Der Bäcker-Konditorenberuf

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **50 (1957)**

Heft [2]: **Schüler**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-990094

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

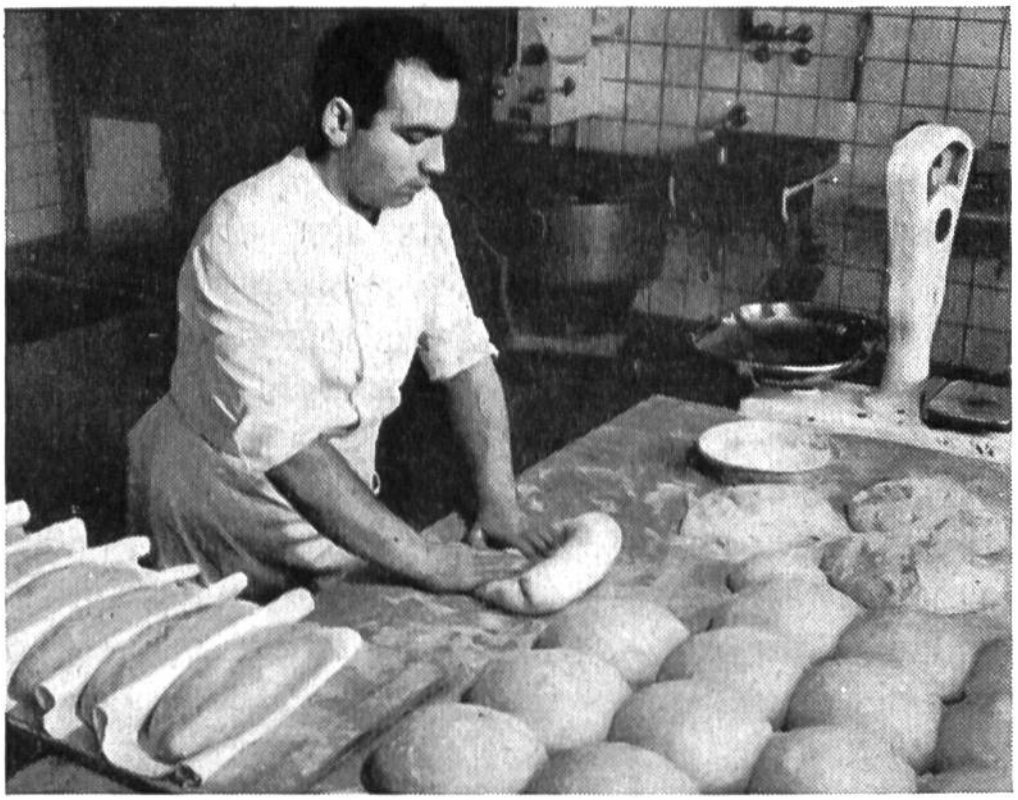
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der gute Handwerker weiss um das tiefe, befriedigende Glück des schöpferischen Schaffens. Als Einzelner und im Kleinbetrieb ist er rascher in der Lage, neue Formen auf den Markt zu bringen. Er ist viel beweglicher als die Industrie, die bei jeder Formgebung an eine Serie von gleichen Produkten denken muss.
Einen weiteren grossen Vorteil bietet der Klein- und Mittelbetrieb in den menschlichen Beziehungen. Meister und Geselle bleiben in ständiger persönlicher Fühlung zueinander. Der Geselle ist ein Mitarbeiter, dessen Versagen oder dessen gute Leistungen sofort zur Geltung kommen.
Es darf festgestellt werden, dass das Handwerk neben der Industrie einen wichtigen Träger unseres Wohlstandes bildet. Eine handwerkliche Tätigkeit ist ausserdem schön, sie vermag auch heute noch dem Ausübenden Glück und Befriedigung zu bieten. Intelligenten und charakterlich tüchtigen jungen Leuten steht im Handwerk ein unbegrenztes Schaffensgebiet offen.

DER BÄCKER-KONDITORENBERUF

Wenn wir an dieser Stelle versuchen, den obengenannten Beruf in Kürze darzustellen, so geschieht dies, um dem vor der Berufswahl stehenden Leser einen Überblick zu vermitteln.
Vorerst einmal die *Anforderungen:* Es ist von grossem Vorteil, wenn man selbst innerlich fühlt, für diesen Beruf die nötige Freude und das Interesse aufzubringen. Nicht jeder ist für den Bäcker-Konditorenberuf geeignet. Die Bäckerei-Konditoreiprodukte sind für den augenblicklichen Verzehr bestimmt; die Kunden wollen die Erzeugnisse dann kaufen, wenn sie diese gerade benötigen, und zwar in möglichst frischem Zustande. Darum vertragen die Bestellungen keinen Aufschub. Eine Geburtstagstorte kann nicht erst am andern Tag geliefert werden. Auf diese Betriebseigenart ist die ganze Arbeitsweise abgestimmt. Die Fähigkeit, die Arbeitsweise der Produktion anzupassen und sich gegebenenfalls umzustellen, um rascher vorwärtszukommen, muss dem Bäcker-Konditor sozusagen im Blute liegen. Rasche Auffassungsgabe, rasches Denken und zielbewußtes Arbeiten sind notwendig. Die meisten Erzeugnisse sind von Hand gleichmässig zu formen. Reinlichkeit,



