

Ein Jahr in der Fachschule Richemont

Vor ein paar Wochen musste ich der Fachschule bei einem gediegenen Mittagessen auf Wiedersehen sagen, da meine Rekrutenschule vor der Tür steht.

Vielleicht rasch zu meiner Person: Ich heisse Matthias Bachmann und absolvierte eine dreijährige Lehre als Konditor-Confiseur in St. Gallen. Schon damals im dritten Lehrjahr musste ich meine Mehlallergie wahrnehmen. Da mich aber auch das Bäckerfach sehr begeisterte, bekam ich die einmalige Gelegenheit von der Fachschule Richemont in der Abteilung Bäckerei tätig zu sein.

Am 1. Mai 1989 begann meine Tätigkeit an der Rigistrasse. Es waren schon alle an der Arbeit, als ich kam, und die Kursvorbereitung war voll im Gang. Zuerst wurde ich dem Personal vorgestellt und merkte schon bald die Freundlichkeit der Mitarbeiter heraus. Sehr schnell und freundlich wurde ich ins Team aufgenommen, was mir sehr viel Mut und Freude machte. Für mich war es eine einmalige Gelegenheit, meinen fachlichen Horizont zu erweitern. Im Sommer durfte ich hautnah miterleben, was es braucht, um eine hervorragende Meisterprüfung, wie die von Herrn Aebersold und Herrn Pasotti, zu bestehen. Der Aufwand war riesig, und es braucht sehr viel Wille und Motivation. Aber der Abschluss war für beide sicherlich ein Erlebnis, welches sie immer in schöner Erinnerung tragen werden und ihre fachliche Qualifikation bestätigt.

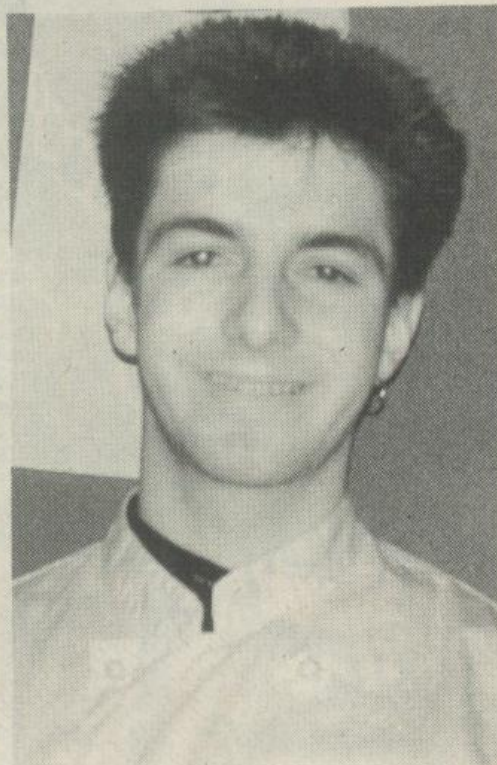
In der Bäckerei, wie auch im ganzen Haus, mussten die Arbeiten exakt, rationell, sauber, aber vor allem mit Liebe zum Beruf ausgeführt werden.

Ich war erstaunt, als ich den Aufwand eines einzigen Kurses miterleben durfte. Vielfach wurde auch die Arbeitszeit verschoben, um stets vor einem Kurs gut vorbereitet zu sein. Oder wie ideenreich man sein muss, um ein neues Produkt zu entwerfen! Bis ins Detail werden die Rezepte kalkuliert und zersetzt, so dass es für jeden Bäcker möglich ist, das Rezept für den eigenen Betrieb einzusetzen und damit auch erfolgreiche Produkte zu erhalten.

Ich bekam sogar die Gelegenheit, einige Tage im Labor wie in der Konditorei mitzuhelfen. Auch in dieser Zeit sah ich sehr viel Neues. Allerhöchste Sauberkeit, Ordnung und Genauigkeit war immer das Motto.

Ich durfte eine sehr schöne, wertvolle und vor allem lehrreiche Zeit in der Fachschule Richemont verbringen. Arbeit war immer zur Genüge da, und manchmal wusste man nicht, wo man die Zeit hernehmen sollte. Aber mit der richtigen Einteilung, dem tollen Arbeitsklima, aber vor allem mit «Freude» (die einzige unerschöpfliche Quelle der menschlichen Energie) waren auch die schwierigsten Situationen zu meistern.

Meine Mehlallergie verschlimmerte sich trotz geringem Mehlstaub und der Schutzmaske. So musste ich mich schliesslich mit dem Gedanken einer Umschulung befreunden. Dieser Entschluss fiel mir sehr schwer. Aber so habe ich später trotzdem die Möglichkeit, vielleicht mit meinem Bruder, der



zurzeit im zweiten Lehrjahr als Konditor-Confiseur in Bern ist, den elterlichen Betrieb zu übernehmen.

Ich möchte Herrn Direktor Schmid von Herzen danken, dass er mir die Chance gab und stets eine offene Tür für junge, motivierte Leute hat. Auch Herrn Restori (Bäckereichef) und Herrn Hürlimann (Stellvertreter) danke ich herzlich.

Es war eine lehrreiche, aber auch strenge Zeit. Ich konnte sehr viel profitieren von meinem Aufenthalt in der Richemont-Backstube.

Matthias Bachmann