

Vera Pauchard | 15.10.2012

## Wenn Bäckerleute zu Künstlern werden...



**Der letzte Tag der 32. Freiburger Herbstmesse stand ganz im Zeichen der Bäcker-, Konditor- und Confiseurlehrlinge des Kantons. Unter den stolzen Berufsleuten befand sich auch Vera Pauchard, die für ihr schönes Schaustück mit einer Goldmedaille prämiert wurde.**

Es waren echte Kunstwerke, welche die Bäcker-, Konditor- und Confiseurlehrlinge des Kantons eigens für die Freiburger Messe im Forum gezaubert hatten. Aus Schokolade und Teig entstanden in gekonnter und filigraner Handarbeit wunderschöne Skulpturen, die allesamt zum Anbeissen aussahen und sowohl die jungen und kreativen Berufsleute als auch deren Lehrmeister, Eltern und Freunde mit Stolz erfüllten. Ganz besonders durfte sich Vera Pauchard freuen. Das kunstvolle Schaustück der Bösingerin wurde von der Jury mit einer Goldmedaille honoriert.

### Von Anfang an zufrieden

«Mit meinem Schaustück war ich von Anfang an sehr zufrieden. Dass ich dafür aber eine Goldmedaille

erhalten würde, hätte ich mir nie träumen lassen», sagt die 19-jährige Vera Pauchard, gleichermassen glücklich und überrascht. Aus Schaustück- und Sirupteig konstruierte die Auszubildende, die im dritten und letzten Jahr ihrer Bäcker- und Konditorlehre steht, eine Hommage an ihre grosse Leidenschaft – die Musik.

## Lohn für Anstrengungen

Vera Pauchard, eine passionierte Querflötenspielerin und zudem Mitglied der Musikgesellschaft Bösinggen, sieht in der Anerkennung, welche sie für ihr Ausstellungsstück erhielt, denn auch den Lohn für die Mühen, die ihr Beruf mit sich bringt: «Die Arbeitszeiten sind gerade zu Beginn der Lehre eine Herausforderung. Es ist nicht leicht, um halb drei in der Backstube zu stehen und Leistung zu bringen.» Aber ihr Körper habe sich an den neuen Schlafrhythmus gewöhnt: «Nach etwa zwei, drei Monaten ist das aber kein Problem mehr.»

Mit dieser positiven Einstellung gelang es Vera denn auch, ihre Arbeit, all ihre Hobbys, das Vereinsleben und den gemeinsamen Ausgang mit Kollegen unter einen Hut zu bringen. «Viele Menschen denken, als Bäcker lebe man an allen anderen vorbei», sagt Vera. Das empfinde sie aber nicht so: «Ich habe jedenfalls nie das Gefühl gehabt, dass ich etwas verpassen würde.» Um an ihrem Arbeitsplatz – der Bäckerei Bächler in Überstorf – fit zu sein, müsse sie halt zwischendurch auf einen Ausgang verzichten. Das sei aber wirklich kein Weltuntergang, wie sie den FN beteuert.

## Täglich zweimal schlafen

Während der Woche arbeitet die junge Bäckerin/Konditorin von halb drei bis halb zwölf, geht dann gleich ins Bett und schläft vier bis fünf Stunden. Am Abend hat sie dann Zeit für sich und ihre Hobbys. Bevor ihr Wecker um kurz vor zwei Uhr wieder klingelt, hat sie sich noch einmal für ein paar Stunden schlafen gelegt.

Nächsten Frühling wird Vera ihre Berufslehre abschliessen. Über die Abschlussprüfungen machte sich die junge Bösingerin aber bislang keine Sorgen. «Es kommt dann schon gut», ist sich Vera sicher. Was danach folgt, weiss sie aber noch nicht. Vielleicht werde sie eine weitere einjährige Confiseur-Lehre anschliessen: «Mal schauen, was sich ergibt.» Die junge Frau könnte mit ihrer kreativen Ader sich- er auch dort viele schöne und zugleich köstliche Kunstwerke zaubern.

### **Auszeichnungen**

### **Die Siegerinnen und Sieger**

Autor: Miro Zbinden