

Das Junioren-Team als Türöffner

Alexandra Helbling verstärkt die Junioren-Kochnationalmannschaft im Pâtisserie-Bereich. Von der WM erhofft sie sich viel mentale Stärke.

«Ich liebe es, den Menschen eine Freude zu machen», sagt Alexandra Helbling. Darum war für die heute 21-Jährige auch schnell klar, dass sie Konditorin-Confiseurin werden möchte. «Meine Mutter hat immer viel gebacken. So habe ich die Liebe zu Gebäck und Desserts schon früh mitbekommen.» Sie mag es, aus einfachen Produkten, die jeder kennt, raffinierte und überraschende Köstlichkeiten zu kreieren. Mittlerweile übt sie ihre Leidenschaft aber vor allem im Geschäft aus: «Zuhause wage ich mich selten an aufwendige Kreationen. Da dort die nötigen Hilfsmittel fehlen, gelingt es selten so gut wie in der Bäckerei.»

«Ein Wettbewerb ist eine einmalige Erfahrung, die man sich nicht entgehen lassen sollte.»

ALEXANDRA HELBLING, JUNIOREN-KOCHNATIONALMANNSCHAFT

In ihrer Karriere kommt Alexandra Helbling dieser Perfektionismus zugute. Ihre ersten Wettbewerbserfahrungen sammelte sie an den Swiss Skills 2018, wo sie den dritten Platz belegte. Die Wettbewerbssituation erlebte sie zwar als



Alexandra Helbling ist für die Pâtisserie zuständig. BILDER ZVG

stressig, aber grundsätzlich sehr bereichernd. «Natürlich habe ich mich ab und zu gefragt, wieso ich mir das eigentlich antue», erzählt sie. Aber trotz Stress und hohem Druck möchte sie die Erfahrung nicht missen: «Ich habe dabei unglaublich viel gelernt. Deshalb rate ich auch allen jungen Berufsleuten, welche die Chance dazu haben: Lasst euch diese einmalige Erfahrung auf keinen Fall entgehen!»

Neue Stelle bei Andreas Caminada

Ihr Handwerk hat Alexandra Helbling in der Bäckerei Schwarzenberger in Küsnacht/SZ gelernt. Danach arbeitete sie anderthalb Jahre in der Konditorei Eichenberger in Bern. 2020 war eigentlich ein längerer Sprachaufenthalt in Neuseeland geplant. Aufgrund der Corona-Pandemie musste dieser allerdings abgebrochen werden. Nach der frühzeitigen Rückkehr trat Helbling eine Stelle bei der Bäckerei Amstad in Cham/ZG an. Hier setzt Peter Amstad seit 1981 auf Qualität, die bei erstklassigen Rohprodukten beginnt. So wird beispielsweise alles mit But-



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/skv

ter gebacken, und die Teige ruhen zwischen 24 und 36 Stunden.

Alexandra Helbling gefällt die Arbeit hier. Doch bald ist Schluss: Altershalber geben die Amstads das Geschäft im Sommer auf. Auf die junge Konditorin-Confiseurin wartet dann eine ganz neue Herausforderung: Ab diesem Sommer verstärkt sie die Küche in Andreas Caminadas Schloss Schauenstein im Dessertbereich. «Ich freue mich unglaublich, diese Chance erhalten zu haben», so Helbling. Dabei wollte sie sich aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung in der Küche zuerst gar nicht bewerben. Erst nach viel Überzeugungsar-

beit von Eltern und Freund wagte sie den Schritt – zum Glück.

Der Teamgeist stimmt

Eine Anstellung im Schloss Schauenstein und die Mitgliedschaft in der Junioren-Kochnationalmannschaft – auf Alexandra Helbling kommt in den kommenden Monaten einiges zu: «Das wird sicher anstrengend, aber ich freue mich sehr darauf.» Das neue Junioren-Team hat sie erstmals beim Trainingswochenende im April richtig kennengelernt. Der Teamgeist stimmt: «Wir sind eine coole Truppe.» Gemeinsam mit Nicole Lüthi ist Hel-

bling für die Pâtisserie zuständig. «Die Hauptkomponenten des WM-Desserts für 70 Personen stehen bereits fest, aber natürlich braucht es noch viel Feinschliff», verrät sie.

Neben einer guten Platzierung an der Weltmeisterschaft in Luxemburg 2022 erhofft sie sich durch die Junioren-Kochnationalmannschaft vor allem eines: «Berufliches und persönliches Weiterkommen. Ich denke, dadurch werden sich mir Türen öffnen, die sonst verschlossen bleiben. Und mental ist die Teilnahme an so einem wichtigen Wettbewerb etwas Einmaliges, an dem man nur wachsen kann.» ANGELA HÜPPI



Die Bäckerei Amstad in Cham/ZG setzt seit 1981 auf Qualitätsprodukte aus erstklassigen Rohstoffen. Hier arbeitet Alexandra Helbling noch bis zum Sommer, danach wechselt sie ins «Schloss Schauenstein» zu Andreas Caminada.

Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsor:
Swica Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Ausrüster:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
Aligro, Ben's Original, Hero,
Pacojet, Saviva Food Services

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service,
Hug AG, Transgourmet/Prodega, Wiberg

ANZEIGE



Wir sind seit 6 Jahren stolze Unterstützer der Schweizer Kochnationalmannschaft und der Junioren-Kochnationalmannschaft.



Neu! Bianchi gibts jetzt auch als App!
www.bianchi.ch/app

