

BERUF & KARRIERE

Von wegen altbacken

Sinnvolles tun und Neues erschaffen: Im Handwerk gibt es dazu viele Möglichkeiten. Vier Menschen erzählen, wie sie einen traditionellen Beruf für sich entdeckt und neu interpretiert haben

VON JUDITH JENNER

Mit groß angelegten Kampagnen rührt das Handwerk seit Jahren die Werbeträger für die Ausbildung als Tischler, Friseur, Bäcker oder auf dem Bau. Denn vielen Betrieben fehlt der Nachwuchs. 15 000 bis 20 000 Lehrstellen bleiben pro Jahr unbesetzt. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks geht von 250 000 offenen Stellen in Deutschland aus. Weil sie nicht genügend Personal haben, müssen viele Betriebe Aufträge ablehnen. Für einige Menschen ist das Handwerk eine Liebe auf den zweiten Blick. Das zeigen vier Berufsbiografien aus Berlin. Was sie eint: Auf der Suche nach einer sinnvollen, erdenden Tätigkeit fanden sie zu einem alten Handwerk. Sie zeigen, wie sich ein solcher Beruf mit frischen Ideen füllen lässt – bis hin zur Gründung eines eigenen Unternehmens.

Die Schuhmacher

Mathieu Cortin: „Ich habe Kunst in Braunschweig studiert und danach als freischaffender Bildhauer in Berlin in einem eigenen Atelier gearbeitet. Um meine Miete zu bezahlen, habe ich einen Job im KaDeWe angenommen – als Schuhputzer. Das habe ich fünf Jahre gemacht und in dieser Zeit viele Schuhe gesehen. Irgendwann dachte ich mir, ich könnte in meinem Atelier mal eigene Schuhe anfertigen.“

Mit einem Buch über Schuhmacherei ging es los. Und mit etwas Werkzeug, das ich auf Ebay gekauft hatte. Mein erster Schuh sah wirklich lustig aus, eher Kunstobjekt als Kleidungsstück. Mehr als die Mode interessierte mich am Anfang die Technik des alten Handwerks. Um tiefer einzusteigen, habe ich ein Praktikum und später eine Ausbildung bei einem Schuhmacher absolviert. Der Betrieb ist auf Maßschuhe spezialisiert, fertigt aber auch orthopädische Schuhe an. Da die Kosten die Krankenkasse trägt, ist es in diesem Bereich einfacher, an Kunden zu kommen.

Um ein Paar Schuhe zu bauen, benötigt ich etwa 50 bis 60 Stunden reine Arbeitszeit. Der gesamte Prozess dauert etwa vier Monate. Das Paar kostet dann ab 1800 Euro aufwärts. Früher war es normal, ein Monatsgehalt für neue Schuhe auszugeben, heute ist das Luxus.

Nach meiner Ausbildung habe ich in der Schuhmacherei der Berliner Opernhäuser gearbeitet, bevor ich mich vor drei Jahren mit einem eigenen Laden selbstständig gemacht habe. Anfangs habe ich mich gestalterisch an den Klassikern wie dem Monk oder dem Budapest orientiert. Inzwischen nehme ich mir mehr Freiheiten, was die Form betrifft oder auch das Material, und kombiniere zum Beispiel Jeansstoff mit Leder. Leder ist ein tolles Material, das ich zuvor auch in meiner Kunst eingesetzt habe. Es ist weich und fest zugleich und passt sich dem Fuß an.

Im KaDeWe habe ich die Kunden oft gefragt, wie lange sie ihre Maßschuhe tragen. Am faszinierendsten war eine ältere Dame, die als Balletttänzerin gearbeitet hatte. Sie trug ein Paar Maßschuhe, das bereits 40 Jahre alt war und aussah wie neu. Ich kann mir das nur so erklären, dass sie eher geschweht ist statt gelaufen.“

Luna Schröer: „Nach meinem fachbezogenen Abschluss mit Richtung Gestaltung und Raumausstattung habe ich mehrere Praktika im Handwerk gemacht und dabei zur Schuhmacherei gefunden. Meine Ausbildung habe ich bei der ältesten Schuhmacherei in Frankfurt am Main begonnen und dann in Potsdam beendet.“

cherei in Frankfurt am Main begonnen und dann in Potsdam beendet.

Dass Frauen Schuhe machen, ist relativ neu. Traditionell haben sie nur die Schäfte genäht, aber das ändert sich gerade, und es gibt immer mehr Frauen in unserem Beruf. Für mich ist es eines der wenigen Handwerke, bei denen man aus verschiedenen Materialien etwas komplett Neues schafft. Man braucht allerdings auch Geduld: Wenn eine Naht falsch sitzt, ist möglicherweise der ganze Schuh hin.

