

# Schokoladige Nachwuchsshow

Im gewerblichen Bildungszentrum in Weinfelden präsentieren Lernende der Bäckerei-Konditorei-Confiseriebranche Besucherinnen und Besuchern ihre kreativen 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, dem Berufsnachwuchs dieses Wissen zu vermitteln, um die Kundinnen und 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 «Kreativa» 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.



Aus Teig, Schokolade und Marzipan entstehen Fantasiewelten.

ren. 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 Ausbilder durchführen  
– Das Produkt herstellen und vielleicht Rückschlüsse 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: Ein Dank geht an die erfahrenen Bäcker-Konditor-Confiseur-Fachleute, Ausbilderinnen und Ausbilder 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 können. Das ist Ansporn und Motivation für die weitere Lehrzeit.

## Süsse Kreationen im Rampenlicht

Lernende des Detailhandels beweisen ihr Geschick mit Formen, Farben und Geschmack. Sie gestalten Ausstellungen mit Produkten aus dem Sortiment einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Oberstes Ziel ist, 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 das Publikum ein. «Kommen Sie vorbei und bestaunen Sie die Lehrlingsarbeiten: Sie geben 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.»

Es ist sogar ein Austausch mit Fachlehrpersonen und Ausbildnern bei Kaffee und Kuchen möglich. (pd)

## Öffnungszeiten

Öffnungszeiten:	
Freitag, 21. Februar	16–19 Uhr
Samstag, 22. Februar	12–18 Uhr
Sonntag, 23. Februar	10–17 Uhr

## Gewerbliches Bildungszentrum Weinfelden

Schützenstrasse 9, 8570 Weinfelden

**dä beck strassmann**  
Inhaber Stefan Bachmann  
Bäckerei, Confiserie, Café  
Amriswilerstrasse 31 8570 Weinfelden  
www.beck-strassmann.ch

**Mohn**  
Genuss aus Leidenschaft  
seit 1894.

Frisch und gluschtig vom Beck  
**eslisprenger**  
Egli & Sprenger GmbH  
Bäckerei-Konditorei  
Dorfstrasse 39, 8372 Wiezikon bei Simnach  
Telefon 071 966 12 07, Fax 071 966 35 11

**BIO-BECK LEHMANN**  
Bäckerei · Konditorei · Confiserie  
so geht's auf

Berufe in der Bäckerei-Confiserie  
Detailhandel  
Detailhandels-Fachfrau/Mann BKC EFZ  
Detailhandels-Fachfrau/Mann BKC EBA  
Produktion  
Bäcker-Konditor-Confiseur/In EFZ  
Bäcker-Konditor-Confiseur/In EBA  
**NACHWUCHS-EVENT**  
17. April 2020, für Schülerinnen und Schüler der Oberstufe  
Anmeldung unter [www.tg.obc.ch](http://www.tg.obc.ch)

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

**de roggwiler beck**  
St. Gallerstrasse 76 | 9325 Roggwil | 071 455 12 26  
www.deroggwilerbeck.ch | www.hefestollen.ch

**Rüedi**  
BÄCKEREI · KONDITOREI · CAFÉ  
R

**Bäckerei Konditorei Rigazzi**  
Hilfe!!!  
Bäcker/-in gesucht  
8546 Islikon • Tel. 052 375 18 96 • Fax 052 375 18 26

Fasnacht?  
**sonne-beck**  
zum Reinbeissen...  
...total verbeckt®

**NAFZGER**  
BÄCKEREI · KONDITOREI · CAFÉ  
9545 Wängi  
Telefon: 052 378 11 52  
8500 Frauenfeld, Filiale Passage  
Telefon: 052 730 90 83  
[www.nafzger-baeckerei.ch](http://www.nafzger-baeckerei.ch)

**Schiess**  
Bäckerei-Konditorei  
Rest. Löwen  
8583 Donzhausen  
Tel. 071 642 12 83  
Geniessen Sie die feine Kirschtorte oder andere gluschtige Desserts aus unserer Konditorei

**Hirt**  
CATERING  
FRAUENFELD  
CAFÉ · RESTAURANT · CONFISERIE · CHOC-ABO · Chocolat HOTEL™

**BEDAKAFI**  
ZMORGA · ZMITTAG · ZWISCHEDRIN  
BARBARA & HANSPETER MÖCKLI  
8254 BASADINGEN  
TELEFON 052 457 10 33  
WWW.BEDAKAFI.CH  
TELEFON 052 457 11 33  
WWW.BEDABECK.CH  
**BEDABECK**  
BÄCKEREI · KONDITOREI · CONFISERIE

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

**café Lind**  
**Bäckerei**  
Allenspach  
Kuhhausstrasse 23  
8574 Dussnang  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag: 6.30 – 12.15 und 15.00 – 19.00  
Dienstagnachmittag geschlossen  
Samstag: 7.00 – 12.15 | Sonntag: 7.30 – 12.15  
Kurhausstrasse, 25, 8374 Dussnang, Tel. 071 977 15 43

**Königsbeck**  
Unterwegs Zuhause  
Ihre Bäckerei - Konditorei in  
Zihlschlacht & Bischofzell  
Hauptstr. 43  
8588 Zihlschlacht  
Tel. 071 – 424 29 19

**BÄCKEREI & KONDITOREI HACKEBEIL**  
Inh.: Thomas & Yolanda  
St. Gallerstr. 54  
9320 Arbon CH Tel: 071/446 10 83  
Spezialität: Riesenbrezel gefüllt, Partybrot am Meter und verschiedene Ur-Dinkelbrote

Thurgauer Zeitung  
INSERIEREN IN DER ZEITUNG  
«Stell dir vor, alles ist digital und keiner schaut mehr richtig hin.  
Ein Vorteil für Print: Zeitungswerbung ist stärker und wirksamer denn je.»  
Sabrina Kozel, Kundenberaterin Regionalverkauf Thurgau, Telefon 052 728 32 14, [sabrina.kozel@thurgauerzeitung.ch](mailto:sabrina.kozel@thurgauerzeitung.ch)