

## Medienmitteilung – WorldSkills 2019 in Kazan

### Gold für eine Schweizer Bäckerin-Konditorin-Confiseurin

An den 45. WorldSkills Competitions (Berufsweltmeisterschaften) vom 22. bis 25. August 2019 in Kazan (RUS) gewinnt Sonja Durrer, 19-jährig, aus Kerns (OW), in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Goldmedaille.

Sonja Durrer, 19-jährig, aus Kerns (OW), hat ihre Ausbildung in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei beim Beck Berwert in Stalden (OW) absolviert. Sie ist amtierende Schweizer Meisterin in ihrer Fachrichtung.

Rahel Weber, 21-jährig, aus Obfelden, (ZH) hat sich mit den weltbesten Konditor-Confisereuren gemessen. Die amtierende Schweizer Meisterin Konditorei-Confiserie hat ihre Ausbildung bei der Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz GmbH in Cham (ZG) gemacht.

Beide Schweizer Teilnehmerinnen arbeiten zurzeit im Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie in Luzern, wo sie sich intensiv und mit grossem Einsatz auf diesen prestigeträchtigen Wettkampf vorbereitet haben. Sonja Durrer gewinnt schliesslich die wohlverdiente Goldmedaille.

Die 23 Wettkämpfer/innen aus 23 verschiedenen Ländern in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie und die 19 Wettkämpfer/innen aus ebenfalls 19 Ländern in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei haben vor breitem Publikum beim Umsetzen ihrer Programme Fachkompetenz, Kreativität und Engagement unter Beweis gestellt.

#### Die Wettkampfaufgaben

##### Rahel Weber, Konditorei-Confiserie:

###### Wettkampftema: «Formel 1»

- Zuckerschaustück
- 2-stöckige Buttercremetorte
- 2 gleiche Marzipanfiguren
- 2 Sorten Pralinen
- 1 Sorte Petit-Four nach Vorgabe
- Dessertteller nach Vorgabe

##### Sonja Durrer, Bäckerei-Konditorei:

###### Thema des Schaustücks «Ozean»

- Schaustück
- Brezel
- Brot mit Gesundheitsaspekten
- Baguette
- 3 verschiedene Produkte aus Briocheteig
- 2 verschiedene Flechtarten, Butterzopf
- Überraschungsaufgabe
- 4 Produkte aus Buttergipfelteig
- Sandwich
- Weizenbrot mit Sauerteig

Die Schweizer Bäcker-Confiseure sind stolz auf ihr WorldSkills-Team. Die Top-Resultate zeugen von der hervorragenden Qualität des dualen Berufsbildungssystems in unserem Land und dem sehr hohen Niveau der gewerblichen Bäckereien-Confiserien.

Zudem hat uns eine weitere erfreuliche Nachricht erreicht: Urs Röthlin, Coach von Sonja Durrer und Leiter Bäckerei der Richemont Fachschule in Luzern, ist zum Chef-Experten der WorldSkills 2021 in Shanghai gewählt worden.

Der SBC gratuliert seinen zwei WorldSkills-Teilnehmerinnen, Sonja Durrer und Rahel Weber, sowie Urs Röthlin und Vanessa Schnyder, Expertin und Coach Konditorei-Confiserie, herzlich und dankt den Ausbildungsbetrieben und den Arbeitgeberbetrieben für die grosszügige Unterstützung.

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Bern, 27. August 2019

**Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilen gerne:**

- Urs Wellauer, Direktor des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbands, Bern, [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), Tel. 031 388 14 14 oder 079 239 99 19
- Sonja Durrer, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, [sonja\\_durrer@bluewin.ch](mailto:sonja_durrer@bluewin.ch), Tel. 079 931 24 41
- Rahel Weber, Fachrichtung Konditorei-Confiserie, [rahel.weber98@gmail.com](mailto:rahel.weber98@gmail.com), Tel. 076 558 10 60