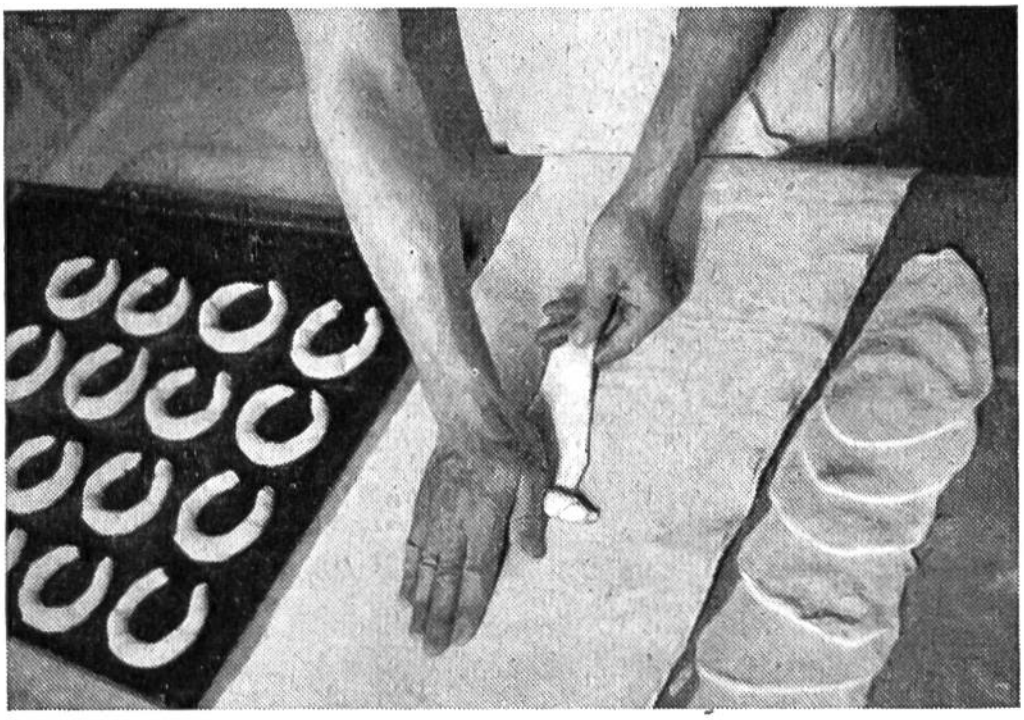
Die abgewogenen Teigstücke werden zu langen Broten aufgearbeitet (aufgewirkt).

Zuverlässigkeit, Formensinn, Exaktheit sind Wörter, die im Bäkkerlexikon gross geschrieben werden. Wie oft kommt es vor, dass verschiedene Produkte gleichzeitig im Werden begriffen sind! Deshalb muss der Bäcker-Konditor seine Gedanken auf die Arbeit konzentrieren können.

Der Konditor ist kein Schwerarbeiter. Was er braucht, ist eine sichere Hand, ziemlich viel Phantasie, Ideen und Talent für Dekorationen. Dazu kommen flinkes Arbeiten und rasche Auffassung wie beim Bäcker.

Die *Lehrlingsausbildung* dauert für den Bäcker 2 Jahre, für den Bäcker-Konditor 3 Jahre, für den Konditor-Confiseur 3 Jahre. Am Schluss der Lehrzeit wird die Lehrabschlussprüfung abgelegt. Während der Lehrzeit hat der Lehrling die Gewerbeschule zu besuchen. Diese vermittelt ihm die theoretischen Fachkenntnisse über Warenkunde und Beruf. Auch geschäftskundliche Fächer werden an der Berufsschule unterrichtet. In diesem Sinne ergänzt die Schule die praktische Ausbildung des Lehrbetriebes.

