

Beruf: Konditor/in

„Ich liebe das Backen einfach so sehr“

*Emanuel Van den Nest
im Gespräch mit*

Anjuta Bergmann

Konditorei Oberlaa

www.oberlaa-wien.at/



An einem sonnigen Aprilmittwoch auf der Cafeterrasse der Konditorei Oberlaa im zehnten Wiener Bezirk ist in Blickrichtung links ein oranges Gebäude zu sehen: Es ist die große Backstube der Konditorei, in der Anjuta Bergmann als Konditorin beschäftigt und vor allem für die Kuchenböden zuständig ist. „Alles was möglich ist, wird noch mit der Hand gemacht“, sagt die junge Bayerin, die ihrer Leidenschaft – dem Backen – auch nach der Arbeit zu Hause nachgeht. Mit dem **NEWSletter Berufsinformation** hat Anjuta Bergmann über ihren geregelten Arbeitsalltag, Kreativität, schwere Lasten und Mehlstaub in der Backstube gesprochen.

NEWSletter Berufsinformation: *Wie beschreiben Sie Ihren Beruf?*

Anjuta Bergmann: Ich bin Konditorin, in Österreich wird der Beruf oft auch Zuckerbäcker/in genannt. Ich stelle mit Zutaten, wie Zucker, Mehl, Butter, Schlagobers, Schokolade, Süßspeisen her und kann damit anderen eine Freude machen.



NEWSletter Berufsinformation: *Was stellen Sie als Konditorin her?*

Anjuta Bergmann: Wir machen verschiedene Arten von Süßspeisen: Plundergepäck, Torten, Petit Four (Anm.: kleines Feingebäck) und Pralinen. Ich glasiere dafür sehr viel und fertige aus.

NEWSletter Berufsinformation: *Wie sieht ein typischer Arbeitstag aus?*

Anjuta Bergmann: Ich arbeite in der Konditorei Oberlaa, einem größeren Betrieb und da ist der Arbeitsalltag schon geregelt. Mit meinem Dienst als Gesellin fange ich meistens um 5:00 Uhr an. Wenn ich Frühdienst mache, fange ich um 4:00 Uhr an, samstags meistens sogar um 3:00 Uhr. Bis ca. 13:00 oder 14:00 bin ich in der Backstube. Es gibt bei uns verschiedene Posten und ich bin derzeit von Dienstag bis Freitag beim Anschlagposten. Dort bin ich für die Herstellung von Biskuitböden, Sachertorten, Kuchen und Ähnliches verantwortlich. Es gibt auch den Tortenposten und den Ausfertigungsposten, die arbeiten mit den Böden weiter, setzen Torten ein und fertigen sie aus.

NEWSletter Berufsinformation: *Auf was muss man besonders Acht geben, wenn man Böden herstellt?*

Anjuta Bergmann: Es fängt damit an, dass die Masse richtig aufgeschlagen werden muss. Danach hebe ich vorsichtig das Mehl unter, die Backtemperatur und die Backzeit müssen passen, damit der Boden ordentlich durchgebacken und gebräunt ist.

NEWSletter Berufsinformation: *Sie arbeiten in einem Team, wie sieht das aus?*

Anjuta Bergmann: Ein Posten besteht aus einem Postenchef, ein bis zwei Gesellen und zwei Lehrlingen. Der Postenchef legt fest, was am jeweiligen Tag produziert werden soll. Heute war ein Postenwechsel, das heißt, dass die Lehrlinge neu eingelernt werden mussten. Den Lehrlingen muss ich dann erklären und vorzeigen, wie jeder einzelne Arbeitsschritt funktioniert. Der Tag war heute dementsprechend anstrengend. Die Tätigkeit als Konditorin bedeutet bei uns viel Teamarbeit. Eine Masse kannst du nicht alleine aufarbeiten, wir arbeiten meistens zu zweit nebeneinander, um einen Boden herzustellen.



NEWSletter Berufsinformation: *Wie sehen die Arbeitsräume in der Konditorei Oberlaa aus?*

Anjuta Bergmann: Wenn ich so etwas gefragt werde, sage ich immer, die Backstube sieht wie eine große Turnhalle aus, in der es Abschnitte für

die verschiedenen Posten gibt. An meinem Posten befinden sich zwei Tischreihen, zwei Anschlagmaschinen, in denen wir unsere Massen aufschlagen, Waagen zum Abwiegen von Zutaten und das ganze Werkzeug. Wir haben auch eine große Abwasch, aus der wir z. B. den Kessel holen. Es gibt bei uns viele große Tiefkühler, die begehbar sind. Nur der Konfektraum ist nicht in der großen Halle, denn wenn man mit Schokolade arbeitet, benötigt man eine andere Temperatur. Schokolade ist ein bisschen heikel und darf auch keinen Mehlstaub abbekommen. Ich dagegen bin dem Mehlstaub sehr ausgesetzt. Ich arbeite übrigens auch nicht so gerne mit Schokolade.