Nach der Ausbildung habe ich mich auf Handtaschen spezialisiert. Dass bestimmte Taschen wie Shopping-Bags auf Körpermaß genäht werden, ist relativ neu. Dabei ist es naheliegend, dass eine 1,80 Meter große Frau wie ich nicht die gleiche Tasche tragen sollte wie eine 1,60-Meter-Frau. Wie bei Schuhen orientieren sich viele Kundinnen an Klassikern oder wünschen sich eine Kombination aus zwei Modellen.

Momentan experimentiere ich viel mit veganem Leder, aus Apfel, Ananas oder Trauben. Bei Taschen ist das einfacher als bei Schuhen, weil sie nicht direkt am Körper anliegen. In Zukunft möchte ich eine echt schicke, klassische Tasche entwerfen, die gleichzeitig praktisch ist. Ich stelle mir zum Beispiel eine Koffertasche vor, mit der man auch Fahrrad fahren kann.“

Die Bestatterin

Cassandra Yousef: „Bevor ich Bestatterin wurde, habe ich in vielen verschiedenen Jobs gearbeitet. Zu dem Beruf bin ich nicht in erster Linie über die Beschäftigung mit den Themen Tod und Sterben gekommen, sondern mich die Arbeitsform, also das Arbeiten in einem Kollektivbetrieb interessiert hat. Ich habe mich umgeschaut, welche Kollektive es so gibt in Berlin und über eine Freundin von Memento-Bestattung gehört, einem Bestatter-Kollektiv. Nach einem Praktikum wusste ich: Das ist es – ein sinnvoller Beruf, inhaltlich, existenziell und voller schöner Begegnungen. Ich glaube, darin wirklich meine Berufung gefunden zu haben.“

Nachdem ich eineinhalb Jahre angestellt war, arbeite ich jetzt in unserem Kollektiv zusammen mit anderen Quereinsteigern. Viele kommen aus dem geisteswissenschaftlichen Bereich. Das merkt man, sobald man unser Ladenbüro betritt. Wir haben keine Sargausstellung und tragen auch nicht immer Schwarz. Viele Menschen, die wir begleiten, sind schon mal erleichtert, wenn sie merken, dass es beim Bestatter nicht so pfeifig, dunkel und deprimierend zugeht, wie sie es sich vorgestellt oder befürchtet haben.

Wir haben einen trauerbegleitenden Anspruch an unsere Arbeit. Das heißt nicht, dass wir den Menschen einen Flyer für eine Selbsthilfegruppe in die Hand drücken, sondern dass wir alles, was wir hier machen, als einen Prozess für eine gute Verarbeitung des Sterbefalles sehen. Das heißt, dass wir die Leute einbinden, so viel, wie sie möchten und können, zum Beispiel in die Totenfürsorge oder die Gestaltung der Urne. Angesichts der Ohnmacht gegenüber dem Tod geht es uns darum, eine Erfahrung von Selbstermächtigung in dieser einzigartigen Zeit zwischen Tod und Beisetzung zu ermöglichen.

Wir haben es oft mit jüngeren Verstorbenen zu tun. Für die nahestehenden Personen können das besonders herausfordernde Trauerprozesse sein. In jeder Begleitung gibt es mindestens einen Moment, in dem mir die Tränen kommen, oft auch aus Rührung. Die Trauer, die die Menschen erleben, ist ja eine Übersetzung von Liebe.



Werkstatt für handgefertigte Maßschuhe: Luna Schröer, 28, und Mathieu Cortin, 40, experimentieren mit Leder und anderen Materialien.

FOTO: JASMINE SPRINGER

Ich erlebe so viele schöne Momente, zum Beispiel, wie ein Mann seinem Partner, mit dem er 50 Jahre zusammen war, seinen letzten Kuss gab.

Etwas Besonderes ist es für mich, wenn jemand zu Hause stirbt und wir ihn dort versorgen können. Das kann eine sehr schöne Erfahrung sein. Oft bleibt der Verstorbene dann noch eine Nacht im Haus, bevor wir ihn abholen. Das ermöglicht es den Angehörigen, das Geschehen wirklich zu begreifen.

Die Umstände eines Todes belasten mich in der Regel nicht. Was mir aber wirklich den Schlaf raubt, sind strukturelle Probleme – etwa mit Verwaltungen, die es uns unnötig schwer machen, und mit dem Sozialversicherungssystem. Der Staat signalisiert mit der mangelnden finanziellen Unterstützung, dass der Tod Privatsache ist. Das geht meiner Ansicht nach mit der Haltung der Gesellschaft einher, den Tod zu tabuisieren.

