

Arbeitet bereits um 3 Uhr morgens und lacht trotzdem: Denise Schmid, Schweizer Meisterin.



Keine bäckt besser

Denise Schmid ist Bäckerin-Konditorin bei der Jowa – und Schweizer Meisterin in ihrem Beruf.

Blonde Haare, blaue Augen, zierliche 153 Zentimeter. Stellen Sie sich so eine Bäckerin-Konditorin vor, die 25 Kilogramm schwere Mehlsäcke schleppt, Brote in den Ofen schiebt, morgens um drei Uhr mit der Arbeit beginnt – und so ganz nebenbei in ihrem Beruf auch noch Schweizer Meisterin wird?

Es gibt sie, diese erfolgreiche junge Frau: Denise Schmid ist 20 Jahre alt und arbeitet in der Migros-Bäckerei Jowa in Meilen. Denise hat bei Jowa Bäckerin-Konditorin gelernt, im Juni die 3-jährige Lehre mit der Höchstnote 5,3 als Beste des ganzen Kantons Zürich abgeschlossen –

und Ende November wurde sie in Luzern zur Schweizer Meisterin der Bäcker- und Konditoren-lernenden 2007 gekürt.

Gebäck zum Thema EM

Mit leuchtenden Augen erzählt Denise Schmid von ihrem grossen beruflichen Erfolg: «Mein Lehrmeister und die anderen Lehrlinge haben mich super unterstützt bei den Vorbereitungen zur Schweizer Meisterschaft. Zum Thema «Euro 08» wollte die Jury Zöpfe sehen, Gebäck aus Blätterteig, Makrönli, Kleinbrote, Hefesüssteig, Marzipanfiguren und Torten. Ich hatte für das alles nur fünf Stunden Zeit.» Die Produkte wurden aus-

Die vier neuen Schoggi-Gesichter

Vier Schweizer Kindergesichter zieren neu die Kinder-Schokolade.

Das Migros-Magazin hat die zwei Buben und zwei Mädchen zum Fototermin ins Einkaufszentrum Zugerland in Steinhausen ZG gebeten.

Bisher strahlte ein kecker Junge aus Deutschland von der Packung der Kinder-Schokolade des Familienunternehmens Ferrero. Zum 40-Jahr-Jubiläum der Kinder-Schokolade suchte die Firma neue Gesichter.

4000 Schweizer Kinder haben sich gemeldet, acht wurden zu einem ersten Fototermin gebeten, vier wurden ausgewählt. Sie sind nun vorübergehend auf den neuen Verpackungen zu bewundern. Hier sind ihre Porträts.

Carl Bieler



Dieses Gesicht kennt man schon: Der deutsche Bub, der bisher von der Verpackung strahlte.

Chiara Amato >

Alter: 5 **Wohnort:** Sursee LU **Geschwister:** Keine
Schulklasse: Kindergarten **Lieblingsfach:** Malen
Was sie werden will: Coiffeuse **Hobbys:** Mit der Puppe spielen
Lieblingessen: Spaghetti
Das wünscht sie sich zu Weihnachten: Ein Trampolin





Das Strahlen der Besten: Denise Schmid (M.), frischgebackener Champion.

gestellt, von Fachleuten benotet – und schon stand Denise als Siegerin zuoberst auf dem Podest! «Ich habe mich natürlich mega gefreut, war aber nicht völlig überrascht. Ich will nicht bluffen, aber meine Arbeit hat mir selber am besten gefallen.»

Denise ist keine Frau der grossen Worte, zählt Reden und Verkaufen sogar zu ihren Schwächen. Aber was sie sagt, das sitzt – kommt klar und deutlich rüber: «Wenn mich etwas interessiert

und ich es will, mache ich viel dafür. Das Normale und Alltägliche langweilt mich schnell einmal. Ich liebe die Abwechslung und das Kreative.»

Diese Vorlieben haben Denise Schmid zu ihrem Beruf gebracht – wenn auch aus purem Zufall: «Ich wusste nach der Schule nicht, was ich werden wollte, es sollte einfach kreative Arbeit mit den Händen sein. Eine Kollegin von mir hatte sich bei Jowa zum Schnuppern angemeldet und



Mit süsser Versuchung zum Titel: Denises Makronli begeisterten.

konnte nicht gehen. Ich bin für sie eingesprungen – und gleich hängen geblieben. Es hat mir so gut gefallen, dass ich unbedingt die Lehre machen wollte.»

Eine Überdosis Süsses

Denise ist heute überzeugter denn je, dass dieser Entscheid richtig war – und Brot isst sie immer noch gern: «Süsses mag ich manchmal wirklich nicht mehr sehen – zum Beispiel Schwarzwälder. Ich stehe eher auf Fruchtiges. Eigentlich

esse ich sowieso immer das, worauf ich gerade Lust habe.»

Mit Klettern, Squash und Bogenschiessen hält sich die junge Frau fit – und mit ihrer Arbeit als Bäckerin-Konditorin. Es sei zwar anstrengend, immer auf den Beinen zu stehen, rumzulaufen, schwere Sachen zu tragen – aber man gewöhne sich daran, werde durch den Job muskulöser und kräftiger. Wichtig sei einfach genug Schlaf. Auf die Frage, was denn eine so richtig gute Bäckerin-Konditorin ausmache, meint Denise Schmid: «Sie muss schnell sein, kreativ – und mitdenken sollte sie auch. Ohne Organisation und Koordination geht nämlich nichts; wenn der Brotteig eine Stunde ruht, muss ich mir vorher überlegen, was ich in dieser Zeit mache.»

Was Denise Schmid Anfang 2008 mit ihrer Zeit macht, steht fest: «Ich reise für sechs Monate nach Australien, um Englisch zu lernen. Ich bin jung und will etwas von der Welt sehen. Was nach Australien kommt, steht in den Sternen.»

Angela Cadruvi



BILD BEN HUGGLER

<< Shawna Victoria Küffer

Alter: 8 **Wohnort:** Riggisberg BE **Geschwister:** Eine jüngere Schwester **Schulklasse:** 3. Klasse **Lieblingsfach:** Sport, Musik
Was sie werden will: Lehrerin **Hobbys:** Leichtathletik
Lieblingsessen: Pizza
Das wünscht sie sich zu Weihnachten: Eine Schildkröte

< Dominik Brauchli

Alter: 7 **Wohnort:** Emmenbrücke LU **Geschwister:** Keine
Schulklasse: 2. Klasse **Lieblingsfach:** Rechnen
Was er werden will: Spielzeugfinder **Hobbys:** Spielen mit Playmobil-Ritter **Lieblingsessen:** Spaghetti
Das wünscht er sich zu Weihnachten: Eine Ritterburg

< Fabio Fedalto

Alter: 5 **Wohnort:** Rotkreuz ZG **Geschwister:** Eine ältere Schwester **Schulklasse:** Kindergarten
Lieblingsfach: Malen **Was er werden will:** Weiss er noch nicht
Hobbys: Turnen, Skifahren **Lieblingsessen:** Ravioli
Das wünscht er sich zu Weihnachten: Ein ferngesteuertes Auto