NEWSletter Berufsinformation: *Wieso?*

Anjuta Bergmann: Da kann man sich schnell voll machen. Zucker ist wasserlöslich, das löst sich in der Abwasch von selbst auf. Bei Schokolade pickt schnell alles.

NEWSletter Berufsinformation: *Was sind die wichtigsten Werkzeuge und Maschinen, die Sie verwenden?*

Anjuta Bergmann: Für mich ist derzeit die Anschlagmaschine wichtig, um die Massen, z. B. Schnee, aufzuschlagen. Ich mache das natürlich nicht mehr mit der Hand. Die Waagen sind wichtig, damit die Verhältnisse der Zutaten passen. Häufig verwende ich auch Werkzeug, wie Schöpfer, Teigkarten und Paletten. Ich brauche auch oft ein Stanley-Messer, um Kartons aufzuschneiden. Das steckt in meiner Hosentasche.

NEWSletter Berufsinformation: Welche neuen



Technologien haben in den letzten Jahren im Beruf Einzug gehalten?

Anjuta Bergmann: Alles was möglich ist, wird noch mit der Hand gemacht. Die Massen sind aber wirklich schwer, ich muss teilweise 25 kg-Säcke schleppen. Bei solchen Dingen werden wir soweit wie möglich entlastet. Wir haben eine neue Maschine bekommen, die Massen von über 100 kg mischen kann. Richtig vollautomatisch funktioniert bei uns aber kein Arbeitsschritt. Man kann manche Geräte schon programmieren, zum Beispiel dass der Gärraum genau in der gewünschten Temperatur kühlt und dann bei einer bestimmten Uhrzeit wieder aufwärmt. Beim Frühdienst wird so eingestellt, dass die Plunder um 4:00 Uhr gar sind, damit man sie nur noch herausnehmen und in den Ofen schieben muss. Um Mitternacht macht das natürlich keiner. (lacht)

NEWSletter Berufsinformation: Gibt es Tätigkeiten in Ihrem Beruf, die weniger mit der klassischen Kerntätigkeit von Konditoren/Konditorinnen zu tun haben?

Anjuta Bergmann: Nein, gibt es bei mir nicht. Ich arbeite die Rezepte ab, der Postenchef schreibt dafür in den Kalender, welche Torten am gleichen Tag produziert werden sollen. Das mache ab und zu auch ich.



NEWSletter Berufsinformation: Sprechen wir über Ihre Ausbildung. Sie haben in Bayern das Gymnasium absolviert und sind für die Konditor-Lehre nach Österreich gekommen. Das ist ungewöhnlich.

Anjuta Bergmann: Ja, das ist ungewöhnlich. Ich wollte professionelle Balletttänzerin werden bis ich 14 Jahre alt war. Ich habe mich damals auch bei verschiedenen Ballett-Akademien beworben. Körperlich war ich nicht elastisch genug, war dann fünf Jahre verletzt und musste mir etwas anderes suchen. Dann habe ich überlegt und mir ist klar geworden, dass ich so gerne backe. Ich habe schon damals regelmäßig gebacken und das ist noch heute so: Ich backe immer, wenn ich nach der Arbeit nach Hause komme. Da war es naheliegend, dass ich die Konditor-Lehre mache.

Ich habe dann bei uns im Ort in Bayern Praktika absolviert und gemerkt, dass ich das unbedingt machen will. Ich wollte aber nicht zu Hause bleiben, sondern ausfliegen. Durch Verwandte habe ich dann Wien kennengelernt und dann wurde mir empfohlen, meine Lehre in der Konditorei Oberlaa zu machen. Ich war dort schnuppern und dann haben sie gesagt, dass sie mich nehmen. (lacht)

NEWSletter Berufsinformation: *Wie hat Ihnen die Lehrausbildung gefallen?*

Anjuta Bergmann: Die war richtig schön. Jeder Lehrling verbringt zwei Monate an einem Posten und wechselt dann zum nächsten. So lernt man als Lehrling verschiedene Arbeitsbereiche kennen.

