

Nicht nur ein Schoggischlecken

Vielfältige Berufe – Bäcker, Bäcker-Konditor, Konditor-Confiseur –, die eines gemeinsam haben: Alle müssen früh aufstehen.

Für den Uneingeweihten ist die Palette der Berufsbezeichnungen einigermaßen verwirrend. Dass ein Unterschied zwischen den Tätigkeiten von Bäcker und Confiseur besteht, kann man beim Genuss von Brot und Pralinen leicht nachvollziehen. Wozu aber sind die Mischformen «Bäcker-Konditor» und «Konditor-Confiseur» gut? Sehr einfach: Sie erweitern die Berufsmöglichkeiten.

Während sich der Bäcker auf die Herstellung von rund 200 verschiedenen Sorten Brot und eine Fülle von Klein- und Feingebäck konzentriert, produziert der Bäcker-Konditor darüber hinaus auch Süßigkeiten aus Cremes, Früchten, Nüssen, Schokolade oder Marzipan. In der Konditorei werden Naschereien produziert, die ebenfalls gebacken werden.

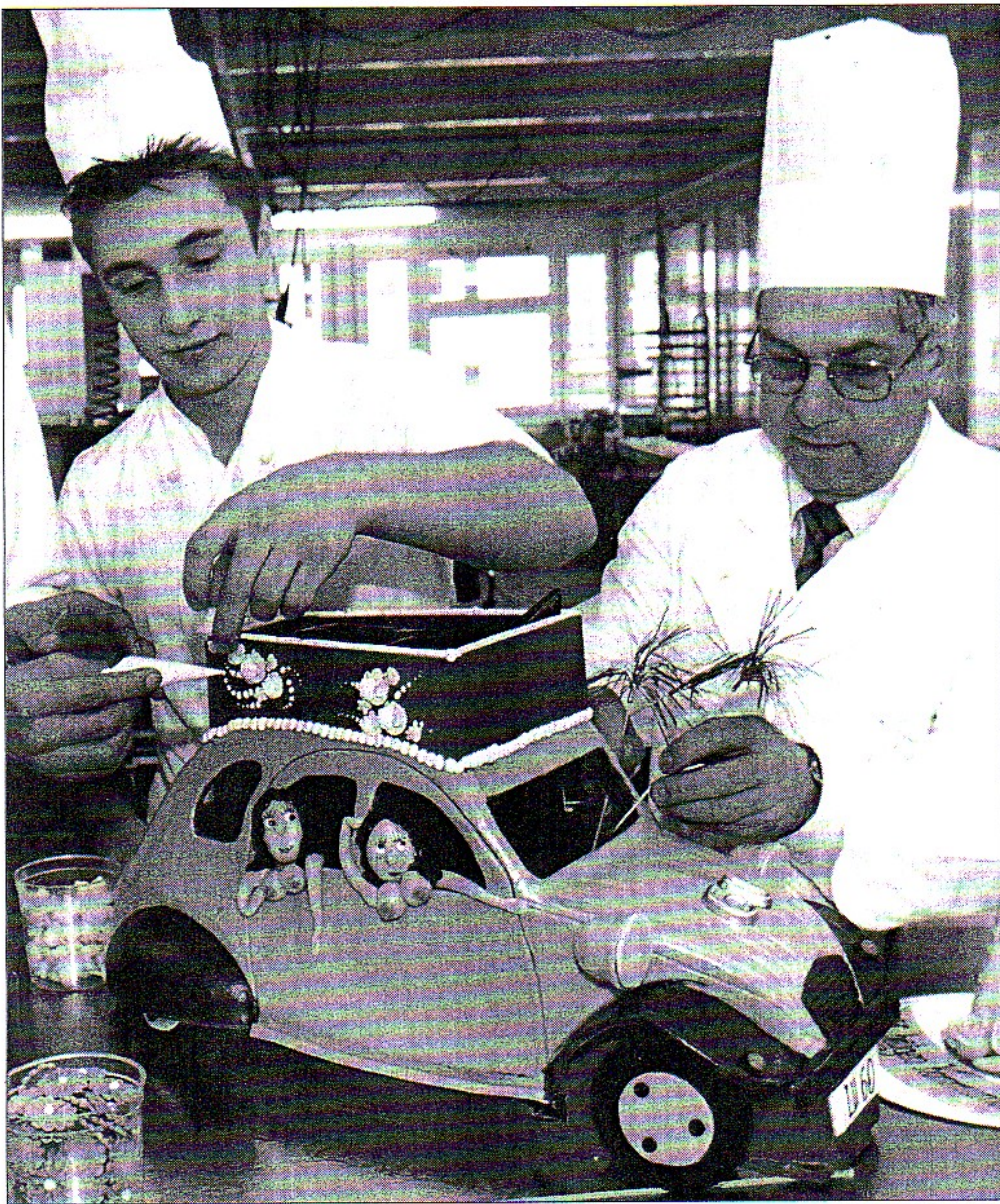
Ganz anders in der Confiserie: Hier werden Schokolade, Marzipan und Zucker verarbeitet. Von hier stammen die feinen Pralinen, Schoggihasen, Schoggiere, Schoggi-Maienkäfer usw., aber auch Spezialitäten wie Mandeln mit Zuckerüberzug, Bouchees und Rollen.

