

Sachsens BWL-Absolventin wagt den süßen Neuanfang als Konditorin!

Claudia Fiedler aus Sachsen verfolgt ihren Traum als Konditorin und lässt die BWL hinter sich – eine inspirierende Wende im Berufsleben.



Wermisdorf, Deutschland - Claudia Fiedler, 28 Jahre alt und aus Authausen, hat sich entschieden, ihrer Leidenschaft zu folgen und die Karriere in der Betriebswirtschaftslehre gegen einen Beruf als Konditorin einzutauschen. Obwohl sie ihren Master in Betriebswirtschaft an der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur (HTWK) in Leipzig abgeschlossen hat, zieht es sie in die Welt der süßen Köstlichkeiten.

Aktuell arbeitet Fiedler in der Schokoladenmanufaktur Olav Praetsch in Wermisdorf, wo sie bereits während ihres Studiums tätig war. Die Entscheidung für diesen Berufswechsel fiel nicht leicht, vor allem, weil sie sich oft unwohl damit fühlte, den ganzen Tag am Computer zu sitzen. Ihre wahre Leidenschaft,

das Backen und die Herstellung von Pralinen, hat sie erst spät entdeckt, dennoch verfolgt sie ihren Traum nun mit voller Hingabe. Die Schokoladenkreationen, die sie in Wermsdorf mit viel Kreativität und Hingabe herstellt, tragen Namen sächsischer Großstädte.

Der Weg zur Konditorin

Fiedlers Entscheidung ist nicht einzigartig. Viele Menschen entschließen sich, den Beruf zu wechseln, um ihrer kreativen Ader nachzugehen. So auch Monja Rönneburg, eine Konditormeisterin aus Lübeck. Rönneburg hat eine Ausbildung zur Zahntechnikerin absolviert, arbeitete in einem Dentallabor, sah sich jedoch durch gesundheitliche Probleme und einem Mangel an kreativer Freiheit gezwungen, einen Neuanfang zu wagen. Ihre Konditorei, „Bäcktakulär“, erfreut sich mittlerweile großer Beliebtheit und dort backt sie nicht nur klassische Torten, sondern auch kreative Spezialtorten, wie eine Torte, die wie eine Popcorntüte aussieht.

Rönneburg spricht von den positiven Aspekten eines Berufswechsels, der es ihr ermöglicht hat, ihre eigene Kreativität auszuleben und einen Beruf auszuüben, der ihr Freude bereitet. Die Backstube ist ein Ort für Inspiration, die auch durch ihre ruhige Hand, erworben aus der Zahntechniker-Ausbildung, profitiert. Dies zeigt, dass eine Neuausrichtung in der Karriere oft neue Perspektiven eröffnet.

Der Alltag eines Konditors

Die Arbeitszeiten in Konditoreien beginnen meist zwischen 6 und 7 Uhr morgens, was bedeutet, dass die Angestellten ihre Tage früh starten, aber auch am Nachmittag Feierabend haben. Das ermöglicht Zeit für Freizeit, Hobbys und soziale Kontakte. Häufig haben Konditoreien und Cafés sechs oder sieben Öffnungstage pro Woche, wobei eine normale Fünf-Tage-Woche für Jugendliche Standard ist. Bei Wochenendarbeit gibt es in der Regel einen freien Tag unter der Woche.

Ein weiterer wichtiger Aspekt für angehende Konditoren ist die gesetzliche Mindestausbildungsvergütung, die seit dem 1. Januar 2020 gilt. Der Verdienst variiert je nach Bundesland, und ab 2024 wird die Mindestvergütung für das erste Ausbildungsjahr jährlich veröffentlicht. Unter bestimmten Voraussetzungen können Auszubildende eine Berufsausbildungsbeihilfe (BAB) beantragen, beispielsweise wenn der Ausbildungsbetrieb weit vom Elternhaus entfernt ist oder andere persönliche Voraussetzungen gegeben sind.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass sowohl Claudia Fiedler als auch Monja Rönneburg einen mutigen Schritt gegangen sind, um ihrer Leidenschaft nachzugehen und ein Leben zu führen, das sie erfüllt. Die Welt des Backens und der Konditorei bietet zahlreiche kreative Möglichkeiten, die mehr sind als nur ein Beruf – sie sind eine Berufung.

Für mehr Informationen über die Ausbildung und die Möglichkeiten im Bereich der Konditorei, können interessierte Leser einen Blick auf die **Konditoren-Seite** werfen.

Weitere Einblicke zu Berufsumstiegen und kreativen Karrierewegen finden Sie in den Artikeln der **Zeit** und den **Sächsischen Nachrichten**.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Wermsdorf, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.saechsische.de• www.zeit.de• www.konditoren.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de