

Bestnote für eine Bischofszellerin

Lucia Röllin von der Bäckerei Mohn in Sulgen brilliert bei der Berufsprüfung als Konditorin-Confiseurin.

Georg Stelzner

Sie hat sich zum Ziel gesetzt, den Gipfel zu erklimmen – nicht mit Ach und Krach, sondern mit Brauvour. Lucia Röllin hat genau das geschafft. Sie ist den eigenen hohen Ansprüchen gerecht geworden und hat die Erwartungen ihres Arbeitgebers mehr als erfüllt. Die 34-jährige Bischofszellerin ist seit Anfang Juli, als ihr an der Richemont Fachschule in Luzern das Diplom überreicht wurde, «Eidg. dipl. Chef-Bäcker Konditor-Confiseur, Fachrichtung Confiserie». Mehr geht hierzulande nicht. Ob es für die sperrige Berufsbezeichnung eine weibliche Version gibt, kümmert Lucia Röllin nicht. Muss es auch nicht bei einer Note von 5,7. Seit drei Jahrzehnten hat das niemand mehr zustande gebracht.

Ausdauer, Disziplin und Können sind gefragt

«Ich habe mir keine bestimmte Note als Ziel gesetzt», sagt Lucia Röllin, räumt aber ein, dass ein Abschluss unter 5 doch eine Enttäuschung gewesen wäre. Umso grösser ist die Freude über das aussergewöhnlich gute Abschneiden, das auch Firmenchef Roger Mohn mit Stolz erfüllt. «Unsere Vision ist es, die besten Berufsleute zu beschäftigen, und mit Frau Röllin werden wir diesem Anspruch einmal mehr gerecht.» Ein solches Ergebnis erreiche man nur mit Ausdauer, Disziplin und Können, stellt Mohn fest und zieht als Vergleich den Spitzensport heran. Er beschreibt seine Mitarbeiterin als Perfektionistin, «die man manchmal vor sich selber schützen muss». Röllin quittiert die Einschätzung mit einem Lächeln, was als Zustimmung verstanden werden darf.

Für Lucia Röllin war die Berufswahl einfach. Im Elternhaus kochte sie immer gerne, und so musste es etwas mit Lebensmitteln sein. Also entschied sie sich dafür, Konditorin-Confiseurin zu werden, «weil ich dabei der Kreativität freien Lauf lassen



Lucia Röllin mit den «Mohnschiffli», einem eigens für die praktische Prüfung kreierten Produkt.

Bild: Michel Canonica

kann und nicht jeden Tag das Gleiche machen muss». Lucia Röllin liebt die abwechslungsreiche Arbeit mit Rohstoffen wie Schokolade, Marzipan, Zucker oder Rahm. Bei der Entwicklung neuer Produkte seien Geduld und Ausdauer nötig, betont sie. Oft bedürfe es mehrerer Versuche, bis eine Kreation entstanden ist, die bezüglich Form und Geschmack gleichermassen zu überzeugen vermag. Lucia Röllin bringt es auf den Punkt: «Die Kunst besteht darin, etwas herzustellen, das nicht nur mir selber, sondern auch möglichst vielen Kunden schmeckt.»

Ziel: Weiterbilden und laufend verbessern

Die Triebfeder, eine aufwendige Vorbereitung und den mehrtägigen Stress einer Diplomprüfung auf sich zu nehmen, sei der persönliche Ehrgeiz gewesen, erzählt Lucia Röllin. Sie wolle sich weiterbilden und besser werden – nicht zuletzt deshalb,

weil sie Lernende ausbilde, aber auch im Hinblick auf die eigene Funktion als Prüfungsexpertin. Sie habe zeigen wollen, dass es der Mühe wert ist, sich ein hohes Ziel zu setzen und auf dieses konsequent hinzuarbeiten. Anders formuliert: Den Gipfel nicht aus den Augen zu lassen.

Auf die Prüfungen, die aus einem praktischen und einem theoretischen Teil bestanden, hat sich Röllin während Mona-

ten gewissenhaft vorbereitet; an vier Wochenenden mit Melanie Ruoss, der Konditoreileiterin bei Mohn. Die vielen süssen Produkte, die zu Übungszwecken entstanden sind, fanden in Lucia Röllins Familie dankbare Abnehmer. Als es dann Ernst galt, habe sie trotz guter Vorbereitung und Selbstvertrauen grosse Nervosität verspürt, verrät die Berufsfrau. Geprüft worden sei nicht nur das fachliche Können

als Konditorin-Confiseurin, sondern auch die Führungskompetenz. Zudem sei verlangt worden, zu allen hergestellten Produkten Stellung zu nehmen. Es habe stressbedingt nicht alles wunschgemäss funktioniert, sagt mit leisem Bedauern die Perfektionistin, die sich inzwischen jedoch uneingeschränkt über den Prüfungserfolg freut. Die «Mohnschiffli», eine Eigenkreation mit Brombeer-/Caramelgeschmack, wurden sogar mit einer Sechs bewertet.

Der Bäckerei Mohn möchte Lucia Röllin die Treue halten. Auch als Dank für die Unterstützung im Vorfeld der Prüfungen. «Vom Chef bis zu den Kolleginnen und Kollegen haben mich alle unterstützt, wofür ich sehr dankbar bin.» Röllin schätzt die vielen Möglichkeiten, die ihr das 1894 gegründete Unternehmen bei der Ausübung ihres Berufs bietet. Und was für sie ganz wichtig ist: «Trotz seiner Grösse ist der Betrieb sehr familiär.»

Zur Person

Lucia Röllin wurde am 4. August 1986 in Niederuzwil geboren und wuchs in Niederbüren auf, wo sie auch in die Primarschule ging. Die Sekundarschule besuchte sie in Gossau («Maitlisek») und in Sitterdorf (Bruggfeld). Nach der dreijährigen Lehre bei Wellauer in Amriswil und einem Sprachaufenthalt in England absolvierte

Lucia Röllin die Berufsmittelschule in Frauenfeld. Von 2006 bis 2012 war Dober in Flawil ihr Arbeitgeber. Seit Herbst 2012 stellt Lucia Röllin ihr Können in den Dienst der Bäckerei Mohn. Ihr Hobby, das Akkordeonspielen, übt sie im Musiktreff Bischofszell aus. Eine weitere Leidenschaft ist das Skifahren. (st)