

Frisch gebackene Bäckereifachverkäuferin zählt zu Deutschlands Besten



Unterneukirchen/Garching: Jasmin Aicher ist Deutschlands zweitbeste Bäckereifachverkäuferin. © pbj

Unterneukirchen – Jasmin Aicher (24) ist Deutschlands zweitbeste Bäckereifachverkäuferin 2018. Eltern, Freunde und schließlich ihre Ausbilderin und die Chefin sind natürlich mächtig stolz. Der Weg dahin war steinig und schwer.

Die Lehre zur Bäckereifachverkäuferin gerade erst abgeschlossen, zählt sie schon zu Deutschlands Besten. Der Pokal thront auf dem Tresen der Hauptfiliale der Bäckerei in Unterneukirchen, bei der sie arbeitet. **Jasmin Aicher hat beim diesjährigen Bundesentscheid in der Bäckerakademie in Weinheim den 2. Platz gemacht.** Die 24-Jährige überzeugte die Expertenjury durch ihr fundiertes Fachwissen und ihren Ideenreichtum in der Präsentation.



2. Platz der Meisterschaft der Deutschen Bäckerjugend geht an Jasmin Aicher aus Garching. © pbj

Fachwissen und Kreativität

„Kunden haben heute oft spezielle Bedürfnisse wegen Nahrungsmittelallergien oder sie wollen sehr genau wissen, wo die Zutaten her kommen“, erklärt die 24-Jährige gebürtige Gasteigerin (Gasteig bei Unterneukirchen). Da heißt es vorbereitet sein: für die Kunden und im Wettbewerb für die Jury. **Ganze 6.500 Karteikarten hat sie dafür geschrieben und damit gelernt.**

Verkaufen und Beraten, Zubereiten, Präsentieren und Anrichten sowie Planen und Organisieren – Das muss eine Bäckereifachverkäuferin können: **Eine abwechslungsreiche Tätigkeit also, die neben Fachwissen, guten Umgang mit Menschen, ein Organisationstalent aber auch Kreativität verlangt.** Beim Publikumsvoting in Weinheim gewann die Bayerische Landessiegerin mit ihrem „Besten Frühstücksteller“.

Zöpfe backen statt sie abzuschneiden

Nachdem Jasmin an der Herzog-Ludwig-Realschule in Altötting die mittlere Reife erlangt hatte, schwebten ihr zunächst noch ganz andere Träume vor: **„Ich wollte unbedingt Friseurin werden!“** Nach der Zwischenprüfung brach sie diese Ausbildung ab und bewarb sich nur wenige hundert Meter weit von ihrer Jugendheimat um die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin.

Wissen, woran man ist

„Seit ich hier bin passt einfach alles!“, schwärmt die junge Frau, die in ihrer Freizeit gerne fotografiert oder gute Filme schaut. Die Kunden schätzen sie. Sie ist kann sich an jedes Gesicht erinnern und ist dabei trotzdem nicht aufdringlich. **Das große Produktsortiment ihres Arbeitgebers, das ja nicht zuletzt auch unzählige Pralinenarten und alle möglichen Schmankerl aus der Konditorei umfasst, beherrscht sie aus dem FF** und die von ihr verzierte Tafel am Eingang des Cafés benötigt keines zweiten Blicks, um alle Tagesangebote zu kennen.

Talente fördern

Deutschlands Vizemeisterin des Jahres 2018 hatte aber auch Unterstützung von zuhause, nicht zuletzt von Juniorchefin der Bäckerei Schönstetter, Angelika Huber, die selbst vor einigen Jahren zunächst Deutsche und dann sogar Weltmeisterin im Bäckereihandwerk war: „Wir haben ihr gewisse Freiräume geschaffen, wenn es dann auf die einzelne Wettbewerbe zuzuging und zu einem besonderen Kurs haben wir sie dann auch noch geschickt“, erklärt Huber. Auch Ausbildungsleiterin Andrea Sojer, die Jasmin zum Bundeswettbewerb begleitete, hatte sich unter anderem beim Publikumsvoting **erfolgreich für ihren besten ehemaligen Lehrling eingesetzt.**



Natürlich freut sich auch Jasmin Aichers Ausbildungsbetrieb über ihren Erfolg beim Bundesentscheid als frisch gebackene Bäckereifachverkäuferin. © pbj

Voller Elan in die Zukunft

Dass sie nur den zweiten Platz beim Bundesentscheid gemacht hat, demotiviere sie nicht, so Jasmin Aicher. Als nächstes würde sie gerne Verkaufsleiterin werden, sich anschließend zur Handelsfachwirtin weiterbilden. Ihr Ziel: **selbst einen Ausbilderschein machen, um ihren Ideenreichtum und Elan an andere Azubis weitergeben zu können.**