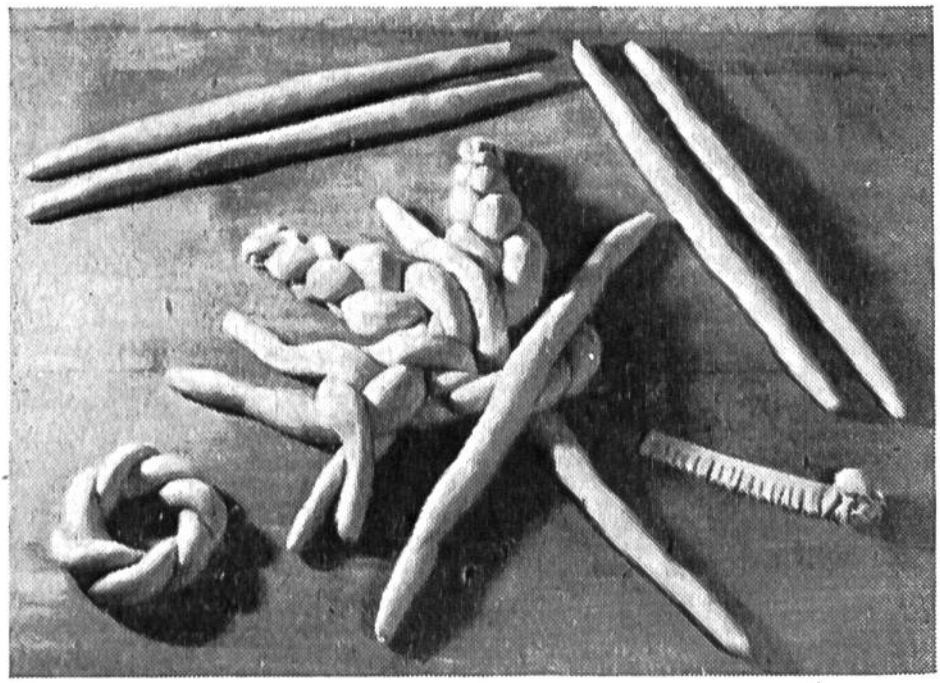
Die *Weiterbildung:* Der Schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverband unterhält für die Weiterbildung seiner Berufsangehö-



Das Gipfel-Rollen muss mit Genauigkeit und sorgfältig ausgeführt werden.

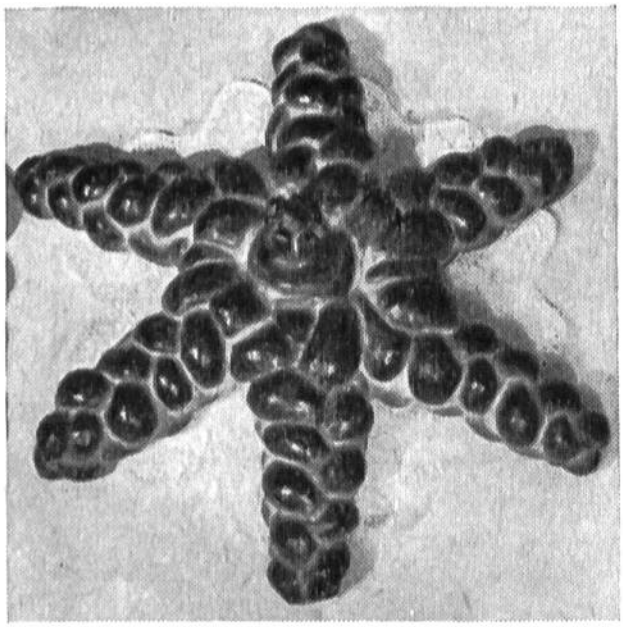
rigen in Luzern eine vorbildliche Fachschule. Diese betreut die Weiterbildung und führt die Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung durch.

Das Dekorieren der Lebkuchen erfordert eine sichere Hand und auch zeichnerisches Talent.



Der Werdegang des Weihnachtssterns aus Zopfteig.

Berufsaussichten: Für gut ausgebildete Fachleute sind die Aussichten, vorwärtszukommen, zur Zeit sehr günstig. Es herrscht ziemlich grosser Mangel an tüchtigen, selbständigen Fachleuten. Für solche werden heute Löhne bezahlt, die nicht selten die vertraglich festgelegten Löhne weit übersteigen. Als Oberbäcker, Konditoreichef oder Betriebsleiter in einem grösseren Betrieb stellt sich heute ein Berufsmann unserer Branche sehr gut. In den letzten 15 Jahren sind zudem wesentliche Verbesserungen in der Entlöhnung und den sozialen Leistungen eingetreten. Der Kost- und Logiszwang beim Meister gehört der Vergangenheit an. Der Bäcker-Konditor hat seinen Sonntag oder seinen freien Wochentag und geregelte Arbeitszeit.



Gebackener Weihnachtsstern.

Schlussbemerkungen: Appetitliche und nahrhafte Produkte herzustellen, ist etwas Schönes und Bildendes. Brot und Gebäcke sind immer noch die Grundlagen der menschlichen Ernährung. Der Bäcker-Konditor schafft Erzeugnisse, die lebensnotwendig sind, die aber auch Freude und Genuss bereiten. E.V.

Wappenscheibe, vom Bäcker-Konditorenmeisterverein Basel zur Eröffnung der Schweiz. Fachschule in Luzern, Februar 1945, gestiftet.

Darstellungen aus dem heutigen Gewerbe. Figurenscheibe, 1955 entworfen und gemalt von Paul Boesch, Bern, im Museum Allerheiligen, Schaffhausen. Stiftung des Gewerbeverbands Schaffhausen an seine Heimatstadt.

Schöner Topf (Apostelgefäss) und Krug aus einer alten Apotheke, Ende 17. und Anfang 18. Jahrhundert in der Werkstatt von Pfau in Winterthur hergestellt. (Medizin-historische Sammlung Roche.)

Das Berner Jugendhaus von innen: Die modernen Innenräume sind luftig und hell. Die Raumdimensionen sind dem Menschen angepasst. Durch die farbige Behandlung erhalten die Räume einen lebensfrohen und jugendlichen Charakter.