

Lehrlingsausstellung

# Die süssen Leckerbissen sind nicht zum Reinbeissen gemacht

**Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge stellten an der Artificia ihre Arbeiten aus. Essen kann man diese nicht.**

Von Peter Gschwind

Schon vor der Türe zur Aula der Fachhochschule Nordwestschweiz riecht es nach Schokolade, Marzipan und Zuckerguss. Zum zweiten Mal fand am Donnerstag und Freitag der vergangenen Woche die Artificia, die Schaustück-Ausstellung der Lehrlinge des Bäcker-Confiseurmeisterverbandes Regio Basel, statt.

«Das Niveau wird jedes Jahr höher», hob Hubert Fleury von der Artificia-Kommission, der Nichtfachleute an der Ausstellung mit dem Beruf der Bäcker-Konditor-Confiseure vertraut machte, hervor. «Reine Bäcker und Confiseure gibt es nicht mehr», fügte Fleury an und wies darauf hin, dass sich eine positive Entwicklung breitmacht und dass bei den Lernenden Flexibilität gefragt ist.

Die ersten beiden Lehrjahre absolvieren die Lehrlinge gemeinsam. Im dritten Lehrjahr müssen sie sich dann entscheiden, ob sie die Fachrichtung Bäcker (Bäcker-Konditor) oder Confiseur (Konditor-Confiseur) einschlagen wollen.



Die Sonnenblume, der Kohlkopf und die Spritzkanne von Arina Miloudi wirken erstaunlich echt.

«Die Ausstellung ist ein Teil unserer Öffentlichkeitsarbeit», gibt Christopher Gutherz, Rektor der Gewerblich-industriellen Berufsfachschule MuttENZ (GIBM), bekannt. Er lässt wissen, dass die Schule an der Gründenstrasse 46, in welcher die Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge ausgebildet werden, bei der Bevölkerung nicht überall wahrgenommen wird.

## Erfolgreiche Lehrfrauen

Auch Christopher Gutherz ist bei der Prämierung aufgefallen, dass fast ausschliesslich Frauen einen



Das «süsse» Fasnachtsbild mit der Alten Dante ist von Serge Kaufmann.

Fotos Peter Gschwind

Preis entgegennehmen durften. Dies erstaunt, ist der Anteil der Lehrlingen im Vergleich mit den weiblichen Personen doch ausgeglichen.

Die Arbeiten der Lehrlinge aller drei Jahrgänge reihten sich, sauber nach Lehrjahr sortiert, auf langen Tischen aneinander. Kindergeburtstag und Zirkus hiessen die Themen auf den Torten der Erst- und Zweitjahres-Lehrlinge. Da war die Manege frei für Ideen, welche das Leben in der Zirkuswelt kunstvoll wiedergeben. Cirque du Soleil, Knie, Monti, auch Zirkusnamen

standen auf den Backwaren. Bei den Kindergeburtstagen durften Katzen und Hunde als Dekoration nicht fehlen.

Für die Lehrlinge im dritten Lehrjahr galt es, die Berufsschau in Pratteln auf einem Kuchen oder auf Broten darzustellen. Einbezogen in die Ausstellung waren ebenfalls die Lernenden im Detailhandel. «Paris – mon Amour» hiess ihre Thematik. Da blieben der Eiffelturm und süsse Leckerbissen nicht fern.

## Höhepunkt freie Arbeiten

Den Höhepunkt der Artificia bilden die freien Arbeiten der Konditor-Confiseure im dritten Lehrjahr. Dass diese Kunstwerke nicht essbar sind, wird durch den tollen Blick wettgemacht. Für ihre Figuren dürfen die Lehrlinge in ihrem Betrieb so viel Zeit aufwenden wie sie wollen. Freizeit natürlich.

«Die Echtheit versetzt in Erstaunen», erklärte Hubert Fleury die prämierten Meisterstücke. Gewinnerin wurde Arina Miloudi, die eine Sonnenblume modellierte. Unglaublich: Über einen sich öffnenden Kohlkopf kriecht eine Schnecke, die Spritzkanne steht zum Gessen bereit und die Ameisen tummeln sich am Boden. Nicht minder interessant ist die von Sabine Häring aus Schokolade hergestellte Londoner Tower Bridge, die den zweiten Rang belegte.