



5 Fragen an Bianca

Die Zweitplatzierte von „Das große Backen“ 2017 ist seit dem Wettstreit im Backzelt auf dem besten Weg, ihr Hobby zum Beruf zu machen. Im Interview erzählt sie von ihren Plänen für die Zukunft.

1 Ist das Backen bei dir ein Hobby geblieben oder hast du es zum Beruf gemacht?

Bis zu meiner Teilnahme bei „Das große Backen“ 2017 in der fünften Staffel war das Backen für mich ein reines Hobby und ein kreativer Ausgleich zu meinem Bürojob. Nur Freunde und Familie kamen in den Genuss meiner Kuchen. Schon während des Drehs wurde ich von den Juroren Betty und Christian bestärkt, mein Talent zu fördern und das Backen zu meinem Beruf zu machen. Nach kurzer Überlegung, da es doch ein sehr großer finanzieller Aufwand ist, entschied ich mich 2018 dafür, den ersten Schritt zu wagen und die Konditor-Ausbildung zu machen. Nach der Ausbildung bestand ich den Konditor auf zweitem Bildungsweg. Kurz danach entschloss ich mich, auch den Konditormeister zu machen. Nach einem Jahr in Ausbildung und vielen, vielen Prüfungen darf ich voller Freude und Stolz sagen, dass ich seit Ende September 2019 Konditormeisterin bin. Ich werde demnächst mein eigenes Gewerbe gründen und ab dann meine Torten auf Anfrage verkaufen, ich kann es kaum erwarten!

2 Was macht Backen für dich so interessant?

Backen ist extrem vielfältig. Ich kann mit dem Backen eines traditionellen Familienrezeptes eine Geschichte erzählen und ich habe auch die Möglichkeit, Geschichte mit meinem Kuchen zu schreiben ... Beispielsweise bei Hochzeiten und anderen besonderen Feiern. Schlussendlich macht man mit Kuchen immer Menschen glücklich! Somit wird es für mich immer interessant sein. Backen macht glücklich, fröhlich, traurig, wütend und tiefenentspannt. Zusätzlich befasse ich mich seit der Meisterausbildung sehr mit der Zusammensetzung der Lebensmittel. Ich versuche, meine Rezepturen an besondere Bedürfnisse anzupassen (Unverträglichkeiten und Ernährungsweisen).

3 Welchen Tipp gibst du Hobby Bäckern mit auf den Weg?

Backen erfordert viel Übung sowie genaues und sauberes Arbeiten. Tortenfotos in sozialen Medien inspirieren uns alle unglaublich stark, doch bestimmt kennt jeder die Situation, dass der Kuchen selten genauso wird, wie gezeigt. Das Problem liegt einerseits an Photoshop, womit viele Fehler retuschiert werden und oft bestehen die Torten aus Styropor, weshalb die Deko darauf viel präziser gearbeitet werden kann. Andererseits fehlt es oft an Übung. Daher empfehle ich, wenn mal ein Kuchen nicht funktioniert, nicht aufzugeben, sondern immer weiter zu probieren, denn nur Übung macht den Meister! Ganz nach meinem Motto: Hinfallen, Krone richten, aufstehen und weiterbacken!

4 Welche Pläne hast du für deine Zukunft?

Pläne und Träume habe ich viele. Demnächst werde ich meine Konditorei gründen, dafür suche ich noch die richtige Location und den passenden Firmennamen. Ich möchte mich besonders auf Torten für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen und verschiedene Feierlichkeiten mit regionalen Produkten fokussieren. Außerdem plane ich ein zweites Buch, da das erste so extrem gut ankommt und viele von meinen Rezepten begeistert sind. Zudem möchte ich dann in meiner Backstube Videos produzieren, um meine Leidenschaft, das Backen, sowie mein erworbenes Wissen mit Jung und Alt zu teilen. Doch mein größter Traum wäre es, eine eigene Backsendung im TV zu haben.

5 Inwiefern hat sich dein Leben durch „Das große Backen“ verändert?

Seit der Sendung hat sich einerseits sehr viel geändert, andererseits ist auch vieles beim Alten geblieben. Ich arbeite noch immer nebenbei im Büro und privat ist ebenfalls alles beim Alten geblieben. Allerdings habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht – ich habe innerhalb eines Jahres mein eigenes Buch herausgebracht und nebenbei noch den Konditor und darauffolgend den Konditormeister gemacht. Dafür möchte ich meinen Freunden, meiner Familie und besonders meiner Fangemeinde auf Facebook und Instagram danken, da sie mich laufend mit positivem Feedback so sehr bestärkten. Was sich total verändert hat, sind meine Besuche auf Kuchen-Messen. Seit der Sendung kennen mich auf den Messen alle beim Namen und fragen mich nach Selfies und Autogrammen, was mich unglaublich ehrt und oft sehr surreal wirkt. Mich rührt es jedes Mal zu Tränen, wenn junge Mädels zu mir kommen und mir erzählen, dass sie wegen mir eine Konditorlehre begonnen haben, um so zu werden wie ich!



Facebook Bianca backt – Das grosse Backen 2017

Instagram @bianca_das_grosse_backen

Internet: www.biancabackt.at