

Internationaler Bäckerjugend-Wettkampf

# Die U25 misst sich in Lyon

Der 48. UIBC-Wettkampf für junge Bäcker findet vom 29. bis 30. Januar 2019 in Lyon (F) statt. «panissimo» hat die beiden Schweizer Teilnehmenden, Dominique Buchmann und Natalie Steiner, beim Training besucht.



Bilder: Nathalie Güntert

Von links: Natalie Steiner und Dominique Buchmann mit Weltmeisterin Ramona Bolliger. Diese wird fürs «panissimo» vom Wettkampf in Lyon berichten.

Am 48. Wettbewerb für junge Bäcker der internationalen Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) in Lyon werden Kandidierende aus neun Ländern erwartet, heisst es auf der Webseite des Veranstalters. Für die Schweiz treten Dominique Buchmann (Konditorei Buchmann, Münchenstein), Schweizer Meister

2017, und Natalie Steiner (Bäckerei-Konditorei Schefer, Einsiedeln), Vize-Schweizer Meisterin 2018, an. Die zwei waren an den SwissSkills unter den Erstplatzierten und dürfen sich nun in Lyon erneut beweisen. Sie konnten an der Richemont Fachschule trainieren und wurden dabei von der amtierenden Weltmeisterin Bäckerei Ramona Bolliger gecoacht. «panissimo» hat sich mit ihnen unterhalten:

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit am besten?

**Dominique Buchmann:** Wie vielfältig und abwechslungsreich der Beruf ist.

**Natalie Steiner:** Dass man kreativ sein kann und am Ende des Tages sieht, was man gemacht hat.

Dominique, ich habe gelesen, dass Sie ursprünglich gar nicht Bäcker werden wollten. Was hat Sie an der Arbeit im Garten fasziniert?

Der handwerkliche Beruf hat mich angesprochen. Aufgrund der Arbeitsbedingungen habe ich mich aber schliesslich für die Bäckerlehre entschieden.

Natalie, Sie haben eine Ausbildung zur Bäcker-Confiseurin gemacht. Weshalb haben Sie sich für diese Ausbildung entschieden? Weil ich einen Beruf gesucht habe, in dem ich meine Kreativität ausleben kann.

Seid Ihr grundsätzlich Frühaufsteher oder habt Ihr es euch angeeignet?

**D.B.:** Das ist nicht so mein Ding. Nach ein bis zwei Monaten hatte ich mich daran gewöhnt.

**N.S.:** Gar nicht. Das musste ich mir aneignen. Am Wochenende kann ich aber trotzdem ausschlafen.

Wie bereiten Sie sich optimal für einen Wettkampf vor?

**D.B.:** Mit vielem Üben der Produkte.

**N.S.:** Viel trainieren. Sobald man sich als Teilnehmerin eingetragen hat, geht es an die Vorbereitung. Die Produkte sind vorgegeben, aber bei der Gestaltung hat man freie Wahl.

Sind Sie vor einem bevorstehenden Wettkampf nervös?

**D.B.:** Nervös ist man immer ein bisschen. Das muss so sein.

**N.S.:** Ja, schubweise. Aber sobald es losgeht, nicht mehr. Damit ich mich nicht noch mehr in die Nervosität rein steigere, sage ich mir selber: «Es chunnt scho guet!» Auch Freunde und Familie bauen mich auf und reden mir gut zu.

Werden Sie schnell nervös, wenn etwas nicht so funktioniert, wie es sollte? Was machen Sie dagegen?

**D.B.:** Ja. Mir selbst zureden und ruhig bleiben. Ist aber nicht ganz so einfach.

**N.S.:** Ja. Weitermachen und nicht aufgeben.

Wie gehen Sie mit einer Niederlage um?

**D.B.:** Man muss es so nehmen, wie es kommt. Es kann auch eine Chance sein. Man lernt immer etwas daraus.  
**N.S.:** Das ist kein Problem für mich. Jeder kann mal einen schlechten Tag haben.

