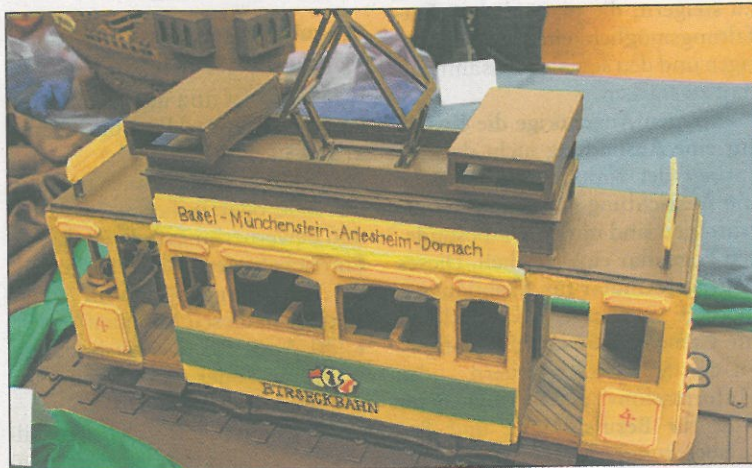


Schaubrote und Zuckerspiele

Die Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge stellen ihre Arbeiten aus.

pg. Nein, essen kann man die Kunstwerke nicht. Sie stehen zu lange herum, und das Arbeitsmaterial ist nicht in jedem Fall ganz bekömmlich. Eine Freude bereiten sie dennoch, die Ausstellungsobjekte der Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge beider Basel an der «Artificia». Neben Torten und anderen süssen Erzeugnissen sind auch Schaubrote und Zöpfe ausgestellt.

In der Aula der Fachhochschule Nordwestschweiz wird es am Donnerstag, 7., und Freitag, 8. Februar, wieder nach Schokolade, Marzipan und Zuckerguss riechen. Die Ausstellung «Artificia» ist an beiden Tagen zwischen 9.30 und 16.30 Uhr geöffnet. Die Arbeiten der Lehrlinge aller drei Jahrgänge sind, sauber nach Lehrjahr und Fachrichtung sortiert, auf langen Tischen präsentiert. Hergestellt werden die meisten Stücke in den



Ein Oldtimer-Drämmli der ehemaligen Birseckbahn stand im letzten Jahr im Blickpunkt.

Archivfoto MA

Fachräumlichkeiten der Gewerblich-industriellen Berufsfachschule Muttenz (GIBM). Auch in diesem Jahr werden die Detailhandels-Lernenden zusätzlich ihre Verkaufstische vorzeigen.

Ein Höhepunkt der Ausstellung sind die freien Arbeiten der Konditor-Confiseure im dritten Jahr. Für

diese Arbeiten dürfen die Lernenden so viel Zeit aufwenden, wie sie wollen. Mit der Zeit ist natürlich Freizeit gemeint. Da können mit Sicherheit wieder Segelschiffe aus Schokolade, Fabelfiguren oder bis ins kleinste Detail ausgearbeitete Drämmli und vieles mehr bewundert werden.

MAZ 1.2.2013