

Ausbildung im Handwerk eröffnet viele Karrierewege:

## “Man muss für eine Sache brennen”

Die Eltern standen den beruflichen Plänen ihrer Tochter zurückhaltend gegenüber – sie wussten aus eigener Erfahrung, dass die nicht in eine geregelte Fünf-Tage-Arbeitswoche passen würden, wenn noch die Verantwortung für den eigenen Betrieb dazukäme. Doch Martina Schafheutle-Kübel ließ nicht locker: Seit sie mit zwölf Jahren angefangen hatte, die Sonntagvormittage in der Backstube des elterlichen Cafés zu verbringen, wusste sie: “Ich werde Konditorin!” Seit mittlerweile zehn Jahren führt sie, in der dritten Generation, das weithin renommierte Café Schafheutle in Heidelberg Altstadt, trägt Verantwortung für dreißig Mitarbeiter, weist der Kaffeehaustadt den Weg in die Zukunft. Und beobachtet in den letzten Jahren verstärkt: “Es kommen wieder viele junge Leute, die die Wertigkeit unserer Produkte zu schätzen wissen. Je schnelllebig und anonymer die Zeit, desto mehr wächst die Sehnsucht nach Rückzugsgebieten.” “Im Leben ist vieles möglich. Man muss für eine Sache brennen, dann kann man auch viel aushalten” – mit diesem Credo hatte Martina Schafheutle schließlich ihre Eltern überzeugt. Nach dem Abitur lernte sie

im Familienbetrieb. Während ihrer dreijährigen Gesellenzeit, die sie bis nach Belgien führte, heiratete sie und bereitete sich berufsbegleitend auf die Meisterprüfung vor. Und fasste nach den Meisterehren gleich die nächste Qualifikationsstufe ins Auge: Bei der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar Odenwald bildete sie sich abends zur Betriebswirtin des Handwerks weiter, tagsüber absolvierte sie zwei Jahre lang die Heidelberger Hotelfachschule, die sie als Hotelbetriebswirtin verließ. “Das war die perfekte Kombination für Café und Konditorei”, sagt die Schafheutle-Chefin. “Ich wollte nie an die Uni, sondern eine praxisbezogene Ausbildung, die mir auch ermöglicht, ein Unternehmen zu führen.” Diese Entscheidung erlebt sie immer wieder auch als Ausbilderin. Gerade erst hat sie einen Ausbildungs-

Whisky-Schokoladentorten umhüllt die angehende Konditorin Maria Hug mit zarterherber Kuvertüre. Auf der Karriereleiter kann es im Handwerk weit nach oben gehen, wie ihre Chefin Martina Schafheutle-Kübel (links) unter Beweis stellt: Sie führt das Familien-

unternehmen Schafheutle in dritter Generation und trägt Verantwortung für dreißig Mitarbeiter.



vertrag für 2013 unterschrieben: für einen jungen Mann, der mit Einsernoten aufs Abi zusteuert und nur eines will – seiner flammenden Leidenschaft fürs Backen nachgehen. Die hat das mehrtägige Praktikum, das jeder Bewerber in der Konditorei absolviert, noch weiter entfacht. “Für uns zählt, wie jemand zu dem Beruf steht und wie geschickt er sich anstellt”, beschreibt Martina Schafheutle-Kübel ihre Auswahlkriterien. “Nur mit Freude an dem, was man macht, kann man Erfolg haben – der jeweilige Schulabschluss ist da nicht entscheidend”, ist sie überzeugt. Der im März 2011 verabschiedete Deutsche Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen kommt dem entgegen. Er sorgt für mehr Durchlässigkeit im Bildungssystem, er ebnet Wege, die von der Hauptschule bis in die Universitäten führen können. Derartige Karrieren müssen kein Traum bleiben, und das Handwerk leistet einen gewichtigen Beitrag dazu. Was es in der betrieblichen Ausbildung bieten kann? Direkten Praxisbezug, finanzielle Unabhängigkeit und international anerkannte Qualifizierungen. Talent und Motivation sind dabei die eigentlichen Zauberformeln, mit denen junge Leute auch mit Hauptschulabschluss oder mittlerer Reife über eine Ausbildung im Handwerk und anschließender Meisterqualifikation bis in die Universitäten gelangen können. Denn der Meistertitel ist nun als allgemeine Hochschulzugangsberechtigung anerkannt, und mitunter werden Teile der Qualifizierung fürs Studium angerechnet. Die Meisterschulung als Qualitätssicherung – Martina Schafheutle-Kübel glaubt fest daran und steht Aufweichungen über die Abschaffung der Meisterpflicht skeptisch gegenüber. “Um das hohe Niveau des Handwerks in Deutschland beneiden uns viele.” Übrigens: Mit ihren Zusatzqualifikationen war der berufliche und private Werdegang von Martina Schafheutle-Kübel noch längst nicht zu Ende. Sie stieg nach ihren Aus- und Fortbildungsstationen wieder in den elterlichen Betrieb ein, bekam zwei Söhne, übernahm mit vierzig Jahren die alleinige Verantwortung für die Geschäfte, vertritt als Obermeisterin die Konditoren-Innung Heidelberg, ist stellvertretendes Mitglied der Vertreterversammlung der Berufsgenossenschaft Nahrung und Gastgewerbe und Mitglied im Aufsichtsrat der Volksbank Kurpfalz H+G Bank. Nur eines schafft sie inzwischen nicht mehr: in der Backstube zu stehen. Doch ihre Leidenschaft für feine Kuchen und Torten, für hausgemachte Pralinen und Schokolade brennt nach wie vor – und hat sich auf den älteren Sohn übertragen: Er lässt sich nach seinem Abi in Garmisch-Partenkirchen zum – na? – Konditor ausbilden.

Leidenschaften für handwerkliche Kunst entfachen – das können u.a. die ‘Talenttage des Handwerks’. Dazu lädt die Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar Odenwald Schülerinnen und Schüler vom 5. bis 7. März 2013 in ihre Mannheimer Bildungsakademie ein.

WWW.HANDWERK.DE

**Wir setzen  
auf nach-  
wachsende  
Ressourcen:  
Azubis.**

WIR SIND  
HANDWERKER  
WIR KÖNNEN  
DAS

**DAS HANDBWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.