

Wie junge Bäcker:innen den Advent verzaubern

In Fredy's Backstube in Baden entstehen Tag für Tag feinste Köstlichkeiten für die Hotellerie, die Gastronomie und den Detailhandel. Doch nicht nur hier wird fleissig gebacken: Auch in der Lernwerkstatt herrscht kreative Betriebsamkeit. Partybrote, neue Rezeptideen und aktuell sogar eine ganz besondere Überraschung für die Adventszeit.



In Fredy's Backstube entsteht mit den acht Lernenden auch ein Produkt für den «Badventskalender».

Die acht Lernenden von Fredy's arbeiten gemeinsam mit Omer Serivovic, dem Verantwortlichen der Lernwerkstatt, an einem Produkt für den «Badventskalender». Dieses regionale Herzensprojekt wird bereits zum zweiten Mal von drei Freundinnen mit viel Engagement umgesetzt. Ein Adventskalender, gefüllt mit feinen Spezialitäten von lokalen Produzent:innen – von Grand-Cru-Schokolade und erlesenem Tee über Käse und Spezialbier bis hin zu Guetzli, Mandeln und crunchy Granola: Die 24 Überraschungen sind so vielfältig wie köstlich. Nachhaltig, charmant und limitiert auf 300 Stück – ein genussvoller Begleiter durch die Adventszeit. Auch Fredy's wird an einem Kalendertag mit einer eigenen Überraschung vertreten sein – was genau sich dahinter verbirgt, bleibt vorerst geheim.

Selbständigkeit fördern, Verantwortung übernehmen

Projekte wie der «Badventskalender» zeigen, wie praxisnah die Ausbildung bei Fredy's gestaltet ist. Die jungen Bäcker:innen sind

nicht nur an der Produktion beteiligt, sondern tragen Verantwortung für das ganze Projekt. Denn von der Rezeptur über die Herstellung bis hin zur Verpackung: Alles entsteht in der Lernwerkstatt. Hier dürfen die Lernenden ausprobieren, tüfteln, Fehler machen und immer wieder neue Lösungen finden. Während im Hauptbetrieb die grossen Maschinen für Effizienz sorgen, liegt der Fokus in der Lernwerkstatt auf Kreativität, handwerklicher Präzision und dem Gespür für Geschmack. «Die Lernenden haben freie Wahl, ob sie etwas Süsses oder Salziges entwickeln wollen», erklärt Serivovic. «Mir liegt es am Herzen, dass sie schon während der Ausbildung selbständig Projekte planen und umsetzen dürfen. Ich unterstütze sie dort, wo sie Hilfe benötigen. So können sie wachsen und sich weiterentwickeln.»

Wer das Endergebnis sehen und vor allem schmecken möchte, muss sich noch etwas gedulden. Die «Badventskalender» können bereits jetzt vorbestellt werden und sind Mitte November abholbereit.



Badventskalender: regional und nachhaltig

Der Badventskalender ist ein regionaler Adventskalender mit hochwertigen Inhalten, statt Massenswaren. Beim diesjährigen Kalender beteiligen sich 14 Produzent:innen aus Baden und der Region. Ein besonderes Anliegen der Macherinnen ist es, soziale Verantwortung zu übernehmen: Mit dem Projekt wird das Lernwerk Brugg unterstützt, eine Einrichtung, die erwachsene und jugendliche Teilnehmende auf dem Weg in den Arbeitsmarkt begleitet. So verbindet der Badventskalender Genuss, Regionalität und Nachhaltigkeit mit einem sozialen Mehrwert.

Der Badventskalender ist für 189 Franken ab sofort erhältlich und kann über badventskalender.ch direkt bestellt werden.

Backen erleben - Kurse bei Fredy's

In Fredy's Backstube können auch Hobbybäcker:innen kreativ werden: Mehrmals pro Monat verwandelt sich die Lernwerkstatt in einen Kursraum für Fredy's Backkurse. Egal ob Sauerteig, französische Backkunst oder italienischer Genuss – die Vielfalt kennt kaum Grenzen. Das aktuelle Kursprogramm findet man auf fredys.ch.