Wir richten sowohl religiöse als auch weltliche Bestattungen aus. Ohne überhaupt religiös zu sein, verspüre ich bei mir schon so etwas wie Neid auf bestimmte kirchliche Riten. Das kann eine unheimliche Kraft geben. An ein Leben nach dem Tod glaube ich nicht. Ich denke aber, dass jeder Verstorbene Spuren auf der Erde hinterlässt in den Erinnerungen anderer Menschen, in Gegenständen oder an seiner Grabstelle. Das finde ich tröstlich.

Als Bestatterin darf ich keine Berühmtheitsfälle mit dem Tod haben. Auch meinem eigenen Tod sehe ich eher gelassen entgegen. Sonst kann ich keine Begleitung leisten. Dabei muss ich empathisch sein, ohne an der Trauer der anderen zu verzweifeln. Bei unseren Erstgesprächen mit Ange-



Cassandra Yousef, 32, arbeitet bei Memento-Bestattungen in Berlin.



Luke Smetham, 32, ist Gründer der Albatross Bakery in Berlin. FOTOS: PRIVAT (2)

hörigen reicht die emotionale Spannweite von Trauer über Wut und Verzweiflung bis hin zu lustigen Momenten, in denen man sich zum Beispiel an heitere Situationen mit den Verstorbenen erinnert. Das kann bereits ein erster Schritt zur Heilung sein.“

Der Bäcker

Luke Smetham: „Ich habe acht Jahre lang als Koch und Barista in der Gastronomie gearbeitet, bevor ich 2017 mit Anders Alkaersig aus Dänemark die Bäckerei Albatross gründete. Später kam noch Co-Inhaber Geoff Stewart aus Australien dazu. Wir hatten am Anfang eine reine Produktionsbäckerei, um die Berliner Gastronomie mit gutem Brot, Kuchen und Gebäck zu beliefern, vor allem kleinere Läden. Ein Jahr später haben wir dann ein Bäckereigeschäft übernommen und verkaufen jetzt auch an Laufkundschaft. In der Corona-Zeit kam uns dieses zweite Standbein zugute, da die Lieferungen an die Gastronomie fast vollständig weggebrochen sind.“

Im Gegensatz zu anderen Bäckern geben wir dem Brot eine lange Gärzeit. Das hat nicht nur Einfluss auf den Geschmack, sondern auch auf die Bekömmlichkeit des Weizens. Unsere Brote sind alle aus Sauerteig, selbst die Croissants, denen wir nur ein bisschen Hefe beifügen. Der Teig wird immer wieder vermehrt und neu ange-setzt. Er stammt noch aus meiner alten Küche, wo ich meine ersten Backerfahrungen gesammelt habe und ist acht Jahre alt.

Vor der Gründung von Albatross habe ich vor allem zu Hause gebacken und mir das meiste selbst beigebracht. Bei zwei kurzen Praktika in Melbourne und Kopenhagen lernte ich die Abläufe in größeren Bä-

ckereien kennen. Kein ausgereifter Bäcker, sondern Quereinsteiger zu sein, hat auch Vorteile: In der Ausbildung wird viel Wert darauf gelegt, möglichst günstig zu produzieren. Der Geschmack und die Qualität bleiben dabei oft auf der Strecke.“

Wir wollen die Menschen für den Wert eines guten Brotes sensibilisieren. Ein Laib kostet dann eben 6,60 Euro statt 1,50 Euro wie im Discounter. Dafür beziehen wir unsere Zutaten von kleinen Betrieben aus der Region. Der Weizen, die Milch, die Eier und unsere Butter kommen aus Brandenburg. Oft ist eine gute Zutat für mich der Ausgangspunkt für ein neues Rezept, zum Beispiel eine bestimmte Obstsorte. Neulich hat uns ein Produzent sehr guten Quark angeboten. Daraus haben wir dann eine neue Füllung für ein Teilchen kreiert.

Die Zutaten zu mischen, den Teig zu kneten und zu formen ist für mich ein meditativer Prozess. Ein Teig ist wie ein lebendiges Ding, das Aufmerksamkeit und Zuwendung benötigt. Es ist spannend, wie unterschiedlich die Mehlsorten reagieren und ihren Geschmack entfalten. Unser Team ist sehr international, die Bäcker kommen aus Kanada oder Frankreich, ich stamme aus Großbritannien und bin in Australien aufgewachsen. Dadurch bringen alle unterschiedliche Erfahrungen und Rezepte mit, und wir geben ihnen auch die Zeit, sie aus-zuprobieren.

Zugleich ist der Job extrem anstrengend. Es ist heiß in der Backstube. Unsere Bäcker fangen morgens um halb fünf an, damit die Brötchen um neun Uhr fertig sind, wenn wir den Laden öffnen. Das schreckt viele junge Menschen davon ab, den Beruf zu erlernen. Ich kann mir für mich aber keinen besseren vorstellen.“