

Die Ausbildung im Flecken absolvieren (V)

## **Im Schlaraffenland der Backwaren und der Schokolade**

**(kw) In der Confiserie Leutwyler werden Tag für Tag herrliche Köstlichkeiten produziert. Nur selten bekommt man jedoch die Menschen zu Gesicht, die in der Backstube dafür arbeiten. Robert Nguyen, 17, und Silvan Rumpe, 19, sind zwei von ihnen.**

Die beiden ehemaligen Sekundarschüler erlernen den Beruf des Konditor-Confiseurs. Silvan steht im dritten Lehrjahr und steckt mitten in den Vorbereitungen zur Lehrabschlussprüfung. Es sei jetzt deshalb etwas stressig, meint er, aber er habe alles im Griff.

### **Kreativität ist gefragt**

Zu Hause bereitet er sein Programm, das er im Geschäft umsetzen möchte, schriftlich vor. Die praktische Lehrabschlussprüfung dauert einen ganzen Tag; nun kann er noch üben. Silvan wird das Prüfungsprogramm kennen, bevor es ernst gilt. Es geht darum, das verlangte Sortiment abwechslungsreich zu gestalten und schön und gepflegt zu präsentieren. Dabei bleibt genügend Raum für eigene Kreationen. Welche Pâtisserie er beispielsweise produzieren möchte, kann er frei entscheiden. Es ist ähnlich wie im Eiskunstlauf: Es gibt sozusagen ein Kür- und ein Pflichtprogramm. Am Abend bewerten die Experten die vorgelegten Arbeiten und benoten sie. Stephan Leutwyler als Chef hat keine Stimme. Eine zweite Chance für misslungene Arbeiten gibt es nicht. Ende Juni steht die theoretische Prüfung auf dem Programm.

### **Motivation ist alles**

Robert, der bald sein erstes Lehrjahr absolviert hat, weiss also, was ihn erwartet. Ob er Angst vor dem strengen Schlussprogramm habe? Nein, das nicht, aber Respekt schon. Er bleibt jedoch gelassen, denn er hat im ersten Lehrjahr schon sehr viel gelernt und ist topmotiviert. Diese Motivation, die Robert schon während seiner Schnupperlehre zeigte, war für seinen Chef Stephan Leutwyler mit ein Grund, die Lehrstelle an ihn zu vergeben. Nebst der Motivation ist der Durchhaltewillen für Stephan Leutwyler das zweite wichtige Kriterium bei der Auswahl seiner Lehrlinge und Lehrtöchter. Sie müssen die Forderungen eines Betriebes erfüllen können. Es geht dabei um viel Handarbeit, um den Umgang mit süssen Lebensmitteln und um Kreativität. Silvan berichtet, dass in seiner Schulklasse schon kurz nach Beginn der Lehrzeit sieben Mitschüler das Handtuch geworfen und die Lehre abgebrochen hätten. Da muss einiges schief gelaufen sein.

### **Umstellung von der Schule auf die Berufswelt**

In der Tat sei auch für ihn die Umstellung nach der Schule gross gewesen, meint Silvan; der Beruf habe ihm aber von Anfang an gut gefallen und er gehe jeden Tag motiviert zur Arbeit. Roberts Meinung nach sollte man sich schon in der Schule auf seine kommende Karriere einstellen und sich seine Berufswahl zweimal, besser sogar dreimal überlegen, ehe man sich entscheidet. Die Arbeitszeit dauert von morgens sechs Uhr bis um zwölf Uhr und am Nachmittag von halb zwei bis fünf Uhr. Das sei natürlich kein Vergleich mit der Schule, meint Robert lachend, denn am Abend sehe man, was man geleistet habe, und das erleichtere einem auch das weniger beliebte Aufräumen und Reinigen der Backstube zum Arbeitsschluss

### **Rolle der Eltern**

Die Ausbildung zum Konditor-Confiseur ist also keineswegs nur ein Honigschlecken, sondern eine anspruchsvolle Herausforderung für junge Menschen, die gerne mit Lebensmitteln arbeiten und kreativ sind. In dieser manchmal schwierigen Lebensphase ist auch die Unterstützung durch die Eltern gefragt. Robert ist froh, dass ihn seine Eltern beim Lernen unterstützen. Dies sei leider nicht immer der Fall, sagt Stephan Leutwyler. In den

letzten Jahren habe sich die Rolle der Eltern verändert, indem einige ihre Verantwortung abgaben. Dabei sei gerade auch während der Lehrzeit die Präsenz der Eltern und ihre Unterstützung gefordert.

### **Interessante Zukunftsperspektiven**

Mit zweijährigen Zusatzlehren als Bäcker oder als Koch schafft man sich die perfekte Grundlage für seinen weiteren Werdegang. Man kann ins Hotelfach einsteigen, die Meisterprüfung absolvieren oder sich zum eidgenössisch diplomierten Konditor-Confiseur ausbilden lassen. Robert träumt davon, einmal auf einem Schiff anzuheuern oder die Hotelfachschule zu absolvieren und dann den «süssen» Rayon in einem Hotel zu übernehmen.

### **Süsse Überraschungen für den Freundeskreis?**

Es liegt auf der Hand, dass Robert Nguyen und Silvan Rumpe hie und da von ihren Kolleginnen und Kollegen angefragt werden, ob sie nicht eine Torte oder sonst etwas Süsses zum Geburtstag liefern könnten, sie seien ja schliesslich an der Quelle... Beide schmunzeln. Denn die Antwort lautet immer gleich: «Ja schon, aber habt ihr das nötige Kleingeld dazu?» Zum Nulltarif gibt es natürlich nichts, das ist einleuchtend. Spezialitäten aus der Konditorei haben nun mal ihren Preis. Schliesslich ist es die einzige Sparte in der Schokoladenbranche, in der noch Handarbeit steckt. Stephan Leutwyler weiss zu berichten, dass die Grossverteiler z.B. Osterhasen zu einem Preis verkaufen, für den er nicht einmal das Rohmaterial einkaufen könne. Trotzdem ist er mit seinem Geschäft zufrieden. Das Ostergeschäft sei gut gelaufen, das freut nicht nur ihn, sondern auch seine beiden Lehrlinge. Mit Sicherheit hatten ja auch sie bei der Herstellung der Osterhasen und der anderen Köstlichkeiten ihre Hände im Spiel...



Foto (Legende Ein motiviertes Team: Stephan Leutwyler mit Robert Nguyen und Silvan Rumpe (v.l.n.r))