www.hwkhalle.de | Ausg. 18 | 25. September 2026 | 78. Jahrgang

Eine prägende Erfahrung

Als Lehrling ein Praktikum im Ausland absolvieren? Bäckerin Cara war für drei Wochen in Griechenland und kann es jedem empfehlen VON YVONNE BACHMANN

Menschen nehmen die ungewöhnlichsten Dinge mit auf Reisen. Aber einen Roggensauerteig, der regelmäßig „gefüttert" werden muss, haben wohl nur echte Backfreaks im Gepäck. Und genau so jemand ist Cara Elea Schimmelpfennig.

Im Mai dieses Jahres macht sich die 20-Jährige im Rahmen des EU-Förderprogrammes Erasmus+ auf den Weg nach Griechenland, um dort drei Wochen lang neue berufliche und persönliche Erfahrungen zu sammeln. Zu diesem Zeitpunkt ist sie noch Auszubildende in der Bäckerei Kirn in Halle und besucht die Berufsschule in Dessau-Roßlau. „Mein Ethiklehrer hat uns das Erasmus-Programm vorgestellt", berichtet Cara. Die Hallenserin ist offen für eine neue Erfahrung und entscheidet sich für ein Praktikum in der Küstenstadt Koroni im Süden Griechenlands. Ihr Ausbilder, Bäckermeister Stefan Kirn, unterstützt die Pläne und so geht es am Ende tatsächlich los. „Es war mein erster Flug, die erste Reise ins Ausland und das erste Mal ohne Familie", berichtet Cara.

Geht ein Auszubildender für ein Erasmus-Praktikum ins Ausland, absolviert er dieses in der Regel in einem lokalen Betrieb seines Gewerkes. Weil die Bäckerei, in der Cara eigentlich ihr Praktikum machen will, kurz vor Reiseantritt absagt, wird sie in Griechenland Teil eines ungewöhnlichen Projekts. „Mein Lehrer kannte in Koroni eine Pension in schlechtem Zustand. Die Besitzerin konnte sich eine Modernisierung nicht leisten. Gegen Kost und Logi haben wir dort als Erasmus-Team von zeitweise rund 26 Leuten zusammengearbeitet, um alles wieder schöner zu machen", erzählt Cara. Alle Auszubildenden, die sich im Mai auf den Weg in die Pension machen, kommen aus verschiedenen Berufsgruppen. Begleitet werden sie von Caras Ethiklehrer und einer weiteren Lehrkraft.

Als angehende Bäckerin wird Cara in das Ernährungsteam eingeteilt und ist unter anderem dafür zuständig, alle Mitstreiter mit Essen zu versorgen. „Ich bin früh gegen 4 oder 5 Uhr aufgestanden und habe Brot, Brötchen und Kuchen gebacken", erzählt sie. Dabei muss sie von ihren gewohnten Abläufen abweichen und viel improvisieren. So gibt es nur vier Miniöfen und am ersten Tag kein Backpapier. Doch das macht erfinderisch. „Ich habe statt Backpapier Öl benutzt und so zufällig den Boden meiner Brote frittiert, was schlussendlich richtig gut geschmeckt hat. Außerdem habe ich zum ersten Mal Kuchen mit Sauerteig gebacken. Den Teig hatte ich in einer Flasche von zuhause mitgebracht", berichtet Cara.

Ihre Kreationen kommen gut an, besonders ihr Grillbrot. Zu den anderen Azubis, von denen sie vorher niemanden kannte, knüpft die aufgeschlossene junge Frau schnell Kontakt. Mit Pensionsleiterin Christiana verbindet sie ein besonderes Band. Sie nimmt Cara auch mal in den Arm, wenn sie ihre Familie und ihren Freund vermisst.

Mit Christiana üben die Azubis auch Englisch, denn als ehemalige Englischlehrerin veranstaltet sie mit ihnen jeden Tag einen Morgenkreis, in dem sich alle in der Fremdsprache austauschen. Neben der Arbeit in der Pensionsküche packt Cara auch bei anderen Aufgaben mit an. „Ich habe gemalert, gegärtnert, Schränke aufgebaut und Zimmer saubergemacht. Auch in den Bereich Elektrik habe ich einen Einblick bekommen", berichtet sie. „Ich habe viel Respekt vor diesen Berufen bekommen und mir ist klar geworden, dass meiner genau der richtige für mich ist. Ich wusste genau: Ich will Bäckerin sein."



