

Our Future – Bäckerin-Konditorin Sara Peter

## «Es hätte mir nichts Besseres passieren können»

Die Ausbildungszeit war für Sara Peter nicht immer einfach. Doch die junge Bäckerin-Konditorin gab nicht auf und setzte sich durch. Rückblickend war ihr Entscheid für die Lehre in der Konditorei Ernst Hotz AG in Dübendorf (ZH) die beste Wahl.

Dieses Jahr habe ich meine Lehre zur Bäckerin-Konditorin abgeschlossen und blicke nun auf meine Lehrzeit zurück. Der Weg bis hierhin war nicht immer einfach, aber das sagte ja auch niemand...

Schon während der Sekundarschule fiel es mir schwer, mich für einen Berufsweg zu entscheiden. Deshalb besuchte ich nach meinem Sek-Abschluss das 10. Schuljahr in Uster (ZH). Ich schnupperte in alle mögliche Richtungen und blieb schliesslich beim Bäcker-Konditor-Beruf hängen. Da ich früher immer gerne gebacken habe, fühlte ich mich richtig wohl. Kurzerhand habe ich mich in der Konditorei Ernst Hotz AG in Dübendorf (ZH) beworben und eine Zusage erhalten. Das war eine der besten Entscheidungen, die ich getroffen habe.

### Üben, üben, üben ...

Meine Ausbildung startete in der Konditorei-Abteilung. Täglich lernte ich neues dazu, sei es während der Arbeit im Betrieb oder in der Berufsschule in Winterthur. Was mir viel Freude bereitete war, dass das Gelernte aus der Schule auch im Betrieb angewendet werden konnte. Gerade das Schreiben mit Scrivosa war am Anfang eine ziemliche Herausforderung für mich. Durch ständiges Üben im Betrieb gelang es aber relativ schnell.

### Von der behüteten Konditorei in die «grobe Männerwelt»

Nach vier Monaten in der Konditorei wechselte ich in die Bäckerei, denn ich lernte ja schliesslich beides. Der Wechsel war hart: von den behüteten Konditoren ging es in die «grobe Männerwelt» der Bäcker.

Meine schüchterne «Oberstiften» im dritten Lehrjahr und ich waren die einzigen jungen Mädels in der Bäckerei-Abteilung. Ich, ein damals anständiges, zurückhaltendes Mädchen frisch aus der Schule,



Die Lehrzeit verging für Sara Peter wie im Fluge.

war den Umgang in der Backstube nicht gewöhnt. Gerade bei den alten, mürrischen Bäckern, ihrem groben Umgangston und den blöden Sprüchen musste ich mich erst einmal beweisen. Es gab Momente, da wäre ich am liebsten davongelaufen. Doch ich raffte mich zusammen und gab mir noch mehr Mühe. Auf dumme Sprüche antwortete ich gekonnt frech. Langsam fingen sie an, mich zu akzeptieren, und es hat sogar richtig Spass gemacht, mit ihnen zu arbeiten. Im Nachhinein muss ich sagen, es hätte mir nichts Besseres passieren können, als mit

diesem groben Umgangston der Bäcker erwachsen zu werden. Ich bin viel selbstbewusster geworden und lasse mir nicht mehr alles einfach so gefallen.

### Viele Eindrücke mitgenommen

Im zweiten Lehrjahr hatten wir die Möglichkeit, an einem einmonatigen Sprachaufenthalt in Norwich (England) teilzunehmen. Diese Chance wurde mir vom Betrieb ermöglicht; wofür ich riesig dankbar bin. Wir besuchten dort für zwei Wochen die Nile Sprachschule und arbeiteten nebenbei in einer Bäckerei.

Von dort habe ich viele Eindrücke mitgenommen. Das Arbeitsklima ist ganz anders als bei uns. Nicht so hektisch und doch ist alles perfekt in seiner eigenen Art und Weise. In der Bäckerei haben wir Rezepte ausgetauscht: Ich durfte ein Cheesecake Rezept mit nach Hause nehmen. Zurück in der Schweiz backte ich den Cheesecake nach und stellte das Rezept meinem Chef vor. Nun ist der Cheesecake zu meiner Freude ein Bestandteil unseres Sortiments.

### Die Krönung der Lehrzeit

Die Lehrzeit verging wie im Fluge, und schon bald befand ich mich mitten in den QV-Vorbereitungen. Es war eine anstrengende, aber auch spannende und spassige Zeit. Ich erhielt viel Unterstützung und hilfreiche Tipps von unserer Konditorei-Chefin Sandra Heer. Sie stand mir und meinen «Mitstiften» immer mit Rat und Tat zur Seite und nahm sich Zeit für uns. Auch unser Berufsbildner Andreas Stricker war die ganze Zeit über für uns da und eine riesige Stütze. Die Krönung war natürlich die Abschlussfeier im Rössli Illau, als wir alle unsere Noten zum bestandenen QV in den Händen hielten.

Rückblickend auf die drei Jahre kann ich heute sagen: Es konnte mir nichts Besseres passieren, als meine Lehre...

Sara Peter

### Sara Peter

- Seit August 2021: Bäckerin-Konditorin in der Ernst Hotz AG in Dübendorf (ZH); berufsbegeleitend Berufsmatura
- 2018–2021: Ausbildung als Bäckerin-Konditorin EFZ in der Ernst Hotz AG in Dübendorf (ZH)