Lehrmeister-Ecke

Meine Lehre als Konditor-Confiseur in St.Gallen

1989 hat Matthias Bachmann seine 3jährige Lehre als Konditor-Confiseur in St. Gallen abgeschlossen. Anschliessend war er fast ein Jahr an der Fachschule Richemont tätig. Zurzeit absolviert er die Rekrutenschule in Bremgarten. In seinem Bericht «Meine Lehre als Konditor-Confiseur» hält der sympathische junge Mann nochmals Rückblick auf seine vielseitige Lehrzeit in der Ostschweiz – beim Roggwiller, mitten in der schönen Altstadt St. Gallens.

Ich heisse Matthias Bachmann und bin ein waschechter Luzerner. Damals war ich 15 Jahre alt, als ich in der Multergasse bei Roggwiller meine ersten Schritte als Stift machte. Es war der 15. April 1986. Für mich war alles neu, die Arbeitskollegen, die Räumlichkeiten, aber auch die Umgebung. Nun befand ich mich in der Ostschweiz, mitten in der schönen Altstadt St. Gallens.

Wenn ich heute so zurückdenke, waren es im grossen und ganzen drei strenge Jahre. Ein Lebensabschnitt, den ich aber nie bereuen werde. Herr Bauhofer (Inhaber der Confiserie Roggwiller) lehrte mich aber in diesen drei Lehrjahren nicht nur Fachliches. Wenn mir etwas misslang, lehrte er mich, zur Sache zu stehen. Auch die Verantwortung wurde sehr genau genommen. Die Lehrlinge im dritten Jahr waren verantwortlich für die Unterstifte und die im zweiten Lehrjahr für die im ersten Lehrjahr. Alles hatte seine Ordnung. Insgesamt waren wir vier bis fünf Stifte, aber selten gab es Streitereien. Wir waren eine harmoni-

Kaminfeger-Lehrlinge ausgezeichnet

Anlässlich der kürzlich in Magdenau stattgefundenen Jahresversammlung Kaminfegermeister-Verbandes des Kantons St. Gallen konnten drei Kaminfeger-Lehrlinge mit durchschnittlich guten Leistungen an der Lehrabschlussprüfung das verchromte Kratzeisen als Auszeichnung entgegennehmen.



Schaustück der Lehrabschlussprüfung.

sche Einheit. Ehrlichkeit, Offenheit, Freude am Beruf wurde zu meinem Motto. Herr Bauhofer ist mein grosses Vorbild.

Obwohl es manchmal auch ziemlich turbulent zuging, Herr Bauhofer war immer der neutrale Punkt. Er war nie nachtragend, und was mir sehr imponierte, er behandelte alle Stifte gleich. Ich lernte am Morgen mit Freude aufzustehen und zur Arbeit zu gehen. Im Geschäft war dann ein lautes, fröhliches «guten Morgen» angebracht. Man nannte jeden Mitarbeiter bei seinem Namen. Ja, es waren Kleinigkeiten, die für eine gute Zusammenarbeit wichtig sind und auch Leben und Freude auslösten.

Was das Fachliche anbelangt, ist es ein idealer Lehrbetrieb. Ich lernte ra- Das Lehrmeisterehepaar Bauhofer mit tionell, sauber, genau, aber vor allem seinem Lehrling Matthias Bachmann.

mit Liebe und Freude (die einzige unerschöpfliche Quelle der menschlichen Energie) zu arbeiten.

Die Vielseitigkeit des Konditor-Confiseur-Berufes kam mir sehr entgegen. Der Betrieb ist in Abteilungen unterteilt, wie zum Beispiel Confiserie, Blätterteig, Patisserie usw. Das macht den Lehrbetrieb viel interessanter. Aber eine Superausbildung hat auch ihren Preis. Oft übten wir bis in den Abend hinein. Einmal waren es einfache Rahmrosetten, das andere Mal war es ein Decor, das wir mit einem feinen Cornet garnierten, oder ein Biber, der sein spezielles Decor verlangte. Man durfte seiner Phantasie freien Lauf lassen und seine Ideen verwirklichen. Am Morgen darauf präsentierten wir unsere Decorsachen unserem Lehrmeister.

Mit einem solchen Lehrbetrieb und einer so gut geführten Gewerbeschule, welche übrigens heute noch in eigener Regie der Konditor-Confiseure geführt wird, war mir ein idealer Grundstein gegeben. Die Gewerbeschule gilt heute sicherlich als eine der besten in der Schweiz.

Obwohl ich anfangs ziemlich Mühe hatte mit der neuen Umgebung, vielleicht weil mir der nahe See fehlte, wuchs mir die schöne St. Galler Altstadt ans Herz. Je länger, je mehr verbrachte ich die Sonntage in der ebenso schönen Ostschweiz. Immer mehr Freunde lernte ich kennen, und im-

