

Artificia

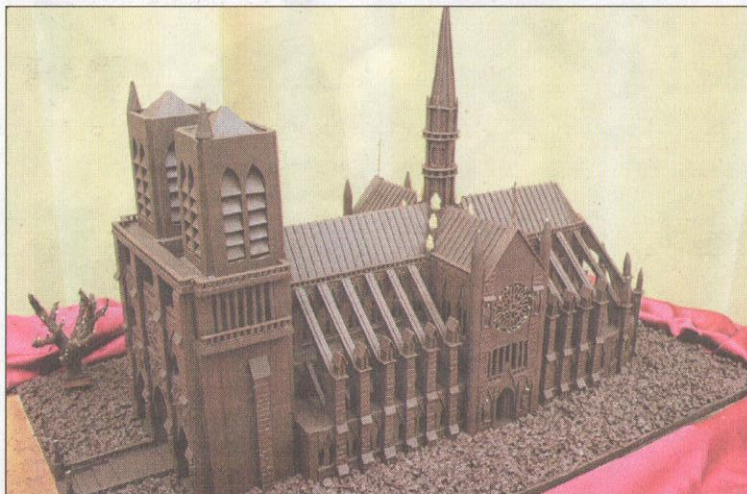
# Kathedrale Notre-Dame de Paris aus Schokolade echt nachgebildet

**Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehrlinge stellen an der Artificia ihre Arbeiten aus. Brillant: die Kathedrale Notre-Dame de Paris.**

Von Peter Gschwind

«Ich habe noch selten eine Arbeit mit so vielen Feinheiten gesehen», hob Hubert Fleury vom Verband Bäcker-Confiseure Regio Basel an der Artificia hervor. Der Jury-Angehörige meinte das grossartige Sieger-Kunstwerk von Silvan Holenstein, die Kathedrale Notre-Dame de Paris. Aus Schokolade hatte der Konditor-Confiseur die bekannte Kirche so originalgetreu geformt, dass sich die Besucherinnen und Besucher in der französischen Hauptstadt wähten.

Die Schaustücke und Schaubrote der Confiseure und Bäcker im dritten Lehrjahr sind jedes Jahr das Highlight der Ausstellung. «Ich denke, der Sieger hat rund 200 bis 250 Stunden an seinem Kunstwerk gearbeitet», sagte Hubert Fleury. Bei den Schaubrotten durfte Raffaela Kalt den ersten Preis entgegennehmen. Ihr Fuchslein war aus Sirup Teig hergestellt. «Für die Brote durften auch der übliche Brotteig



*Erster Rang bei den Confiseuren. Die von Silvan Holenstein modellierte Kathedrale Notre-Dame de Paris ist ein Prachtexemplar.* Foto Peter Gschwind

und Läckerteige angewendet werden», informierte Fleury. So konnten die Besucher zum Beispiel das Spalentor aus Brotteig und eine Fasnachtlaternen aus Läckerteig bewundern.

Der Originalität der Schaustücke sind keine Grenzen gesetzt. Für ihre Figuren dürfen die Lernenden in ihrem Betrieb so viel Zeit aufwenden wie sie wollen. Freizeit natürlich. Zum guten Glück gibt es Fotoapparate, lässt sich die Ausstellung ebenfalls beschreiben. Die Torten, Marzipanfiguren, Brote

und Schaustücke können nicht gegessen werden, sie sind dafür eine Attraktion für die Augen.

## Geschätzte Ausstellung

«Die Ausstellung kommt sehr gut an», richtete Fleury zur Gegebenheit aus, dass viele Schulklassen von anderen Berufen mit ihren Lehrpersonen die Artificia besuchen. Zum dritten Mal war die Aula der Fachhochschule Nordwestschweiz an der Gründenstrasse 40 in MuttENZ Ausstellungsort. Neben dem Verband Bäcker-Confiseure Regio Ba-

sel ist die Gewerblich-industrielle Berufsfachschule MuttENZ (GIBM), wo die angehenden Berufsleute ihren Beruf auch erlernen, Mitorganisatorin. «Die Ausstellung ist ein wichtiger Teil unserer Öffentlichkeitsarbeit», lässt Christopher Gutierrez, der Rektor der GIBM, wissen.

## Verschiedene Themen

Das Thema der Lehrlinge im ersten Lehrjahr hiess «Zum Geburtstag». Die Lernenden im zweiten Ausbildungsjahr stellten auf ihren Torten und mit Marzipanfiguren das Thema «Zirkus» dar. Da war die Manege frei für Elefanten, Löwen, Clowns, Trapezartisten und vieles mehr. Die Lehrlinge im dritten Lehrjahr formten die Aufgabe «Comic» in süsser Form um. Die bekannten Comicfiguren Garfield, Lucky Luke, Tom und Jerry, Donald Duck oder der Pumuckl durften nicht fehlen.

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. Einbezogen in die Ausstellung waren auch die Lernenden im Detailhandel, die einen Ausstellertisch gestalten mussten.