

## **„Frischer Duft aus Roggenburg: Victoria Martin und die Kunst des Nusszopfs“**

Victoria Martin, 21, begeistert in der Roggenburger Backstube mit handwerklichem Geschick und zeigt, dass Nicht-Studieren Erfüllung bringen kann.

In der kleinen, geschäftigen Backstube von Roggenburg herrscht reges Treiben. Es werden Brezen in duftender Lauge getaucht und frisch gebackene Semmeln aus dem Ofen geholt. Inmitten des hektischen Geschehens steht die 21-jährige Victoria Martin, die als Auszubildende fleißig an ihren Nusszöpfen arbeitet. Die junge Bäckerin zeigt dabei eine beeindruckende Geschicklichkeit, indem sie mit einem Spritzbeutel zügig Linien aus Nussfüllung auf die Teigstreifen malt, die ordentlich auf der Arbeitsfläche ausgebreitet sind. Es ist kaum zu glauben, dass sie schon seit mehr als sechs Stunden auf den Beinen ist – ihre Konzentration und präzisen Handgriffe lassen darauf schließen, dass sie hier ihre Leidenschaft auslebt.

Victoria Martin ist ein Beispiel für eine neue Generation von jungen Leuten, die abseits traditioneller akademischer Wege ihren Traum verwirklichen. Statt einem Studium hat sie sich für eine Ausbildung in der Bäckerei entschieden, was ihrer Meinung nach die beste Entscheidung war. Ihre Eltern unterstützen sie dabei voll und ganz, was heutzutage nicht selbstverständlich ist. In vielen Familien wird der Bildungsweg oft als das Nonplusultra angesehen, dabei kann Handwerk viel Freude und Erfüllung mit sich bringen.

### **Leidenschaft für das Bäckerhandwerk**

Die Backkunst, die Victoria erlernt, ist mehr als nur ein Berufszweig. Für sie ist die Bäckerei eine Kunstform, die sowohl Kreativität als auch Präzision erfordert. Die verschiedenen Arbeitsschritte – vom Kneten des Teigs bis hin zur Verfeinerung mit köstlichen Füllungen – bieten ihr die Möglichkeit, ihre Kreativität auszuleben und gleichzeitig ihre handwerklichen Fähigkeiten zu perfektionieren. Es gibt eine tiefe Befriedigung, wenn man am Ende des Arbeitstags die Früchte seiner Arbeit in Form von verführerischen Backwaren sieht.

In der heutigen Zeit, in der das Bild eines erfolgreichen Lebens oft durch akademische Abschlüsse geprägt wird, erweist sich Victoria als Lichtblick. Sie hat erkannt, dass es auch im Handwerk große Chancen gibt, nicht nur für die persönliche Entwicklung, sondern auch für die wirtschaftliche Zukunft. Ihr Werdegang zeigt, dass Ausbildungen wie die ihre nicht weniger wertvoll sind als ein Hochschulstudium.

„Meine Eltern finden es toll, dass ich nicht studiere“, sagt Victoria lachend. Diese positive Einstellung zu ihren beruflichen Ambitionen und die Unterstützung ihrer Familie gibt ihr den Rückhalt, den sie braucht, um in einem oft unterschätzten Berufsfeld erfolgreich zu sein. Es ist inspirierend, in einer Zeit zu leben, in der junge Menschen ihre eigene Richtung wählen und traditionelle Normen hinterfragen.

Die Bäckerei in Roggenburg ist nicht nur ein Arbeitsplatz, sondern auch ein Ort der Begegnung und des Austauschs. Hier lernen Auszubildende, vereint durch die Liebe zum Handwerk, voneinander und unterstützen sich gegenseitig auf ihrem Weg. Trotz der Herausforderungen, die der Beruf mit sich bringt, wie lange Arbeitszeiten und körperlich anstrengende Tätigkeiten, ist die Atmosphäre fast familiär. Victoria und ihre Kollegen sind stolz auf ihre Kreationen und die Freude, die sie den Menschen bereiten.

Für viele gilt das Bäckerhandwerk als veraltet oder nicht zukunftsfähig. Doch Victoria widerlegt dieses Vorurteil auf

eindrucksvolle Weise. Ihre Geschichten und Erfahrungen laden dazu ein, das Handwerk in einem neuen Licht zu sehen und es zu schätzen. Bei ihr und ihren Kollegen steht nicht nur die Arbeit im Vordergrund, sondern auch eine große Portion Leidenschaft und das Streben, das Handwerk am Leben zu erhalten.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**