

Diplomlehrgang Confiserie der Richemont Fachschule

## «Vor dem Lehrgang habe ich nur «C-Dur» gespielt ...»

Im Februar findet der nächste Diplomlehrgang Confiserie statt. Dorothee Bürgi hat als Quereinsteigerin den Lehrgang besucht und erzählt im Interview, was sie für sich mitgenommen hat und warum es sich lohnt, den Kurs zu besuchen.

Sie haben 2019 am Diplomlehrgang Confiserie teilgenommen. Was hat Sie dazu bewogen? Wie sind Sie auf den Lehrgang gekommen?

Ich bin Psychologin mit den Arbeitsschwerpunkten Leadership, Coaching und Healthcare und damit eine Quereinsteigerin. Die Seminare, Coaching-Lehrgänge u.a. führe ich in Zürich in meinem Atelier durch. Zu diesen Anlässen offeriere ich meinen Kundinnen und Kunden auch gerne Pralinen. Seit einigen Jahren beschäftige ich mich mit Pralinen und weiss, dass weder Kreativität noch tolle Rezepte fehlendes Grundlagen-Knowhow und solides Handwerk wettmachen können. Das war meine Hauptmotivation, um am Lehrgang, den ich im Internet gesehen habe, teilzunehmen. Wenn mir technisch etwas nicht gelungen ist, wusste ich vor dem Lehrgang nicht, wie ich den Fehler beim nächsten Mal verhindern oder beheben kann. Waren Rezepte anspruchsvoller, zum Beispiel in Kombination mit Coulis oder Zuckerarbeiten, stand ich auf dem Niveau von «Versuch und Irrtum». Der Lehrgang hat genau diese Lücken geschlossen und mir mit seinem umfangreichen Stoff das Spektrum der Pralinenherstellung enorm erweitert.

Was hat Ihnen am Lehrgang besonders gefallen?

Besonders gefallen hat mir, dass wir in den Modulen sehr viele verschiedene Arbeiten gleichzeitig machen konnten und ich so die Gelegenheit hatte, nicht nur zuzuschauen, sondern die meisten Arbeiten selbst auszuführen. Auch wenn ich manchmal den Überblick verloren habe – wo läuft welche Arbeit – und auch einiges, was sonst zu Hause immer gelingt, nicht gelang, waren es genau diese Momente, die am lehrreichsten waren. Wichtig ist, dass man sich selbst nicht unter



Ein umfangreicher Lehrgang: Von der Grundmasse bis zu fertigen Pralinen.

Druck setzt und perfekt sein will. In besonderer Erinnerung habe ich den Kompetenznachweis: Es musste ein umfangreiches Programm absolviert werden. Ohne eine gute und zeitintensive Vorbereitung war es kaum zu schaffen. Ich hatte eine Woche Ferien genommen und den ganzen Ordner «durchgekocht», denn Übung und Erfahrung sind sehr wichtig. Und Freude hat es natürlich auch gemacht. Am Tag selbst brauchte es nebst der guten Vorbereitung vollen Einsatz, Vertrauen und wie bei allem auch ein bisschen Glück: Gelingen die Zuckerarbeiten, klappt das Tablieren, wird das Time-Management stimmen?

Welche Inhalte setzen Sie im Alltag heute noch um? Wo hilft Ihnen das Gelernte weiter?

Eigentlich setze ich mit Ausnahme des Confiereins alles um, denn der Lehrgang hat Themen behandelt, die bei den meisten Arten der Pralinenherstellung vorkommen: Couverture verarbeiten, Grundmassen herstellen und weiterverarbeiten, das Spektrum der Zuckerarbeiten und die Grundlagen für Schaustücke. Habe ich sozusagen vor dem Lehrgang nur «C-Dur» gespielt,

wollen. Auch da hat mich der Lehrgang in meiner Entscheidung unterstützt, welche Anschaffungen ich machen werde. Ein weiterer Punkt ist die persönliche Voraussetzung. Einige meiner Lehrgangskolleginnen und -kollegen waren gelernte Bäcker-Confiseure. Ich erinnere mich gut an die Sequenz, als wir Pralinen trempierten. Nachdem ich etwa zehn Stück trempiert hatte, warf ich einen Blick auf meinen Nachbarn und sah, dass er in der gleichen Zeit bereits über 50 Pralinen fertiggestellt hatte. Von solchen Erfahrungen darf man sich nicht entmutigen lassen. Es geht ja nicht darum sich mit Fachleuten zu messen oder zu vergleichen, sondern die eigenen Lernziele zu verfolgen und von anderen zu lernen.

Was sind Ihre weiteren Ziele im Bereich der Konditorei-Confiserie?

Für mich ist es gar nicht so leicht, nach dem Lehrgang Ziele zu formulieren. Hatte ich vor dem Lehrgang die einfache Absicht, meine «Hauspralinen» etwa schöner und besser zu machen, verfüge ich dank dem Lehrgang über Wissen, über Können und auch über Inspiration, was für mich persönlich ganz neue Horizonte eröffnet. In diesem Sinne war der Lehrgang für mich weitaus mehr als eine handwerkliche Ausbildung.

Interview: Rahel Venema



Bilder: zvg

Dorothee Bürgi  
([www.dorothee-buergi.ch](http://www.dorothee-buergi.ch))

kann ich nun auf der «ganzen Klaviatur» spielen. Das ist auch der Grund, weshalb mich das Pralinenherstellen so fasziniert. Es ist ein Handwerk, bei dem bezüglich technischem Knowhow und Kreativität die Grenzen nach oben offen sind und man sich stets weiterentwickeln kann.

Wem würden Sie den Lehrgang empfehlen?

Diese Frage kann ich nur aus der Optik der Quereinsteigerin beantworten. Ich empfehle den Lehrgang allen, die sich mit Schokolade auskennen und vielleicht schon ihren eigenen Stil entwickelt haben, nun aber technisch an ihren Grenzen leiden. Denn genau da setzt der Lehrgang an, indem er Grundlagenwissen vermittelt. Ebenso sollte die Bereitschaft bestehen, in den eigenen «Gerätepark» investieren zu

### Diplomlehrgang Confiserie

Der nächste Diplomlehrgang Confiserie findet vom 18. Februar bis am 19. Mai 2020 in der Richemont Fachschule in Luzern, aufgeteilt in 4 Blöcke à 2 Tagen, statt. Weitere Informationen und das Anmeldeformular finden Sie auf [www.richemont.online](http://www.richemont.online) > Bildung > Diplomlehrgänge.