Kreativität ist gefragt

Vor allem in der Confiserie entstehen täglich vergängliche und dennoch prunkvoll dekorierte Kunstwerke. Menschen mit einer kreativen Ader können sich hier austoben. Vorausgesetzt, sie haben das Glück, in einem innovativen und experimentierfreudigen Betrieb zu arbeiten, wie es beispielsweise die Luzerner Confiserie Bachmann ist.

Weshalb Bäcker, Konditor und Confiseur verschiedene Berufe sind und dennoch zusammengehören, lässt sich an diesem vielseitigen Betrieb – und noch besser am Werdegang des Inhabers – anschaulich schildern.

Raymond Bachmann verfügte über eine gute Startposition: Sein Vater war der Quartierbäcker vom Wesemlin. Aus praktischen Überlegungen trat Bachmann junior in Papas Spuren. Zuerst absolvierte er eine Lehre als Bäcker-Konditor. Obwohl das so nicht abgesprochen war, ergab sich damit die Möglichkeit, dereinst das elterliche Unternehmen weiterzuführen. Doch Raymond Bachmann gelüstete es nach zusätzlichen unternehmerischen Möglichkeiten. Deshalb machte er gleich anschliessend eine zweite Lehre als Konditor-Confiseur. Heute würde er den umgekehrten Weg wählen, wie das unlängst auch seine beiden Söhne gemacht haben. Der Grund: «Als Konditor-Confiseur muss man sich von Anfang an mit einer sehr exakten Arbeitsweise anfreunden. Und das in einem Alter, in dem solche Angewohnheiten entscheidende Weichenstellungen bedeuten. Bei einer späteren Bäcker-Konditor-Lehre leistet die exakte Arbeitsweise hervorragende Dienste, währenddem man



Für viele kreative Konditor-Confiseure eine künstlerische Herausforderung: Sweet-Art-Director beim «Bachme». (Hier übrigens bei der Kreation einer Geburtstagsüberraschung für den TCS-Sektionspräsidenten.)

■ Bilder Niklaus Wächter

beim umgekehrten Weg die auch beim Bäckerberuf erforderliche Genauigkeit noch zusätzlich steigern muss», verrät Bachmann.

Heute entscheiden sich von drei Lehrlingen zwei für den Beruf des Bäcker-Konditors und einer für jenen des Konditor-Confiseurs. Die Anzahl jener, die sich nur als Bäcker ausbilden lässt, entspricht etwa 10 Prozent der Bäcker-Konditor-Lehrlinge. Andererseits machen immer mehr Konditor-Confiseur-Lehrlinge anschliessend noch eine ein- bis zweijährige Zusatzlehre als Bäcker. Dass sowohl die Bäcker-Konditor- als auch die Konditor-Confiseur-Lehre absolviert wird, ist eher die Ausnahme.

Verrücktheiten kreieren

Was man erreichen kann, wenn man auf der ganzen Linie ein Meister ist, illustriert Bachmann, in dessen Betrieb die ganze Gilde der Back- und Zuckerstuben-Spezialisten sieben Tage in der Woche zum Einsatz kommt. Rund 50 Angestellte, einschliesslich Lehrlinge, produzieren vom Pfänderli bis zum Schoggi-Maienkäfer einfach alles. Der Alltag ist so abwechslungsreich, dass Bachmann seine Schnupperlehrlinge zweimal je eine Woche

einlädt, damit sie den Betrieb in möglichst unterschiedlichen Situationen erleben.

Die Leistung, einen Quartier-Bäckerladen zu einem namhaften Grossbetrieb mit fünf Läden in der Stadt und einem in der Agglomeration auszubauen, basiert einerseits auf fundiertem Basiswissen und überdurchschnittlichem persönlichem Einsatz, und andererseits auf vielen internationalen Kontakten mit Berufskollegen der Spitzenklasse und der kompromisslosen Bereitschaft, die verrücktesten Wünsche prompt und ideenreich zu erfüllen.

Ob ein gigantischer Schoggi-Osterhase, ein Schoggi-Döschwo mit Tischbombe oder eine Riesenschnecke – die Bachme macht's.

Und den Plausch daran haben nicht nur die Empfänger dieser Kunstwerke, sondern auch die Schöpfer, die für einzigartige Bestellungen ihrem Einfallsreichtum und ihren gestalterischen Fähigkeiten freien Lauf lassen können. «Wir haben einige Leute, die eigentlich Dekorateur werden wollten, sich dann aber für Konditor-Confiseur entschieden, weil auch dieser Beruf sehr viel Kreativität voraussetzt», erklärt Bachmann.