NEWSletter Berufsinformation: *Welche fachlichen Fähigkeiten und persönlichen Eigenschaften sollte man für den Beruf mitbringen?*

Anjuta Bergmann: Wir müssen schwer heben, es ist ein körperlich anspruchsvoller Beruf, für den wir sehr fit sein müssen. Es ist teilweise sehr stressig: Wenn der Ofen klingelt, muss das Backstück sofort heraus und weiterverarbeitet werden, während du gleichzeitig auch andere Dinge im Hinterkopf behalten musst. Und man muss damit umgehen können, dass Kollegen deshalb angespannt sind. Vor allem vor Weihnachten merkt man bei uns die Anspannung, weil so viel Arbeit zu erledigen ist. Ich liebe das Backen einfach so sehr. Wenn man etwas gerne macht, fällt es glaube ich auch leichter. Für die Teamarbeit sollte man auch offen sein und bereit sein, jeden Tag mit anderen Menschen in der Backstube zu arbeiten. Der Beruf kann auch kreativ sein. Da wir bei Oberlaa feste Vorgaben

haben, ist die Kreativität hier natürlich ein bisschen eingeschränkt.



NEWSletter Berufsinformation: *Welchen kreativen Spielraum kann der Beruf bieten?*

Anjuta Bergmann: Bei den Berufswettbewerben, an denen ich teilnehme, kann ich mir große Schaustücke ausdenken und diese bauen. Daher liebe ich diese Bewerbe so sehr. Ich bekomme ein Thema und kann mir dann überlegen, welche Elemente ich einbaue. Ich zum Beispiel liebe es, Rosen aus Zucker zu machen. Jede Art Blumen zu machen, ist einfach etwas Besonderes. Da kann man richtig kreativ werden.

NEWSletter Berufsinformation: *Welches besondere Motiv haben Sie bereits als Konditorin gestaltet?*

Anjuta Bergmann: Bei den Staatsmeisterschaften gab es das Thema Musik. Musik ist mir sehr wichtig: Ich tanze gerne und habe Cello und

Klavier gelernt. Und deshalb hat mich besonders gefreut, dass ich eine Geige mit Ballerinas aus Zucker bauen konnte.



NEWSletter Berufsinformation: Welche Rolle spielen Genauigkeit und Fingerfertigkeit für Ihre Tätigkeit?

Anjuta Bergmann: Man muss sehr genau sein. Man muss zunächst genau abwägen. Wenn man Kuchen dekoriert muss, alles gleichmäßig aussehen. Das Auge isst bekanntlich mit.

NEWSletter Berufsinformation: Sie arbeiten in einer großen Konditorei. Welche Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es für Konditoren/Konditorinnen noch?

Anjuta Bergmann: Ja, es gibt noch andere Möglichkeiten. Man kann sich einen kleinen Betrieb suchen. Ich könnte z. B. auch in die Gastronomie gehen, Teller-Desserts anrichten und in der Küche mithelfen. Ich könnte ebenso auf die Bäcker Ausbildung umschwenken.

NEWSletter Berufsinformation: Haben Sie vor, die Meisterprüfung zu absolvieren?

Anjuta Bergmann: Genau, ich habe mich schon für den Vorbereitungskurs nächstes Jahr angemeldet, damit ich mich einmal selbstständig machen kann.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Unterschiede gibt es in der Arbeit in kleinen und großen Betrieben?

Anjuta Bergmann: Ich habe mein Praktikum in einer Kleinkonditorei gemacht und bin jetzt in einer großen gelandet, die in verschiedene Posten aufgeteilt ist und du dich vor allem auf einen Bereich konzentriert. In einer kleinen Konditorei machst du alle Tätigkeiten und stehst meistens zu zweit in einem kleinen Raum.

NEWSletter Berufsinformation: Wie sieht die Lage für Konditoren/Konditorinnen am Arbeitsmarkt aus?

Anjuta Bergmann: Ich habe keine Probleme gehabt, eine Stelle zu finden. Wir im Betrieb machen Schnuppertage machen und haben derzeit zehn Lehrlinge in der Backstube, zuletzt haben wir ein Mädchen aus einer überbetrieblichen Lehre von Jugend am Werk aufgenommen.



NEWSletter Berufsinformation: Was würden Sie Personen mit auf den Weg geben, die Konditor/in werden möchten?

Anjuta Bergmann: Ich habe zu Hause beim Üben sehr viel Erfahrung gesammelt. Ich habe Videos angeschaut, Fachbücher gekauft und dann ausprobiert. Ich bin mit dieser Erfahrung in die Backstube gegangen und wusste eigentlich schon sehr viel und war so gut auf die Lehrausbildung vorbereitet.

Vielen Dank für das Gespräch!