Kaufen Sie noch Bäckerei-Confiserie-Produkte, wenn Sie sie selber machen können?

**D.B.:** Doch, ab und zu schon. Ich will sehen, was die anderen machen.

## Infos zum Wettkampf

- Der Wettkampf findet vom 29. bis 30. Januar 2019 im Salon Sirha – Euroexpo in Lyon (F) statt.
- Jede Kandidatin und jeder Kandidat hat acht Stunden Zeit, um die Produkte herzustellen.
- Es gibt total acht Kategorien. Hergestellt werden müssen: Brote, Brötchen, Hefesussteig- und Plundergebäck und zu guter Letzt ein Schaustück zum Wettbewerbsthema «Präsentiere dein eigenes Land».
- Es werden die drei Erstplatzierten und das beste Land gekürt. Zudem werden fünf Kategorie-Sonderpreise vergeben.

N.S.: Ich gehe trotzdem noch einkaufen. Auch um zu sehen, was die Konkurrenz macht.

Nehmen Sie noch an weiteren Wettkämpfen teil oder haben Sie andere Zukunftspläne?

D.B.: Nein, 2019 nehme ich an keinen zusätzlichen Wettkämpfen

mehr teil, da ich mit der Berufsprüfung Bäckerei-Confiserie anfangen werde. Ich möchte später einmal ein Bäckerei-Confiserie übernehmen.

N.S.: Ich möchte meine Confiserie-Ausbildung abschliessen. Danach weiss ich noch nicht, auf welchem Beruf ich weiter tätig sein möchte.

Interview: Nathalie Güntert



Natalie Steiner und Dominique Buchmann beim Training.

### Kurz befragt

Wir unterbreiteten Dominique Buchmann und Natalie Steiner Satzanfänge und baten Sie, diese zu beenden. Hier die Antworten:

Meine Lieblingsprodukte aus der Bäckerei-Confiserie sind ...

D. B.: ... Pralinen.

N. S.: ... alle Produkte mit Schokolade.

Am Morgen werde ich wach indem ...

D. B.: ... ich unter die Dusche stehe.

N. S.: ... nur einen Wecker stelle und dann sofort aufstehe.

Um einen klaren Kopf zu bekommen ...

D. B.: ... unternehme ich etwas mit Freunden und trinke ein Bier.

N. S.: ... tanze ich Hiphop oder gehe meinen Hunden spazieren.

Als Kind war mein Berufswunsch...

D. B.: ... Landschaftsgärtner.

N. S.: ... Tierarztassistentin.

Meine Eltern sagen, dass ich ...

D. B.: ... immer zu viel auf einmal will und deshalb ab und zu «verrückt» werde.

N. S.: ... hilfsbereit bin.

Wenn ich einen Wunsch frei hätte, würde ich ...

D. B.: ... Ferien in den Bergen machen. Ich würde zum Beispiel gerne einen Monat in einer Küche arbeiten.

N. S.: ... mehrere Reisen unternehmen.

Ein «Mödeli» von mir ist, dass...

D. B.: ... ich manchmal schnell «verrückt» werde.

N.: ... ich unpünktlich und chaotisch bin.

Anzeige

## Branchenvergleich: die Stärken und Schwächen erkennen.



«Es wäre interessant zu wissen, wie mein Betrieb gegenüber den Mitbewerbern dasteht.»

Wir werten jedes Jahr die Jahresabschlüsse von rund 600 unserer Kunden aus der Bäckerei-Confiserie-Branche aus. Dadurch erhalten wir ein repräsentatives Bild Ihrer Branche und wichtige Kennzahlen. Ihre Vorteile: Unser Branchenvergleich ermöglicht Ihnen, Ihr Unternehmen mit den Durchschnittswerten ähnlicher Betriebe zu vergleichen. Gemeinsam können wir Ihren Betrieb analysieren und Ihnen Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen. Und Sie erhalten einen Jahresabschluss, der es in sich hat – verfeinert mit wertvollen Tipps, Hinweisen und Quervergleichen.

Vereinbaren Sie noch heute einen Termin mit uns. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.