Wieder im Alltag: In der Bäckerei Kirn hat sich Cara Schimmelpfennig schon als Kind ihr Frühstück für die Schule gekauft. Heute übt sie hier ihren Traumberuf aus. Foto: HWK Halle/Yvonne Bachmann



Cara beim Besuch der Akropolis in Athen. Foto: privat



Deutsche Backtradition in Griechenland: Mit dem Sauerteig aus der Flasche zauberte Cara verschiedene Kreationen. Dabei hieß es hier und da auch mal improvisieren. Foto: privat

> *„Man sollte offen dafür sein, sich auf Neues einzulassen."*
>
> **Cara Schimmelpfennig**
> Bäckerin

Die Tage in der Pension sind lang und arbeitsintensiv, aber die Lehrlinge sollen auf ihrer Reise auch etwas vom Land sehen und die Kultur erleben. So reisen sie unter anderem nach Athen und besuchen dort die Akropolis und das antike Olympiastadion (Panathinaiko). Auch ein Bergmuseum und eine Berufsschule schauen sie sich an. Cara nutzt ihre Freizeit zudem, um in griechischen Backläden das Sortiment zu studieren.

Als die Auszubildende nach drei Wochen wieder zurück nach Deutschland reist, hat sie viele Eindrücke und neues Selbstbewusstsein im Gepäck. „Ich habe mir etwas zugetraut, bei dem andere sagen, das mache ich nicht", kann sie heute mit Stolz sagen. Ausruhen steht nach der Rückkehr nicht auf dem Programm, denn auf die neue Erfahrung folgen in der Heimat direkt die Abschlussprüfungen der Bäckerausbildung. Caras Leistungen sind so gut, dass sie sich für die Sachsen-Anhaltinische Meisterschaft der Bäckereijugend im September qualifiziert. „Ideen sind bei mir immer da. Ich bin kreativ und zerbreche mir gern den Kopf", sagt sie zwinkernd.

Der Bäckerei Kirn bleibt Cara auch als Gesellin treu. Mit dem Handwerksbetrieb verbindet sie bereits eine lange Geschichte: „Die Bäckerei lag auf meinem Schulweg. Ich habe mir dort oft mein Frühstück geholt. Später habe ich mehrere Praktika absolviert und beim Halleschen Frankebacken geholfen. Nach dem Abitur habe ich dann meine Lehre begonnen. Ich war Feuer und Flamme für den Beruf Bäckerin", erzählt Cara. Zudem liege ihr das Handwerk im Blut – mit einem Papa, der gelernter Tischler ist, und einer Mama, die u. a. gestaltungstechnische Assistentin ist und ihre Leidenschaft zum Backen immer unterstützt habe.

Eine Rückkehr nach Griechenland als Urlauberin kann sich Cara gut vorstellen – dann aber als Roadtrip mit dem Auto, wenn sie ihren Führerschein in der Tasche hat. Und was empfiehlt sie anderen Azubis, die mit dem Gedanken spielen, ein Praktikum im Ausland zu absolvieren? „Man sollte offen dafür sein, sich auf Neues einzulassen, Freude daran haben, neue Dinge und fremde Kulturen kennenzulernen. Gleichzeitig sollte man bereit sein, eventuelle Schwächen anzugehen, wie etwa seine Fremdsprachenkenntnisse zu verbessern. Und man muss darauf vorbereitet sein, dass es auch mal einen schlechten Tag geben kann. Ich würde ein Auslandspraktikum aber auf jeden Fall jedem empfehlen, denn es ist eine prägende Erfahrung."

Als Azubi ins Ausland

Informationen zu Praktika in der beruflichen Bildung

Wie lässt sich ein Auslandspraktikum während der Ausbildung organisieren? Welche Fördermöglichkeiten bietet Erasmus+? Und welchen Mehrwert haben internationale Lernaufenthalte für Auszubildende, Ausbildungsbetriebe und Berufsschulen? Diesen und weiteren Fragen widmet sich die Auslandsgesellschaft Sachsen-Anhalt(AGSA) im Oktober mit verschiedenen Beratungsterminen.

Der Mobilitäts- und Stipendienberater Thomas Böttcher informiert über Wege ins Ausland, Fördermöglichkeiten und die praktische Organisation internationaler Lernaufenthalte. Die Angebote richten sich an Auszubildende, junge Fachkräfte, Ausbildungsbetriebe, Berufsschulen, Ausbilder, Lehrkräfte, kleine und mittlere Unternehmen, Ausbildungsberater und weitere Interessierte.

Beratungstermin

Freitag, 9. Oktober, 16 bis 18 Uhr: Thomas Böttcher beantwortet Fragen rund um internationale Lernaufenthalte in der beruflichen Bildung. Dabei kann es beispielsweise um die ersten Schritte auf dem Weg zu einem Auslandspraktikum, die Suche nach Partnern, Finanzierungsmöglichkeiten oder Förderprogramme wie Erasmus+ gehen.

Mit dem bundesweiten Förderprogramm „Berufsbildung ohne Grenzen" unterstützt die AGSA kleine und mittlere Unternehmen, deren Auszubildende sowie junge Fachkräfte dabei, internationale Berufserfahrungen zu sammeln und interkulturelle Kompetenzen zu entwickeln.

Weitere Beratungstermine:
www.hwkhalle.de/erasmus2026
Ansprechpartner: Thomas Böttcher, Tel. 0173 2010 597, E-Mail: thomas.boettcher@agsa.de