

➤ GLOSSE

## Lasst die Butter auf dem Brot!

Am letzten Freitag im September ist Tag des Butterbrotes. Doch die Möglichkeit, sein Fett wegzubekommen, gibt es kaum noch. Abgetaucht, verdrängt ist die Hüftgold-Schnitte, dessen Ehrentag die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) 1999 ins Leben rief. Für den kleinen Hunger zwischendurch oder das Frühstück gibt es



Von  
Birgit  
Vey

heute anderes: Dreiecksverpackungen mit industriell gefertigten Sandwiches oder mit Remoulade getränkte Brötchen.

Eine Marketingstrategie steckt hinter dem Gedenktag. So verwundert kaum, dass das Butterbrot nur in der Werbewelt überlebt. Doch bekommt das schlichte Objekt hier Konkurrenz von der cholesterinfreien Margarine. Aber: Ein dünn mit Butter bestrichenes

Vollkornbrot empfehlen selbst Ernährungsexperten. Fünf bis sieben Scheiben am Tag würden für viele Spurenelemente sowie Ballaststoffe sorgen.

Das Image des Billigen hat das Butterbrot verloren. „Ist für ein Butterbrot zu haben“, gilt deshalb nicht mehr als Preisangabe. Die Redewendung „da sollte man sich doch nicht die Butter vom Brot nehmen lassen“, ist dagegen für die Bäckereien aktueller denn je. Sie sollen sich an diesem Tag etwas Besonderes einfallen lassen. Brote bestrichen mit Gurken-Hafer-Butter für die Kleinen oder eine Champignon-Thymian-Butter für die Großen, schlägt die CMA vor.

Die Landfrauen kommen auf den Dorffesten ohne diesen Schnickschnack aus. Sie locken mit geschmierten Stullen, belegt mit Wurst, Käse, Tomaten oder Kräutern. Ein solches, ganz normales Butterbrot, sollten Bäckereien und Tankstellen wieder anbieten. Denn diese Brote sind nicht nur lecker. Sie liegen auch nicht – wie so mancher Mayonnaise-Verschnitt – schwer im Magen. Deshalb: Bitte mehr vom normalen Butterbrot. Dann ist alles wieder in Butter.

# Ab morgen Azubi

Tipps für den **Start ins Berufsleben**

**Claudia Schimkowski berät Handwerksbetriebe im Kreis Tübingen. Deshalb kennt sie auch die Defizite vieler Azubis beim Start ins Berufsleben.**

Viele Handwerksbetriebe suchen händeringend nach Auszubildenden, finden aber niemanden: Zahllose Schulabgänger sind anscheinend nicht in der Lage, eine Berufsausbildung zu beginnen, sie gelten als nicht ausbildungsfähig. Claudia Schimkowski, Inhaberin der „Agentur fürs Handwerk“ in Plochingen, stimmt dem zu: „Vielen jungen Leuten fehlen wirklich Grundlagen“, stellt die Marketing-Fachfrau, die auch Firmen im Kreis Tübingen berät, fest. „Das fängt beim Benehmen an: sich vorstellen, grüßen, am Telefon angemessen antworten.“ Und es geht laut Schimkowski mit „elementaren Kulturtechniken“ wie lesen, schreiben und rechnen weiter. „Da hapert es oft gewaltig. Und schließlich sind viele Schulabgänger nicht in der Lage, Verantwortung zu übernehmen und selbstständig Probleme zu lösen. Mitdenken, zuhören – Fehlanzeige!“

„In kleineren Betrieben gehören die Stifte fast mit zur Familie.“

**Claudia Schimkowski**  
Marketing-Fachfrau



Mit guter Vorbereitung klappt der Start ins Berufsleben, stellt **Claudia Schimkowski** fest.  
Bild: Bachmann

zu Ihnen passt, sondern dass auch geprüft wird, ob Sie in den Betrieb passen würden – und verhalten Sie sich dementsprechend!“

Dass Lehrjahre keine Herrenjahre sind, ist nach den Erfahrungen von Claudia Schimkowski keine antiquierte Ideologie: Jedem Azubi sollte vielmehr klar sein, dass man nicht als Manager in den Betrieb einsteigt. Teller waschen und Werkstatt feigen gehören eben dazu und vermitteln auch einen Überblick über betriebliche Zusammenhänge.

Auch Eltern können helfen, die Ausbildungsfähigkeit ihrer Kinder zu verbessern. Ganz einfach: Durch Mithilfe im Haushalt und in der Familie. Selbstständig arbeiten, Probleme erkennen und lösen, Verantwortung übernehmen und sich in ein Team integrieren kann man hervorragend trainieren, indem man den Müll sortiert, die Spülmaschine ausräumt, auf die kleinen Geschwister aufpasst oder beim Kochen hilft.

Die meisten Firmen haben längst erkannt, dass sie selbst aktiv werden müssen, um gute Auszubildende zu bekommen. Sie vergeben gerne Praktikumsplätze, um so in der Zukunft gute Lehrlinge zu finden. Und sie sind durchaus bereit, auch nachzubessern, wenn es irgendwo fehlt. „In kleineren Betrieben gehören die Stifte nach wie vor noch fast mit zur Familie, für die ist dann meistens das Leben der beste Lehrmeister“, weiß Claudia Schimkowski.

Große und kleine Firmen schicken ihre Azubis immer häufiger zu einem Benimmtraining, indem nicht nur Grundlegendes wie Pünktlichkeit gelernt, sondern in dem auch die Kommunikationsfähigkeit der jungen Erwachsenen entwickelt und trainiert wird. Hier sehen die zukünftigen Azubis im Rollenspiel oft zum ersten Mal, wie sie auf andere wirken. „Und das“, schmunzelt Claudia Schimkowski, „ist ziemlich wirkungsvoll.“ *Andrea Bachmann*

## Mit viel Liebe gewellte Schupfnudeln

Der Musikverein Dettingen präsentiert **kulinarische Genüsse**

**Dettingen.** Die weltbesten Krautschupfnudeln (für Vegetarier ohne Speck), mit Liebe gewellt, will der Musikverein Dettingen/ Rottenburg am kommenden Sonntag, 26. September, bei der Turn- und Festhalle Dettingen auf-tischen. Mit

im Angebot sind aber auch offenfrischer Schweinebraten mit wahlweise Schupfnudeln oder Spätzle und Salat, Schnitzel mit Pommes und nachmittags auch heiße Rote. Zur Kaffezeit sind leckere Kuchen im Angebot. Zum Frühschoppen

ab 11 Uhr spielen die Musikkollegen aus Dettingen bei Horb auf. Dann folgen die Jungmusikerinnen und Jungmusiker unter der Leitung von Raphael Werder. Und „Die Hurgler“ lassen den Festtag ausklingen.

## Gold Ankauf

Zahngold a. mit Zähnen, Schmuck und Gold in jeglicher Form, Barren, Münzen

**Tübingen, Schmiedtorstr. 13,**

bei **Takesian's Änderungsschneiderei**

**Kirchentellinsfurt,**

Wannweiler Str. 77 ,

bei **Blitzservice im REAL**

**Rottenburg, Königstr. 15,**

bei **Friseur Haargenau, Mittwoch-Freitag**

**Ankaufspreise der Filialen**

ab 1 gr Feingold 999,9/24k **26 €/g**

**750er 13 €/g 585er 10 €/g Zahngold gelb 10 €/g**

Mo. - Sa., Fa. GSE, Stuttgarter Str. 11, 72250 Freudenstadt Tel. 01744955585