



# Ein Sportler zum Anbeissen

**Kradolf** An der Berufs-Schweizer-Meisterschaft 2016 gewann Joyelle Creswell die Goldmedaille in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei. Ihr Schaustück widmete sie dem amerikanischen Footballprofi Tim Tebow.

**Yvonne Aldrovandi-Schlöpfer**  
bischofszell@thurgauerzeitung.ch

«Es fühlt sich an wie vorgezogene Weihnachten», freut sich Joyelle Creswell. Ihre Augen beginnen zu leuchten, als sie die Goldmedaille in die Hand nimmt. Die gebürtige Kanadierin, die in der Bäckerei Mohn in Sulgen als Bäckerin, Konditorin und Confiseurin arbeitet, holte sich mit ihren Kreationen den Schweizer-Meister-Titel in der Kategorie Bäckerei-Konditorei. Dieser wurde im Rahmen der SwissSkills Competitions 2016 vergeben.

In der Zeit vom 28. bis 30. November dieses Jahres haben an der Fachschule Richemont in Luzern die Schweizer Meisterschaften der Bäckerei-Confiserie-Branche stattgefunden. In zehn Stunden mussten die zwölf Qualifizierten (Fachrichtung Bäckerei-Konditorei) anspruchsvolle Aufgaben erfüllen und ihre Kunstwerke einer Fachjury präsentieren. Insgesamt wurden drei Schweizer-Meister-Titel vergeben: in den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie sowie Detailhandel. Schon die Qualifikation für die Schweizer Meisterschaft darf als Erfolg gewertet werden. Denn nur die besten Lehrgängerinnen und Lehrgänger aus den Kantonen haben die Chance, sich um den Titel zu bewerben.

## Durch Rückschläge nicht entmutigt worden

Die jungen Berufsleute bewältigten zum Thema «Sport» anspruchsvolle Wettkampfaufgaben. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei stellten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen Brote, Kleinbrote, Sandwiches, Feingebäcke aus Hefe-Süssteig sowie ein Schaustück her.

«Auf meinem gebackenen Schaustück thront der amerikanische Football-Profi Tim Tebow», erklärt Joyelle Creswell. Tebow habe durch seine Gebete auf dem Platz, vor und nach dem Spiel, Berühmtheit erlangt. «Gott



Für den Transport musste das Schaustück zerlegt werden; Joyelle Creswell baut das süsse Kunstwerk wieder zusammen, um es in der Bäckerei Mohn in Sulgen auszustellen. Bild: Yvonne Aldrovandi-Schlöpfer

ist voller Liebe. Er hat auch mir zu meinem Titel verholfen», ist die Bäckerin überzeugt.

Für ihr Kunstwerk hat sie Schablonen angefertigt und einen Sirup-Teig hergestellt. Beim Kältebacken bei etwa 120 Grad wurden die Teile ausgehärtet. Für die Bälle hat die Schweizer Meisterin einen Hefeteig verwendet. Abschliessend hat sie ihr Kunstwerk mit einer Kakaomasse bemalt und beschriftet. Diese Technik wurde zum ersten Mal an einem Wettbewerb eingesetzt. Den Schweizer-Meister-Titel hat sich Joyelle Creswell hart erarbei-

tet. Viel habe sie gelernt und geübt. Auch hatte sie manche Enttäuschung zu verkraften. «Einige Male sind die Probestücke zusammengefallen und mussten völlig neu aufgebaut werden», verrät die 24-jährige mit einem Schmunzeln.

## Mutter Esther war die erste Lehrmeisterin

Schon als Kind hat Joyelle Creswell sehr gerne gebacken. «Am Samstag half ich jeweils meiner Mutter beim «Zöpfeln», erzählt sie mit englischem Akzent. Ihre Mutter, Esther Sigg, ist Schweize-

rin und stammt aus Flaach im Kanton Zürich.

Ihr Vater, Brian Creswell, ist Kanadier. «Wir sind nach Kanada ausgewandert, als ich zwei Jahre alt war», erzählt die gelernte Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, die heute in Kradolf wohnt. Aufgewachsen in Telkwa, einer Ortschaft in British Columbia, kam Joyelle Creswell im Jahr 2012 nach Flaach und damit wieder zurück in die Schweiz. Auf einem Spargelhof wollte sie Geld verdienen und ihre Verwandten besuchen. Dann habe sie in der Bäckerei Mohn in Sulgen ge-

schnuppert und sogleich gewusst: «Hier möchte ich bleiben und mich ausbilden lassen.»

## Im Moment des Erfolgs bescheiden geblieben

Joyelle Creswell hat die dreijährige Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin, Fachrichtung Konditorei-Confiserie, absolviert. Danach entschied sie sich für die zweite Fachrichtung Bäckerei-Konditorei. Ihre Zusatzausbildung hat Joyelle Creswell im vergangenen Sommer als Beste des Kantons mit der Note 5,5 abgeschlossen. Die junge Bäckerin ist überzeugt, dass auch ihr Arbeitgeber zum Erfolg massgeblich beigesteuert hat. «Roger Mohn und das ganze Team haben mich immer mit Rat und Tat unterstützt», findet sie aufrichtige Worte des Dankes und der Anerkennung.

Angesprochen auf die Zukunft meint Joyelle Creswell: «So Gott will, würde ich gerne irgendwann einmal eine eigene Bäckerei in Kanada führen.» Doch bis dahin lässt sie sich noch Zeit – knetet, formt und «zöpflet» in Sulgen weiter. Detailarbeiten, ganz besonders das «Zöpfeln» gehören zu ihren Lieblingsarbeiten. Am liebsten flechte sie Zöpfe aus fünf Strängen. «Das gefällt mir mega gut», schwärmt sie.

## Öffentlichkeitsarbeit

Swiss-Skills ist eine Stiftung, in der Bund, Kantone, Schulen und Organisationen der Arbeitswelt vertreten sind. Präsident ist der Bildungs- und Kulturdirektor des Kantons Luzern, Reto Wyss. Zielsetzung ist es, das Ansehen der Berufsbildung, insbesondere das duale System, in der Öffentlichkeit zu stärken. In diesem Rahmen fördert und koordiniert Swiss-Skills Schweizer Meisterschaften in über 60 Berufen und ermöglicht jungen Berufsleuten die Teilnahme an den internationalen Berufsmeisterschaften. (yal)