

TOBIAS KARL MIKLOS

BÄCKER*IN

Alter	22
Wohnort	Chemnitz
Unternehmen	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim
Beruf	Bäcker

Formuliere einen Satz, der dich als Person und Wettbewerbsteilnehmer*in beschreibt.

Ich bin immer interessiert, Neues zu lernen, andere Perspektiven zu erblicken, und nutze dementsprechend gerne Chancen, wie diesen Wettbewerb, ohne jeglichen Druck.

Damit verbringe ich meine Freizeit:

Ich mache gerne Sport (Radfahren, Joggen, Klettern etc.), musiziere und backe natürlich viel.

Mein Lebensmotto:

"Erstens es kommt immer anders. Zweitens als man denkt." ~ das Leben also so nehmen, wie es kommt und sich nicht immer zu viele Gedanken machen.

In welchem Moment wurde dir klar: Das ist mein Beruf? Hat dich eine Person dabei besonders inspiriert oder geprägt?

In welchem Moment wurde dir klar: Das ist mein Beruf? Hat dich eine Person dabei besonders inspiriert oder geprägt?

In Frankreich wurde mir klar, dass ich Bäcker werden wollte. Ich habe vier Monate auf einem Bauernhof gelebt und gearbeitet. Es wurde selbst Getreide vermahlen und zweimal die Woche ausschließlich mit Sauerteig gebacken. Auf diese Tage habe ich mich immer am meisten gefreut, womit mir dann auch klar wurde, dass ich das Bäckerhandwerk erlernen möchte.

Mein Beruf ist keine Arbeit, sondern...

...Leidenschaft, Kreativität und sehr komplex.

Mein Beruf passt so gut zu mir, weil ...

...er sehr vielseitig ist. Man wird trotz gewissen Routinen jeden Tag (oder Nacht) aufs Neue gefordert. Die eigene Kreativität kann man

kann man ausleben und dabei auch noch Menschen versorgen oder ihnen einen schönen Moment zaubern. Nicht nur der Körper ist gefordert, sondern auch der Geist. Die Auseinandersetzung mit Rohstoffen, Primärproduktion, chemische und physikalische Rezepte, technischen Innovationen etc. ist dabei essentiell.

Warum würdest du anderen jungen Menschen deinen Beruf empfehlen? Was macht ihn so einzigartig?

Der Beruf fordert Körper und Geist. Man lernt ständig neu dazu und muss auch zwangsläufig sein Wissen erweitern und sich weiterbilden. Man ist also auf eine positive Weise gefordert. Auch wenn man sich Kreativ auslebt, ist es nicht nur zum Anschauen gut, man kann die erzeugten Backwaren auch essen, also Menschen versorgen. Backen bedeutet zudem mit "lebendigen Rohstoffen" arbeiten, wodurch man viel Verständnis und Gefühl für sein Produkt mitbringen muss. Man sieht und spürt jeden Tag, was man geschafft hat, und geht positiv gestimmt in den Feierabend.

Was ist dein größter Traum – beruflich wie privat? Wie kann die Teilnahme an den WorldSkills dir dabei helfen?

Beruflich ist mein größter Traum, meine Backphilosophie ausleben zu können. Das könnte im Rahmen einer eigenen Backstube sein oder ein Konzept, welches mir ermöglicht, anderen das Bäckerhandwerk näher zu bringen und sie dafür zu begeistern. Privat ist mein Traum einfach so viel Zufriedenheit an den Tag zu legen, wie möglich.

Was treibt dich an, bei den WorldSkills anzutreten? Wie bereitest du dich vor – und was erhoffst du dir persönlich, unabhängig vom Ergebnis?

Ich nehme teil, da ich gerne meine Fähigkeiten und mein Wissen erweitern möchte. Man lernt zudem viele neue Leute kennen, die oftmals interessante Lebensgeschichten zu teilen haben. Ich bereite mich an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim vor. Wie bereits angedeutet, erhoffe ich mir persönlich einfach dazu zu lernen und eine gute Zeit zu haben. Das Ergebnis steht dabei im Hintergrund.

Wie hast du dich für die WorldSkills Shanghai 2026 qualifiziert?

Ich habe bei den Deutschen Meisterschaften der Bäckerjugend 2025 den dritten Platz belegt und mich so qualifiziert.

Was glauben die meisten Menschen fälschlicherweise über deinen Beruf – und was möchtest du mit deiner Teilnahme zeigen?

Viele denken wahrscheinlich, dass der Beruf durch die Nacharbeit sehr hart ist und auch nicht sehr abwechslungsreich. Einige sind sogar der Meinung, man müsse keine besonderen Fertigkeiten für den Beruf des Bäckers mitbringen. Ich möchte gerne das Gegenteil zeigen: Das Backen anspruchsvoll ist, kreativ und abwechslungsreich.