

# Wandert, Gesellen!

Die Walz prägt Menschen und ihr Handwerk / Wer die Wanderschaft wagt, lernt viel – sogar eine neue Gangart

Von Manfred Fischer

Das müssen echte Schmutzfänger sein. Die Hosenschläge sind so breit, dass sie jeden Spritzer, jedes Fitzelchen vom Boden abbekommen. Doch nichts – sie sind sauber, der Saum franst nirgends aus. Makellos auch das Jackett und die Weste. Scharf zeichnet sich das Pepita-Muster ab, alle Knöpfe sitzen fest. Das weiße Hemd strahlt, die Krawatte zierte ein sorgfältig aufgenähtes Wappen: zwei Löwen mit Schwertern, dazwischen eine Brezel.

Die Kluft gehört zu Sebastian. Wie aus dem Ei gepellt, sieht der junge Bäcker auf einem Foto aus, das ihn im März dieses Jahres zeigt. Und es scheint, als sei es am ersten Tag seiner Wanderschaft aufgenommen. Dabei war er schon lange unterwegs.

Sehr lange. „Als Sebastian bei uns ankam, hatte er mehr als zwei Jahre Wanderschaft hinter sich“, erinnert sich Raymund Hinkel, der damals auf den Auslöser drückte. Hinkel traute erst seinen Augen und Ohren nicht. „Wie er da so vor unserer Tür stand in seiner Kluft, mit Stock, Bündel und seinem Spruch aufsagte – so etwas haben wir nie zuvor erlebt“, staunt er noch heute.

## „Verschiedenste Teigführungen“

Kein Wunder, betrachtet man die vergangenen 50 Jahre, ist die Wahrscheinlichkeit, dass ein Bäcker auf Wanderschaft geht, kaum größer, als die, dass er Fußball-Nationaltrainer wird.

Sebastian hat nach alter Tradition um Arbeit. Ein Wandergeselle einer anderen Zunft hatte ihm von einem Bäckermeister in Düsseldorf erzählt, beim dem es



Wandernder Bäcker: Urs Büttner war fünf Jahre unterwegs.

sich lohnt vorbeizuschauen: Josef Hinkel, Raymunds Bruder. In dessen Backstube hätte es eigentlich nichts zu tun gegeben für noch einen Gesellen. Doch die Hinkels waren so begeistert von Sebastian und der Idee der Walz, dass sie spontan sagten: „Wir finden eine Lösung.“

Der Reisende durfte in den erfolgreichen Betrieb hineinschnuppern. „Er war auf dem Brotposten, er hat alles mitgekriegt, auch wie wir unsere Spezialitäten herstellen“, erzählt Raymund Hinkel. Er sagt das so, als sei es selbstverständlich, solches Wissen weiterzugeben. Sebastian hat es regelrecht aufgesogen. „Er hat toll mitgearbeitet – und erstaunlich viel gekonnt.“

Bevor Sebastian in die Düsseldorfer Altstadt kam, hatte er sich über die Landesgrenzen hinaus umgesehen. Er war in Frankreich, Ungarn und der Schweiz. Was er dort erlebt hat, würden jeden Ausbildungsplan sprengen: „Ich habe regionale Besonderheiten, Produktionsabläufe und verschiedenste Teigführungen kennengelernt“, schildert er. Die Augen geöffnet hat ihm auch so mancher „Stil der Betriebsführung“. Die eine oder andere Maxime, die ihm ein Meister mit auf dem Weg gege-

ben hat, wird er wohl nie mehr vergessen. Gut möglich, dass auch eine der Bäckerei Hinkel darunter ist.

Fragt sich, was wird aus jemandem der drei Jahre durchs Land zieht – so lange dauert die Walz gewöhnlich. Eine Antwort darauf weiß Urs Büttner. Der heute 40-Jährige war in den 90er-Jahren auf Wanderschaft. Er war der erste Bäcker, der die Tradition nach dem Krieg wieder belebte.

„Auf der Walz habe ich mein Handwerk lieben gelernt“, blickt Büttner zurück. Das hätte er sich nach der Lehre in Berlin nicht träumen lassen. Er wollte den

Beruf schon an den Nagel hängen, da animierten ihn wandernde Bauhandwerker, in die Welt aufzubrechen.

Büttner heuerte als Bäcker auf einem Segler an, schiperte über die Ostsee, reiste nach Südamerika und streifte danach durch halb Europa. Fünf Jahre sammelte er Erfahrungen, fünf Jahre, die ihn als Menschen und Handwerker geprägt haben.

## Geheimnisse erfahren

Als er die Welt der Wandergesellen verließ, besuchte er der Meisterschule, heiratete und gründete eine Familie. Beruflich Fuß gefasst hat Büttner als Backstubenleiter in einer sozialen Einrichtung in Lüneburg. „Eine rein handwerkliche Arbeit – das ist genau das Richtige für mich.“ Eine Leidenschaft, die in Spanien entflammt ist: „Ich back gerne mit dem Holzbackofen.“

Büttner wanderte als sogenannter Freireisender (*Tipps*). Ein Geselle aus einem anderen Gewerk weihte ihn in die Geheimnisse der Wanderschaft ein. Er lehrte ihn die jahrhundertealten Sprüche, mit denen man um Arbeit oder Unterkunft bittet. Und er erklärte ihm, wo man den Wanderstock findet. Ein Rätsel musste Büttner selber lösen: „Was ziehe ich an?“

Büttner entschied sich für Pepita-Hose und weißes Jacket. Als die Berliner Bauhandwerker ihn so sahen, „lagen sie schallend lachend unter dem Tisch.“ Bleibt die Frage: Wie stark färbt die Walz ab? „Man lernt, sich sauber zu halten – und bekommt einen anderen Gang“, schmunzelt Büttner. Nachfolger Sebastian hat sich die Schritttechnik für die breiten Hosenschläge offensichtlich angeeignet.

## Gute Reise

Der Bäckerverband fördert Wandergesellen

Die Tradition der Walz soll wiederbelebt werden. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks unterstützt daher junge Gesellen, die in Fremde aufbrechen. „Die Bäckerwalz erweitert den Horizont, macht mit unterschiedlichen Traditionen, Rezepturen und Produktionsverfahren vertraut und bietet dadurch beste Voraussetzungen für eine erfolgrei-

che Karriere“, betont Verbandspräsident Peter Becker.

In den nächsten drei Jahren erhalten je zehn bis 20 Gesellen eine Förderung. Das reicht von der Ausstattung bis zu Meisterkursen. Wer Interesse hat, kann sich direkt an den Verband wenden (Stichwort: Bäckerwalz).

**@** Mehr dazu unter: <http://www.baecker-handwerk.de>

## Tipps

So können junge Bäcker ihren Weg machen.

► Schächte: In ihnen sind Wandergesellen zusammengeschlossen. Die Schächte sind aus den Bruderschaften hervorgegangen. Bäcker und Konditoren als Mitglieder hat der „Freie Begegnungsschacht“.

► Freireisende: Es gibt Wandergesellen, die keinem Schacht angehören, sondern auf eigenen Kappe reisen. Sie sehen nach einem Altgesellen um, der sie in die Geheimnisse der Walz einweiht.

► Geheimnisse: Kuft, Sprüche, Wanderstock, Ohrring – nur wer darüber Bescheid weiß, dem öffnen sich auf der Walz die Türen.

► Treffen: Von 27. bis 29. August treffen sich im fränkischen Hartenstein Freireisende (Infos: [www.soba2010.de](http://www.soba2010.de)). Der Freie Begegnungsschacht trifft sich im September in Leipzig.

