

Ganz wild

aufs Backen!

Willst du Eveline Wild beim Backen über die Schulter schauen? Das kannst du regelmäßig in der Fernsehsendung „Schmeckt perfekt“ (donnerstags, 14 Uhr, ORF2)



16
Vor Weihnachten backt die Tirolerin mit ihrer Mama jedes Jahr rund 150 Kilogramm Kekse



15 bis 18 Sorten an Keksen entstehen jeden Advent

Zuckerbäckerin: So nennt man eine Konditorin wie Eveline Wild auch. Klingt logisch, schließlich verbackt sie Zucker. Der Ofen kann aber auch kalt bleiben: etwa beim Herstellen von Pralinen, Eis ... Aus ist der Ofen zudem, wenn man wie Wild zusätzlich als Pâtissière (sprich: patissijär) arbeitet. Dann ist man in einem Hotel oder Restaurant für Nachspeisen zuständig und stellt etwa Schokocremes her oder richtet einen Kuchen auf einem Teller schön an. Und trotzdem sagt die Tirolerin: „Im Herzen bin ich immer Konditorin.“ Aber warum schlägt das Herz der 38-Jährigen so sehr für ihren Beruf? „Mir hat es schon als Kind Spaß gemacht, Schönes

Eveline Wild backt im ORF die Fernsehzuseher ein und im eigenen Betrieb zeigt sie sich gerne von ihrer Schokoladenseite. Die Konditorweltmeisterin erzählt, warum ihr Herz so sehr für die Zuckerbäckerei schlägt und dabei manchmal der Ofen aus ist.

MARTINA STIX

herzustellen, mit dem man anderen eine Freude macht.“ Deshalb wäre der Beruf des Floristen, in dem man Schnittblumen und Pflanzen künstlerisch gestaltet, auch in Frage gekommen. Der Grund, warum sie doch Konditorin wurde: „Weil man das Schöne, das man macht, noch dazu aufessen kann.“

Kaum nervös

Im Jahr 2001 überzeugte ihr Sinn fürs Schöne und Wohl-schmeckende die Jury bei der Berufs-WM in Südkorea so sehr, dass sie die Gold-medaille gewann. Seit 2012 kann man der Konditor-weltmeisterin im Fernsehen beim Backen zuschauen. Ist man dabei nervöser als

sonst? „Im Grunde ist es im Studio nicht so viel anders als in der Backstube, die Zuschauer sind ja nicht da. Aber am Anfang war natürlich alles neu. Man muss ja nicht nur backen, sondern auch erzählen und in die richtige Kamera schauen.“

Sehr fingerfertig

Das sind also Dinge, die man können sollte, will man Fernsehzuseher einbacken. Aber was muss man überhaupt mitbringen, um Konditor zu werden? Man sollte geschickt sein, weil man Teige formen oder Tortenböden schneiden muss. Fingerfertigkeit ist beim Verzieren und Glasieren gefragt. Zum Abschmecken von Teigen und Füllungen sollte der Geschmackssinn gut sein. Damit man immer alle Zutaten parat hat, braucht man Organisationstalent. Und was laut Wild auch nicht schadet: „Sportlichkeit und ein starker Rücken, weil man viel steht. Und gut in Mathe sein, da man oft Rezepte auf eine andere Menge umrechnen muss.“

Hat eine Zuckerbäckerin in ihrer Freizeit überhaupt noch Appetit auf Zucker? „Auf jeden Fall. Und wenn ich etwa einen Tag nur im Büro arbeite, überkommt mich so um 15 Uhr meist du Lust auf eine Praline.“



Wenn die 38-Jährige nur für sich etwas backen würde, dann wäre das ein Zwetschgenfleck mit Marzipan oder ein Marillenkuchen



Weihnachtskekse sind für Wild wegen der vielen Arbeit und Liebe, die darin stecken „eigentlich unbezahlbar“. Deshalb verkauft sie sie nicht, sondern schenkt sie lieben Menschen

17
Berufe

Die Lieblingskekse der Konditorweltmeisterin: Vanillekipferl und Schokolebkuchen mit Zwetschgenfülle



Wie wird man Konditorin oder Konditor?

Welche Ausbildung gibt es?
Man kann eine dreijährige Lehre zum Konditor machen.

Wo arbeiten Konditoren?
Die meisten Konditoren sind in kleineren bis mittleren Betrieben beschäftigt, an die oft ein Kaffeehaus angeschlossen ist,

manchmal auch eine Bäckerei. Als Zuckerbäcker kann man aber auch in einem Hotel oder Restaurant arbeiten. Dort kümmert man sich dann um die Nachspeisen für die Gäste.

Wie viel verdient man?
Eine allgemein gültige Antwort

darauf gibt es für Österreich nicht. Jedes Bundesland hat nämlich seinen eigenen Lohnvertrag. Man kann aber sagen, dass ein Berufseinsteiger mit Lehrabschluss knapp unter 1500 Euro verdient. Davon werden noch Steuern abgezogen.