



Lara Baumann, Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Zuckersirup und süsse Träume

Von **Lucia Probst**

Lara Baumann ist Köchin. Jetzt absolviert sie bei der Confiserie Sprüngli in Dietikon eine Zweitlehre als Konditorin-Confiseurin. Dass sie dafür beim Lohn und bei der Freizeit wieder zurückstecken muss, nimmt sie in Kauf. Ihr Traum: ein eigenes, kleines Café.

Der silberne Schwingbesen der Küchenmaschine dreht eifrig seine Runden. Das Eiweiss wird langsam zu Eischnee. Die Backbleche für die Schoggi-S, die Lara Baumann an diesem Morgen produziert, liegen auf der Ablage schon bereit. Fein säuberlich sind auf dem Backpapier Linien vorskizziert. Sie markieren, wie gross das Spritzgebäck werden soll.

Lara Baumann absolviert seit einem Jahr bei Sprüngli die Zweitlehre als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie. Nach ihrem Lehrabschluss als Köchin im Jahr 2020 arbeitete die junge Frau auf der Riederalp im Wallis. In der Hotelküche war sie für die Patisserie zuständig und liebte es, bei den Desserts ihre Kreativität ausleben zu können. Auf dem Heimweg in die Ostschweiz fuhr sie jeweils an der Produktionsstätte von Sprüngli in Dietikon vorbei. Das brachte sie auf die Idee, wie es für sie beruflich weitergehen könnte. Schliesslich bewarb sie sich bei der renommierten Confiserie.

Viel Übung

Im weissen Arbeitskittel und mit einer weissen Haube über ihren Haaren steht Lara Baumann in der eigens für die Lernenden eingerichteten Backstube und widmet sich einer heiklen Mission: Der heisse Zuckersirup muss langsam in die Schüssel fliessen. Ruhig hält sie die Kupferpfanne in den

Händen und kippt sie zur Seite. Die klebrige, durchsichtige Flüssigkeit rinnt als dünner Strahl zum Eischnee. Auszubildnerin Regina von Däniken beobachtet alles ganz genau und gibt Tipps oder zeigt ihrer Lernenden, wie sie die Pfanne am besten kippt oder sich die Schoggi gut schmelzen lässt.

«Dass ich ändern mit meiner Arbeit eine Freude machen kann, erfüllt mich sehr.»

Sprüngli hat keine Schoggi-S im Sortiment, Lara Baumann muss sie trotzdem herstellen können. Deshalb übt sie dies separat und nicht im regulären Produktionsbetrieb, wo sie die meiste Zeit mitarbeitet.

Viel Anerkennung

«Ich wollte für diese Ausbildung in eine grosse Firma», sagt Lara Baumann. «Diese Lehre gibt mir neue Perspektiven.» Auch wenn sie beim Lohn und bei der Freizeit wieder zurückstecken musste: Ihren Entscheid bereut sie nicht. «Es ist toll, nochmals so viel Neues zu lernen.» Auch aus ihrem Umfeld erhalte sie für diesen Schritt viel Anerkennung.

Sprüngli bietet bewusst Zweitlehren an: «Diese Lernenden haben eine andere Persönlichkeit und eine andere Motivation – sie haben sich diesen Schritt gut überlegt», sagt Regina von Däniken. «Das ist super für die ande-

ren Lernenden. Und für uns ist es eine Freude, diese jungen Berufsleute weiterzubringen.»

Viel Repetition

Ob Truffes-Cake, Pralinés oder Apérogebäck: Lara Baumann liebt die Arbeit als Konditorin-Confiseurin. Es stört sie nicht, dass sie dafür oft um 5 Uhr früh im Betrieb sein muss. «Ich habe so grosse Freude an diesem Beruf, für mich ist das kein Thema», erzählt sie mit dem Spritzsack in der Hand. Sorgfältig drückt sie die Schokoladenmasse aufs Blech und schiebt die Schoggi-S danach in den Backofen. Schon bald duftet es in der ganzen Backstube nach dem Gebäck.

In der Schule seien für sie viele Inhalte Repetition, sagt Lara Baumann. Auch die Rohmaterialien kenne sie gut, und das vernetzte Denken habe sie schon als Köchin trainiert – manches fällt ihr deshalb deutlich leichter.

Nach ihrer Zweitlehre möchte sie ihre beiden Berufe kombinieren und vielleicht auch mal im Ausland arbeiten. Sie wünscht sich, später irgendwann ein kleines Café mit eigener Patisserie und handgemachten Pralinés zu betreiben. «Ich bin gerne nahe bei den Leuten – dass ich ändern mit meiner Arbeit eine Freude machen kann, erfüllt mich sehr.»

▪ lic. phil. Lucia Probst, Redaktions- und Projektleiterin Kommunikation, EHB