

## Süsse Verführungen

Auszubildende der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche gestalten eine Nachwuchsshow mit Freizeitarbeiten.

Brot, Gebäcke und Desserts sollen nicht nur unseren Gaumen erfreuen, nein, sie sollen auch unser Auge betören und die Sinne berauschen. Allen Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern ist es ein Anliegen, dieses Wissen an den Berufsnachwuchs weiterzuermitteln, um die Kunden des Bäcker-Konditor-Confiseurgewerbes für sich zu gewinnen.

Jedes Jahr gibt der Bäcker-Confiseurmeister-Verband des Kantons Thurgau seinen Lernenden aus Produktion und Detailhandel die Möglichkeit, ihre Arbeiten an der Kreativität im Berufsbildungszentrum in Weinfelden der interessierten Bevölkerung zu zeigen. Mit viel Eifer, Konzentration und gestalterischem Geschick bereiten sich die jungen Berufsleute auf die Ausstellung ihrer Schaustücke und Schautische vor. Es erstaunt immer wieder, welche Kunstwerke aus Teig, Marzipan oder Schokolade entstehen und wie schön und ansprechend eine Schaufensterauslage gestaltet werden kann.

Lernende im dritten Lehrjahr benutzen die Gelegenheit, ihre Freizeitarbeit für das Qualifikationsverfahren einem breiten Publikum zu präsentieren. Die motivierten Jugendlichen schaffen es immer wieder, ihr Meisterwerk zur Vollendung zu bringen. Dazu sind mehrere Schritte nötig, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

– Eine neue Idee entwickeln, die Ausführung planen und die Besprechung mit dem Ausbildner durchführen.

– Das Produkt herstellen und vielleicht Rückschläge in Kauf nehmen; sich nicht unterkriegen lassen.  
– Weiter üben, bis das besondere Werk den Erwartungen entspricht. Und nun ist alles bereit für einen grossen Auftritt in der Ausstellung.

Damit das alles gelingt, stehen ebenso motivierte Ausbilderinnen und Ausbilder hinter dem Projekt: «Wir danken den erfahrenen Bäcker-Konditor-Confiseur-Fachleuten, Ausbilderinnen und Ausbildnern

für ihr Engagement. Ohne zusätzlichen Aufwand und die Bereitschaft, Besonderes zu leisten, ist das gute Gelingen kaum möglich.»

Lernende des ersten und zweiten Lehrjahrs erarbeiten in der Berufsschule Dekorarbeiten nach Vorgabe. Es gilt, die gelernten Techniken in die Praxis umzusetzen. Dabei zeigt sich, wie schnell Lernende mit Übung und Ausdauer ein schönes Ergebnis erzielen. Das ist Ansporn und Motivation für die Lehrzeit.

Lernende des Detailhandels beweisen ihr Geschick mit Formen, Farben und

Geschmack. Sie gestalten Ausstellische mit Produkten aus dem Sortiment einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Oberstes Ziel ist es, Kundinnen und Kunden mit einer schönen Präsentation anzulocken und zu einem Einkauf zu animieren: Die süssen Kreationen aus Schokolade, Marzipan und all den feinen Zutaten stehen im Rampenlicht.

Die ausgestellten Arbeiten werden von einer Fachjury begutachtet und bewertet. Die Ehrungen und die Übergabe von einem Prädikat in Bronze, Silber oder sogar Gold finden in einem feierlichen Rahmen statt.

Der Bäcker-Confiseurmeister-Verband des Kantons Thurgau lädt Interessierte, nach der pandemiebedingten Absage im letzten Jahr, wiederum an die Ausstellung ein: «Kommen Sie vorbei und bestaunen Sie die Lehrlingsarbeiten. Sie geben



Hochkonzentriert beim Arbeiten: Sabrina, 2021 im 2. Lehrjahr. Bilder: PD



Schaustück von Neeracha Klaisuwan – 2021: 1. Rang – Mohn AG, Sulgen.