Bevor in den vielseitigen Berufen rund um die Back-

stube aber eine solche Kür möglich wird, ist zuerst die Pflicht angesagt. Wie beim Koch, sind auch beim Bäcker-Konditor und dem Konditor-Confiseur die Wanderjahre nach der Lehre eine unumgängliche Voraussetzung für einen überdurchschnittlichen Erfolg im späteren Berufsleben.

Einblicke, Eindrücke und Erfahrungen gibt es dabei auch im Ausland zu sammeln. Meister Bachmann empfiehlt dem beruflichen Nachwuchs, möglichst viele Gastspiele zwischen drei Monaten und einem halben Jahr in unterschiedlichen Betrieben zu absolvieren, solange man im Alter zwischen 20 und 30 Jahren noch beweglich und unabhängig genug dazu ist.

Mehr Frauen als Männer

Auch die ehrgeizigen Bäcker, Konditoren und Confiseure investieren einen guten Teil ihrer Freizeit in die Teilnahme an nationalen und internationalen Leistungsvergleichen. Die dabei und während der Wanderjahre entstehenden Kontakte sind für spätere Betriebsinhaber von unschätzbarem Wert. Haben die Bäcker, Bäcker-Konditoren und Konditor-Confiseure sich einmal eine gewis-

se Erfahrung angeeignet, stehen ihnen zahlreiche Möglichkeiten offen. Sie können in leitende Funktionen in Klein- und Grossbetrieben aufsteigen oder sich selbständig machen und einen eigenen Betrieb eröffnen.

Der Anteil der Frauen in diesen Berufen hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen: Bei den Konditor-Confiseuren gibt es mittlerweile gesamtschweizerisch mehr Lehrtöchter als Lehrlinge, beim Bäcker-Konditor machen die Frauen immerhin einen Drittel der Gesamtzahl und beim Bäckerberuf noch rund einen Fünftel aus. Mit der Rezession sind auch die Berufe rund um die Backstube – wie übrigens überhaupt alle Berufe im Lebensmittelbereich – wieder attraktiver geworden. Trotz der problematischen Arbeitszeiten. Der Arbeitstag des Bäckers beginnt je nach Betrieb im Schnitt um drei Uhr in der Früh und endet vor dem Mittag. Der Konditor-Confiseur kann zwar einige Stunden länger schlafen, muss dafür aber bis tief in den Nachmittag arbeiten. Und das zumindest während sechs, in gewissen Betrieben sogar sieben Tagen in der Woche.

■ Niklaus Wächter

INFOS

- **Ausbildungszeit:** Bäcker: 2 Jahre, Bäcker-Konditor: 3 Jahre, Konditor-Confiseur: 3 Jahre, Bäcker-Zusatzlehre nach Konditor-Confiseur: 1–2 Jahre.
- **Die Lehrlingslöhne** bewegen sich um 500/600 und 700 Franken. Die Verdienstmöglichkeiten im ersten Berufsjahr liegen zwischen 2700 und 3000 Franken. Beim Bäcker kommen noch die Nachtzuschläge dazu.
- **Die Karriere:** Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur: Abteilungsleiter-StV, Bäckermeister, Betriebsleiter, Spezialist für Schaustücke, selbständiger Unternehmer. Bäcker: Meisterprüfung, selbständiger Unternehmer.
- **Die Alternativen:** polizeiliche Grundausbildung – Lebensmittelkontrolle, Lebensmittelingenieur, Handelsschule – Büroberuf in Bäckereibetrieb oder in der Backwarenindustrie.
- **Informationen:** Fachschule Richemont, Rigistrasse 28, 6006 Luzern, Tel. 041 - 51 58 62. Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband, Seilerstrasse 9, 3001 Bern, Tel. 031 - 25 78 77. Schweiz. Konditor-Confiseurmeister-Verband, Wiesenstrasse 7, Postfach, 8032 Zürich, Tel. 01 - 383 17 02.

IN KÜRZE

- **Bäcker:** Frühaufsteher, gute/r Realschüler/in, mittlere/r Sekschüler/in, Handfertigkeit, Geschmacksinn, Sinn für Sauberkeit und Hygiene, genaue Arbeitsweise, robuste Gesundheit und genügend Kraft, um ausnahmsweise einen 50 Kilogramm schweren Mehlsack zu schleppen.
- **Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur:** sehr gute/r Realschüler/in, gute/r Sekschüler/in mit guten Noten im Rechnen, Deutsch und Zeichnen. Robuste Gesundheit, Sinn für Sauberkeit und Hygiene, sehr exakte Arbeitsweise, gutes Gedächtnis, Kreativität, gestalterische Fähigkeiten, Sinn für schöne Formen, ausgeprägter Geschmacksinn. Für alle drei Berufe kommen im Hinblick auf den Umgang mit Mehl keine Anwärter in Frage, die zu Allergien, infektiösen Krankheiten, Ekzemen oder Asthma neigen oder unter Heuschnupfen leiden.

IMPRESSUM

LNN-Beilage zur Berufsausbildung vom 1. Mai 1993
Redaktion: Regula Laux
Grafik: Nadja Schnetzler
Umbruch: Rolf Everts
Anzeigen: René Esterhazy