

Stellenmarkt

EINSTEIGER

Wie erlebt ein Bäcker-Konditor-Lernender die Weihnachtszeit?

«In der Weihnachtsproduktion kommt festliche Stimmung auf»

Joël Karlen von der Confiserie Eichenberger in Bern erzählt, wie er zwischen frühen Arbeitsstunden, Hochbetrieb in der Backstube und festlicher Stimmung die Wochen vor Weihnachten meistert.

KATHRIN KIENER

Sie absolvieren nach Ihrer Lehre als Konditor-Confiseur EFZ zurzeit eine Zusatzlehre als Bäcker-Konditor. Warum diese Berufsrichtung?

Ich habe bereits als Kind gerne gebacken – sei es Weihnachtskonfekt oder Muffins. Mein Berufswunsch zeichnete sich deshalb früh ab. Nach einer Schnupperlehre als Konditor-Confiseur wusste ich sofort: Das ist mein Beruf. Zudem liegt das Backen in meiner Familie. Mein Grossvater war Inhaber einer Backwarenfabrik. Nach meinem Lehrabschluss als Konditor-Confiseur war für mich klar, dass ich mir auch das Fachwissen im Bereich Bäckerei aneignen möchte. Die einjährige Zusatzlehre rundet meine Ausbildung optimal ab.

Was fasziniert Sie besonders an Ihrem Handwerk?

Mich beeindruckt, dass man aus ähnlichen Zutaten so viele unterschiedliche Produkte herstellen kann. Schon kleine Veränderungen bei Temperatur oder Mengenverhältnis führen zu völlig neuen Kreationen. Mein Beruf ist zudem sehr vielseitig. Wir entwickeln regelmäßig neue Produkte wie beispielsweise vegane Canapés. Auch regionale Unterschiede finde ich spannend. In Bern ist der Haselnuß-Lebkuchen



«Der schönste Moment ist, wenn wir am 24. Dezember alles geschafft haben», sagt Joël Karlen.

typisch, während etwa in Thun ganz andere Spezialitäten verbreitet sind.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

Wir starten früh – unter der Woche um 2.30 Uhr, am Wochenende bereits um 2.00 Uhr. Zuerst stellen wir den Broteig her, formen ihn und backen die Brote. Ab fünf Uhr beginnen wir mit den Vorbereitungen für den nächsten Tag. Wir wägen beispielsweise das

Mehl und andere Zutaten ab. Wenn ich früher mit meinen Arbeiten fertig bin, helfe ich in anderen Abteilungen mit. Um 11.30 Uhr endet mein Arbeitstag. Nach einer Ruhepause am Nachmittag bin ich wieder fit, wenn meine Kolleginnen und Kollegen mit Bürozeiten Feierabend haben.

In der Weihnachtszeit ist im Betrieb bestimmt viel los – wie erleben Sie diese Zeit als Lernender?

Es ist eine intensive, manchmal anstrengende und gleichzeitig schöne Zeit. Zusätzlich zum Tagesgeschäft erhalten wir viele Bestellungen – etwa für Lebkuchen oder Torten. Ich genieße diese Zeit und die damit verbundenen Arbeiten. Und: Die Stimmung im Team ist sehr gut. Zwischen all den Weihnachtsprodukten kommt auch bei uns festliche Stimmung auf. Besonders schön finde ich die Traditionen von Kundinnen und Kunden,

Infobox

Die Confiserie Eichenberger AG in Bern wurde 1959 gegründet und beschäftigt rund 100 Mitarbeitende, davon acht Lernende. Die berufliche Grundbildung Bäcker-Konditor-Confiseur/-in wird in den beiden Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei und Konditorei-Confiserie angeboten. Die dreijährige Lehre führt zu einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ).

www.swissbaker.ch

die jedes Jahr bei uns bestellen – zum Beispiel Grosseltern, die ihren Enkelkindern jeweils einen Lebkuchen mit einem Fünfliber schenken.

Welche Produkte stellen Sie in der Weihnachtszeit am häufigsten her?

Unsere Haselnuß-Lebkuchen und Pralinés haben Hochsaison. Sehr gefragt sind auch Christstollen, Weihnachtskonfekt und Panettone. Dazu kommen salzige Produkte wie Apérogebäck oder Partybrote für festliche Anlässe. Alles ist Handarbeit. Die Arbeit endet jedoch nicht bei der Herstellung – viele Produkte werden anschliessend schön verpackt und dekoriert, bevor sie in unseren Läden verkauft werden.

Trotz des hohen Arbeitsvolumens: Auf welche Momente in der Weihnachtszeit freuen Sie sich am meisten?

Der schönste Moment ist für mich, wenn wir am 24. Dezember sehen, dass wir alles geschafft haben und im Team anstoßen können. Natürlich freue ich mich auf die zwei freien Tage und Weihnachten mit meiner Familie. Es tut gut, sich auch einmal anderen Themen zu widmen. Mein Beruf bleibt

aber das ganze Jahr über spannend. Ende Jahr starten wir bereits mit der Produktion der Dreikönigskuchen. Und ab Mitte Januar beginnt die Osterproduktion – auch dies ist eine besondere Zeit.

Welche beruflichen Pläne oder Ziele haben Sie nach Abschluss Ihrer Zusatzlehre?

Nach meinem Lehrabschluss im Juli 2026 werde ich einen Monat in Runda verbringen. Gemeinsam mit anderen Lernenden aus der Schweiz besuchen wir dort Bäckereien und Coniserien und arbeiten in den Betrieben mit. Nebst den beruflichen Einblicken werden wir auch das Land erkunden. Meinem Beruf werde ich auf jeden Fall treu bleiben. Nach der Rekrutenschule möchte ich eine Zeit lang im Ausland arbeiten, um neue Erfahrungen zu sammeln. Aber das ist Zukunftsmusik. Jetzt feiern wir erst einmal Weihnachten (lacht).