

Kunstwerke aus Schokolade und Marzipan

KONDITOR-
CONFISEURMEISTER-
VERBAND RÄTIA

Gegründet: 1891

Vorstand:

Arthur Bühler (Präsident), Ruedi Bonderer (Vizepräsident /Lehrlingsbeauftragter), Raymond Heini (Aktuar), Denise Bühler (Kassierin), René Bergamin (Beisitzer).

Anzahl Mitglieder: 37

Anzahl Lehrlinge: 48 in 19 Lehrbetrieben

Arthur Bühler, welches sind die Zielsetzungen Ihres Verbandes?

Die Zielsetzungen des Verbandes können eigentlich in zwei Punkten festgehalten werden: Zum einen die Erhaltung des Berufsstandes, zum anderen die Gewährleistung der Ausbildung zum Konditor-Confiseur. Unserem Verband gehören im übrigen Betriebe aus dem gesamten Kanton Graubünden sowie aus den beiden St. Galler Oberländer Gemeinden Bad Ragaz und Sargans an.

Sie legen sehr grossen Wert auf den Berufsnachwuchs. Was für Voraussetzungen muss eine Schulabgängerin oder ein Schulabgänger für die Ausübung des Berufes als Konditor/Confiseur mitbringen?

Voraussetzung für das Erlernen des Berufes ist ein guter Realschulabschluss oder ein Sekundarschulabschluss. Weiter sollte der Lehrling oder die Lehrtöchter kreativ sein und eine künstlerische Begabung mitbringen. Zudem ist eine gute Gesundheit erforderlich, verlangt dieser Beruf von den jungen Menschen auch sehr viel physische Kräfte ab.

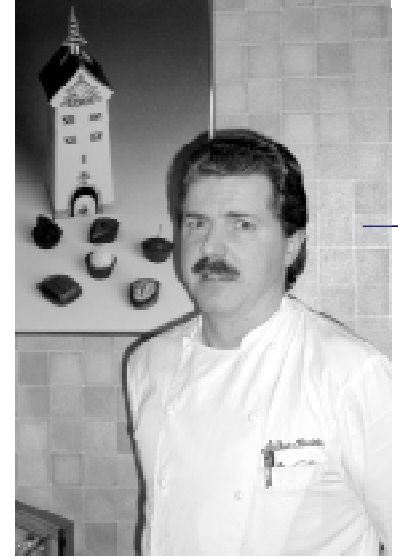
hu. In die Nähe des Kunsthandwerks muss sicher der Konditor/Confiseur angesiedelt werden. Lehrlinge oder Lehrtöchter müssen dementsprechend kreativ sein. Die Lehre ist in vielerlei Hinsicht anspruchsvoll, wie ein Gespräch mit dem Präsidenten des Konditor-Confiseurverbandes Rätia, Arthur Bühler aus Chur, ergab.

Können Sie in kurzen Zügen schildern, wie die Lehre eigentlich aussieht in Bezug auf die Schule und die Praxis?

Die Lehrzeit dauert drei Jahre. Einmal pro Woche ist ein Tag die Schulbank zu drücken, wobei der Pflichtstoff von der Ernährungslehre bis hin zur Kenntnis der Grundmaterialien reicht. Praktisch wird sehr einfach mit Blätterteig- und Mürbeteig-Arbeiten begonnen. Im zweiten Lehrjahr folgen dann Arbeiten mit verschiedenen Massen wie Biskuit, Schokolade und im dritten Lehrjahr die anspruchsvollen Arbeiten mit Marzipan, Schokolade, Caramel etc.

Welches sind die Weiterbildungsmöglichkeiten?

Es ist sicher von Vorteil, wenn ein Konditor-Confiseur eine Zusatzlehre als Bäcker mit Berufsprüfung absolviert. Die Meisterprüfung ermöglicht dem jungen Berufsmann oder der Frau einen optimalen Start in die Selbständigkeit. Den jungen Menschen rate ich, einige Wanderjahre (auch im Ausland) einzulegen. Hier sind die Möglichkeiten beinahe unermesslich: Pâtissier auf einem Kreuzfahrtschiff, in einem Hotel oder



Arthur Bühler aus Chur präsidiert den Konditor-Confiseurmeisterverband Rätia.

in einem ausländischen Betrieb. In Schweizer Hotels im Ausland sind Arbeitsbewilligungen relativ problemlos zu erhalten.

Mit welchen Materialien wird eigentlich in Ihrem Beruf schwergewichtig gearbeitet?

Hier möchte ich vorerst den Zucker nennen. Ohne Zucker geht gar nichts. Dann sind es aber auch die Kakaobohne, verschiedene Teesorten, exotische Gewürze wie etwa Vanille, Zimt, Nelken, Anis etc., exotische Früchte und sämtliche Arten von Kernen und Nüssen. Selbstverständlich verarbeiten wir auch einheimische Produkte wie etwa Früchte, Spirituosen oder dergleichen mehr.

Als eine der wenigen Branchen veranstalten Sie regelmässig einen Nachwuchswettbewerb. Was ist der Grund für diesen Wettbewerb?

Ich betrachte dies als ausgezeichnete PR-Aktion für unseren Berufsstand. Die Lehrlinge werden motiviert und zu Höchstleistungen angespornt. Die Schau ist eine Herausforderung sowohl für den/die Lehrling/Lehrtöchter als auch für den Meister. Positiv fällt ins Gewicht, dass wir nie Schwierigkeiten hatten, beruflichen Nachwuchs zu rekrutieren. Den Wettbewerb veranstalten wir übrigens schon seit über 35 Jahren!

Arthur Bühler, besten Dank für die Informationen über Ihren Berufsverband!