Wochenende arbeiten, dann geht sie mit Freunden an die Isar oder in den Englischen Garten.

Als Kira nach dem Abi kein passendes Studium fand, ist sie durch einen Zufall auf die Lehre gestoßen: "Ein Freund hat mir einen Flyer von meinem späteren Betrieb mitgebracht." Dort war man gerade auf der Suche nach Azubis. Gebacken hat Kira immer gerne, also dachte sie sich, "das probiere ich einfach mal aus." Heute kann sich die 25-Jährige vorstellen, doch noch zu studieren: "In Richtung Eventmanagement, das ist gut kombinierbar." Aber wenn, nur dual, ein theoretischer Typ war sie nie. Sie schätzt am Handwerk, dass sie weiß, was sie an einem Tag zubereitet hat - zehn Torten, 50 Cupcakes, 100 Macarons.

Ein Hobby ist Backen für sie nicht mehr: "Ich verfolge immer ein Ziel." Wenn sie Freunden eine Freude bereiten möchte, steht sie auch in ihrer Freizeit in der Küche. Bei denen stieß sie mit ihrer Entscheidung zunächst auf Unverständnis. "Warum willst du nicht studieren? Du hast doch die Möglichkeit?" Solche Fragen musste Kira immer wieder hören. Obwohl sie aus einer handwerklichen Familie kommt, schüttelten auch ihre Eltern den Kopf. Das lag aber an der finanziellen Sorge. "Man verdient im Handwerk sehr wenig", sagt Kira. "Im unteren Bereich", steht auf dem Informationsportal *ausbildung.de*. Ebenfalls heißt es dort, dass das Durchschnittsgehalt von ausgelernten Konditoren bei 1.600 Euro brutto liegt, ein Hungerlohn. Da Kira einen Meistertitel hat, konnte sie etwas mehr fordern.

Letztes Jahr hat sie ihre Meisterprüfung bestanden. Für die Meisterschule ist Kira aus dem Schwarzwald nach München gezogen. Dort dauert die Ausbildung zwölf Monate, doppelt so lang wie an anderen Schulen: "Es war alles etwas ausführlicher, dadurch auch angesehener." Das bedeutete aber auch, dass Kira ein ganzes Jahr auf ihr Einkommen verzichten musste. Das ging nur dank BAföG: "Ich hätte weder die Zeit noch die Kraft gehabt, nebenbei zu arbeiten." Aus dem Titel macht sie sich nichts: "Für mich ist das nur die gesetzliche Voraussetzung, um mich irgendwann selbstständig zu machen." Damit hat sie die Chance, eines Tages weniger am Backtisch zu stehen: "Mit dem Alter wird es immer härter." Hart ist es auch jetzt schon, es gibt keine Aufgabe, bei der sie sitzen kann: "Meine Füße und mein Rücken tun oft weh." Viele Nachwuchskräfte schließen die Gesellenprüfung ab, manche sogar den Meister. Dann hören sie auf. Auch Kira wollte nach ihrer Ausbildung erst nicht weitermachen, weil sie "so fertig nach den drei Jahren war." Jetzt belastet der

Personalmangel sie: "Ich komme sowieso an meine körperlichen Grenzen", die fehlenden Fachkräfte erhöhen den psychischen Druck. "Ich kann nicht das leisten, was ich möchte", bedauert sie.

Zum Ausgleich geht Kira ins Fitnessstudio und sie schläft gerne: "Wo es geht, quetsche ich einen Mittagsschlaf rein." Konditoren müssen viel tragen, auch das ist anstrengend. Aber da hilft das Team, ein Teamplayer war sie schon immer. Während der Schulzeit tanzte sie in einer Gruppe. Auf dem Parkett und in der Backstube ergänzt man sich gegenseitig: "Jeder bringt seinen eigenen Touch mit." In manchen Pâtisseries gäbe es Konkurrenzdruck, den spürte Kira bisher nie. Im Gegenteil, aus einigen Kollegen wurden Freunde. Das ist angenehm, denn "Leute aus anderen Branchen verstehen oft nicht, dass ich nach zehn Stunden Stehen keine Energie mehr habe." Auch in ihrer alten WG sorgte ihr Job für Probleme. Sinan Karcher hat ein Jahr mit Kira zusammen gelebt, in der Fünfer-WG haben bis auf die Konditorin alle Mitbewohner studiert. "Während wir anderen oft erst spät in die Uni mussten, hat Kira um vier Uhr morgens das Haus verlassen. Manchmal haben wir noch gefeiert, da musste sie schon wieder aufstehen", erzählt der Student. Irgendwann zog Kira aus, befreundet ist sie mit ihren ehemaligen Mitbewohnern noch immer.

Trotz allem, Kira liebt ihre Arbeit: "Ich darf den ganzen Tag backen. Ich liebe es, mich mit Lebensmitteln zu beschäftigen. Und ich nasche gerne", ergänzt sie schmunzelnd. Am schönsten findet sie es, Menschen glücklich zu machen. Immer wieder bedanken sich Kunden bei ihr. Solange sie noch die körperliche Energie für den Beruf hat, macht sie weiter. Dennoch wird sie sich irgendwann eine Pause gönnen. Dann möchte sie nach Australien und "auch mal andere Dinge ausprobieren."