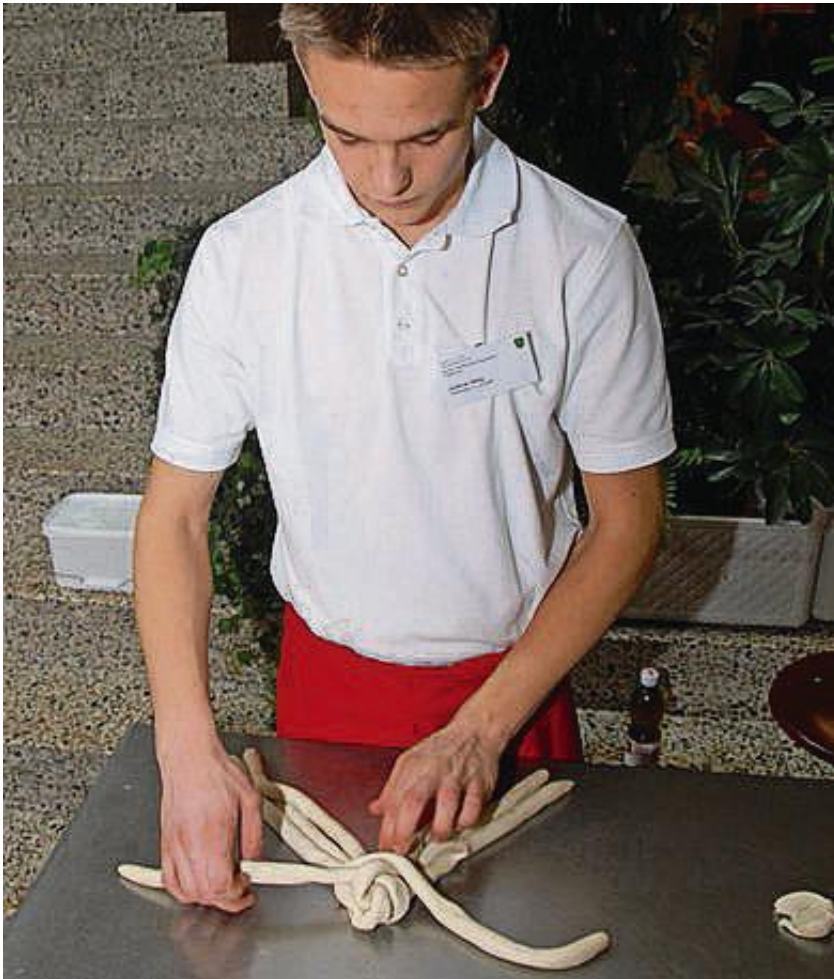


# TAGBLATT

23. Februar 2015, 06:54 Uhr

## Prämierte Backkunst mit Berufsshow



Joshua Haags zöpfelt einen 8er-Zopf.

**WATTWIL.** Seit vergangenem Freitag und noch bis kommenden Donnerstag ist am Berufs- und Weiterbildungszentrum Toggenburg (BWZT) die Schaustückausstellung der Bäcker-Konditoren-Fachklassen zu sehen. Am Samstag fand die Prämierung der besten Arbeiten statt.

NADINE RYDZYK

Am BWZT präsentieren derzeit die Bäcker-Konditoren/Konditorinnen sowie Detailhandelsfachleute ihre Arbeit. Erstmals wurde diese Ausstellung auch von einer

Berufsshow begleitet, wie Fredy Huber, Rektor des BWZT, erklärte. «Wir wollen damit auf den schönen Beruf aufmerksam machen, da wir einen Rückgang bei den Lernenden zu verzeichnen haben», liess er mit Hinweis auf eine sich klar abzeichnende Strukturveränderung in der Branche wissen. Diese bestätigte auch der Obmann für Lernende, Marcel Baumann. So stehen die kleineren Fachbetriebe unter immer stärkerem Druck der Grossverteiler. «Die Stärke der Kleinbetriebe ist aber, dass die Lernenden schon früh von A bis Z alles machen dürfen und die Vielseitigkeit des Berufes kennenlernen», wies er darauf hin, dass hier keine Langeweile im Arbeitsalltag aufkommt. Von ebendieser Vielseitigkeit konnte man sich an der Berufsshow einen Eindruck verschaffen. Die Lernenden der Bäcker-Konditoren-Fachklassen zeigten hier live ihr Handwerk und machten auf diese Weise Werbung für den Lehrberuf mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis. Die angehenden Berufsleute formten, modellierten und garnierten ihre Backwaren, und eine Zuckerartistin zeigte vor Ort die hohe Kunst des Zuckerziehens.