Schaustück von Julia Potamitis – 2021: Gold – Chocolaterie Kölbener, Horn.

einen guten Überblick über das kreative Schaffen eines Bäcker-Konditor-Confiseurs. Wir freuen uns besonders auf junge Ausstellungsbesucherinnen und -besucher, die sich in der Berufswahl befinden: herzlich willkommen. Bei uns ist sogar ein Austausch mit Fachlehrpersonen und Ausbildnern zu Kaffee und Kuchen möglich.» (pd)

### Öffnungszeiten

Freitag, 18. März	16 bis 19 Uhr
Samstag, 19. März	12 bis 18 Uhr
Sonntag, 20. März	10 bis 17 Uhr

### Gewerbliches Bildungszentrum Weinfelden

Schützenstrasse 9, 8570 Weinfelden

**café Linde**  
**Bäckerei**  
Allenspach  
Kurhausstrasse 11  
8574 Dussnang

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag: 6.30 – 12.15 und 15.00 – 19.00  
Dienstagmorgens geschlossen  
Samstag: 7.00 – 12.15 | Sonntag: 7.30 – 12.15  
Kurhausstrasse, 25, 8374 Dussnang, Tel. 071 977 15 43

**BIO-BECK**  
**LEHMANN**

Bäckerei . Konditorei . Confiserie

*so geht's auf*

**Handwerks**  
**Bäckerei**  
strassmann

Weinfelden  
Romanshorn  
Schönenberg  
Amriswil

handwerks-bäckerei.ch

Frisch und gluschtig vom Beck

**eglisprenger**

Egli & Sprenger GmbH  
Bäckerei-Konditorei  
Dorfstrasse 39, 8372 Wiezikon bei Simach  
Telefon 071 966 12 07, Fax 071 966 35 11

**Walz**  
wolz-backkunst.ch

**BÄCKEREI-KONDITIONE**  
**Bosshard**  
BÄCKEREI-KONDITIONE

**BÜRGIN**  
Kreuzlingen  
Bäckerei · Konditorei · Confiserie · Café

**Nachwuchs-Show**  
**Kreativa 2022**  
Bäckerin-Konditorin-Confiseurin | Bäcker-Konditor-Confiseur  
Detailhandel Bäckerei-Konditorei-Confiserie

**Öffnungszeiten**  
Freitag 18. März 16.00 bis 19.00 Uhr  
Samstag 19. März 12.00 bis 18.00 Uhr  
Sonntag 20. März 10.00 bis 17.00 Uhr

Gewerbliches Bildungszentrum Weinfelden  
Schützenstrasse 9 | 8570 Weinfelden

**Mohn**  
Genuss aus Leidenschaft seit 1894.

**Walz Backkunst AG**  
Spulackerstrasse 27  
8274 Tägerwilten  
Telefon 071 669 17 69  
www.walz-backkunst.ch

**NAFZGER**  
BÄCKEREI · KONDITIONE · CAFÉ

9545 Wängi  
Telefon: 052 378 11 52

8500 Frauenfeld, Filiale Passage  
Telefon: 052 730 90 83

www.nafzger-baekerei.ch

**hefestollen.ch**  
POSTVERSAND SCHWEIZWEIT  
roggwiler beck

**BEDAKAFI**  
ZMORGA · ZMITTAG · ZWUSCHEDDIN

BARBARA & HANSPETER MÖCKLI  
8234 BASADINGEN  
TELEFON 052 457 10 33  
WWW.BEDAKAFI.CH  
TELEFON 052 457 11 73  
WWW.BEDABECK.CH

**BEDABECK**  
BÄCKEREI · KONDITIONE · CONFISERIE

**Schiess**  
Bäckerei-Konditorei  
Rest. Löwen  
8583 Donzhausen  
Tel. 071 642 12 83

Geniessen Sie die feine Kirschtorte oder andere gluschtige Desserts aus unserer Konditorei

**Bäckerei Konditorei**  
**Rigazzi**

8546 Islikon • Tel. 052 375 18 96 • Fax 052 375 18 26

**Königsbeck**  
das gibt's ich nie

Bei uns gönnen Sie sich Gutes  
Perfekt in der Kreation, handwerklich überzeugend und wenn möglich mit regionalen Produkten hergestellt. Wir freuen uns, einen Teil der Freude zu verbacken zu dürfen.

Zölkerei & Bäckerei | Königsbeck | 071 44 21 29

**sonne-beck**  
Frauenfeld  
...total verbeckt