### **Qualität mit stetiger Steigerung**

Doch auch die traditionell gezeigten Schaustücke, die von einer Fachjury bewertet wurden, waren ein Hingucker und sorgten speziell am Samstag für ein Highlight. Sie wurden vor den Augen sehr zahlreich erschienener Berufsbildner und der Familien der Lernenden ausgezeichnet. Roland Räber, Präsident des Kantonalverbandes der St. Galler Bäcker-Confiseure, lobte dabei die hohe Qualität der Schaustücke in den verschiedenen Kategorien. «Am meisten beeindruckt mich, dass wieder sehr exakt und sauber gearbeitet wurde. Zudem ist es auffällig, dass jedes Jahr noch eine Schippe draufgepackt wird.» Vor diesem Hintergrund konnte er zufrieden in Aussicht stellen, dass auch in diesem Jahr wieder

zehn Plätze zur Verfügung stehen, um an der Offa gemeinsam mit den Confiseuren das eigene Können zu präsentieren. «Eine tolle Möglichkeit, die Ihr nutzen solltet», rief er zur Teilnahme auf.

### **Schaubrote in der Freizeit**

Zunächst aber durfte gehofft und gebangt werden, was die Bewertung in den vier Kategorien der Schaustückausstellung gebracht hatte. Hier ging es zunächst für die Lernenden im ersten und zweiten Jahr um das Siegereppchen in der Kategorie «Freizeitarbeiten Schaubrote». Martina Landolt von der Bäckerei Märchy aus Näfels konnte sich hier mit einem halben Punkt Vorsprung vor Nicolaus Knaus aus der Bäckerei Hinder in Neu St. Johann auf den ersten Rang backen. Julia Brägger, die in der Bäckerei Abderhalden in Wattwil lernt, erreichte den dritten Platz. In der zweiten Kategorie traten alle Lernenden vom ersten bis dritten Lehrjahr gemeinsam an, wurden aber je nach Fortschritt in der Ausbildung strenger bewertet, wie Fachgruppenleiter Markus Schönenberger erklärte. Hier ging es um ideenreiche Kreationen ohne Teig, also aus Marzipan, Schokolade und Zucker. Den ersten Platz konnte sich die Hembergerin Marina Schelling sichern.

### **Ideen und Umsetzung zählen**

Neben den besten Schaufensterdekorationen der Detailhandelsfachleute, die schon während der Ausstellung viel Aufmerksamkeit auf sich zogen, standen noch die Arbeiten der Lernenden aus dem dritten Lehrjahr zur Prämierung. Sie mussten ein Brot aus Teig mit Triebmittel herstellen. Bewertet wurden hier jeweils der allgemeine Eindruck, die Idee und Originalität sowie die Präsentation, aber auch der Schwierigkeitsgrad, das Engagement und der Arbeitsaufwand sowie die Ausführung der Techniken und die Genauigkeit und Sauberkeit. Auf den Geschmack kam es hierbei für einmal nicht an. Es sollte aber ein Hefebrotteig

verarbeitet werden, weil dieser den Formen nach dem Backen eine besondere Lebendigkeit gibt, wie Markus Schönenberger erklärte. Über den ersten Rang durfte sich Cindy Clajus von der Bäckerei Kuhn Back & Gastro aus Brunnadern freuen. Sie konnte die volle Punktzahl erreichen und war damit einen halben Punkt besser als Katharina Scherrer von der Bäckerei Ziehler aus Stein, die den zweiten Platz belegte, und Franziska Diethelm von der Bäckerei Märchy aus Näfels auf dem dritten Rang.

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/toggenburg/tt-re/Praemierte-Backkunst-mit-Berufsshow;art340,4137690>

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES  
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN  
OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON  
ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.