

Besuchen Sie unsere Website!



www.affolteranzeiger.ch

Buchen Sie jetzt!

Mit einer Inserierung auf unseren Spezialseiten erreichen Sie jede Haushaltung in allen 14 Gemeinden des Säuliamts.

Auflage des Anzeigers aus dem Bezirk: 27 500 Exemplare

Anzeiger
aus dem Bezirk Affoltern

Literarische Reise

Rahel Giger und Roman Wyss treten am 6. November in Obfelden auf. [Seite 16](#)

Interessante Einblicke

Im Unteramt öffnen am 8. und 9. November 22 Ateliers ihre Türen für die Öffentlichkeit. [Seite 17](#)

Grosse Wanderlust

Warum ist Wandern in der Schweiz so beliebt? Journalist Thomas Widmer hat Antworten. [Seite 22](#)



25. Oktober – 2. November 2025

Mit Bonstetter Gipfeli China zum Ziel

Lehrabschluss-Preis: Swiss-Skills-Gewinnerin Gwenda Bösch ist in den Vorbereitungen für die World Skills in Shanghai

REGULA ZELLWEGER

Gwenda Bösch hat schon immer gern gebacken. Aber dass die Liebe zum Backen sie nach Shanghai bringen wird, hat sie nicht geahnt, als sie ihre Berufslehre zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ antrat. Sie hatte auch Schreinerin und Tierarztgehilfin – sie besitzt zwei Pferde – geschnuppert. Die Tätigkeiten und vor allem die familiäre Atmosphäre in der Bäckerei Betschart in Bonstetten überzeugten sie. «Wenn es zu Hause in Stallikon was zu feiern gab, holten wir Gipfeli in Bonstetten. Es sind die besten», erzählt sie.

Sie wurde in den Kategorien «bester Berufspraxisabschluss», «bester schulischer Abschluss» und «beste Gesamtnote» für den Lehrabschluss-Preis nominiert. Ab November bereitet sie sich in der Richemont Fachschule in Luzern auf die World Skills 2026 in Shanghai vor.

Backen und dekorieren

Was man als Bäckerlernende immer zuerst gefragt wird: «Muss man da nicht mitten in der Nacht aufstehen und arbeiten gehen?» Lehrmeister Rafael Betschart achtet darauf, dass seine Lernenden nicht von Anfang an früh in der Backstube sein müssen. Gwenda Bösch kann dem frühen Arbeitsbeginn aber Gutes abgewinnen: «Am frühen Nachmittag konnte ich mit meinen Pferden im Aegustertal ausreiten, während andere noch bei der Arbeit waren.» Selten musste sie auch am Sonntag arbeiten, generell waren aber Sonntag und Montag frei.

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin bereitet Gwenda Bösch verschiedene Brote wie Weissbrot, Vollkornbrot und Zopf zu, aber auch Kleingebäck wie Gipfeli und Brioches, Patisserie wie Torten und Cakes sowie Süswaren und Feinkostprodukte wie Sandwiches. In ihrer Freizeit malt Gwenda Bösch auch gern und ihre kreative Seite kommt auch bei der Dekoration von Patisserieprodukten zum Ausdruck.

Unterstützendes Umfeld

Das Team der Bäckerei Betschart unterstützte Gwenda Bösch bei den Vorbereitungen zu den Swiss Skills, gab Ratschlä-



Gwenda Bösch steht neben einem Backofen in der Bäckerei Betschart. Es ist nicht zu unterschätzen, welche Herausforderungen die ungewohnten Backöfen in Shanghai für sie 2026 sein werden. (Bild zvg)

ge und kritisierte aufbauend. Dominique Keiser war ihr engagierter Aus-

«Handwerk liegt mir am Herzen, ich bin eine Praktikerin.»

Gwenda Bösch,
Swiss-Skills-Gewinnerin

bilder, er hatte selbst vor drei Jahren seine Lehre bei der Bäckerei Betschart absolviert.

Gwenda Bösch erzählte lachend, wie sie den Kampf gegen die Schoggi-S gewann. Dieses Gebäck wollte einfach nicht perfekt gelingen. Sie blieb dran – und jetzt stellt sie dieses «Stückli» besonders gern her. Ausdauer ist ein Faktor für ihren Erfolg bei den Swiss Skills. «Stückli» ist der offizielle Schweizer

Begriff für Süssgebäck, grösser als Konfekt und kleiner als Kuchen.

Gwenda Bösch backt gern Torten, ihr gelingen verschiedene Teigsorten – und wenn nicht, übt sie, bis sie ihr Handwerk beherrscht. Sie kann beispielsweise tourierten Hefeteig herstellen und Ein-Strang-Zöpfe flechten.

Auch ihre Eltern unterstützten sie während der Lehre und insbesondere bei der Teilnahme an den Swiss Skills. Sie freuen sich auch, wenn ihre Tochter etwas Leckeres, Selbstkreiertes nach Hause bringt. Sie geben Feedback aus Kundensicht, dafür ist ihnen Gwenda Bösch dankbar.

«Bei der intensiven Vorbereitung auf die Swiss Skills habe ich viel gelernt und der Erfolg half mir, meinen Selbstwert zu stärken», meint sie. «Da waren Experimentierfreude und Kreativität gefragt. Handwerk liegt mir am Herzen, ich bin eine Praktikerin.» Sie lernte nicht nur, Höchstleistungen zu

erbringen, ebenso wichtig fand sie den lösungsorientierten Umgang mit Fehlern.

Ziel Shanghai

World Skills sind ein Leistungsvergleich nicht akademischer Berufe für Teilnehmende bis zu 23 Jahren. Das erklärte Ziel: «Unsere Welt mit der Kraft der Fähigkeiten verbessern. Heute sind rund 82 Länder beziehungsweise Regionen Mitglied. Es finden Wettbewerbe in über 50 Berufen mit rund 1600 Teilnehmern statt.

«Ab November werde ich in der Richemont Fachschule arbeiten. Dort werde ich die fachliche Unterstützung für die Vorbereitung auf die World Skills bekommen. Es arbeiten dort unglaublich gute und interessante Leute, und ich denke, das wird eine sehr spannende Zeit», erzählt sie. «Wie die Vorbereitung genau aussehen wird, kann ich jetzt noch nicht

genau sagen.» Gwenda Bösch wird die Herausforderungen mit der für sie typischen Offenheit, mit Mut zum Ausprobieren und ihrer positiven Grundstimmung annehmen.

Dass sie bei den World Skills die Schweiz vertritt und die Aufgaben so komplex sind, setzt Gwenda Bösch

2

weitere Berufe hat Gwenda Bösch bei der Lehrstellensuche ausprobiert.

schon etwas unter Druck, und sie fragt sich: «Werde ich es schaffen?» Sie wird ihr Bestes geben – und danach ihre berufliche Laufbahn weiter bewusst gestalten: «Stand jetzt wäre es geplant, die Berufsmatura nach den World Skills nachzuholen, aber ich weiss natürlich auch nicht, was zu diesem Zeitpunkt sein wird. Darum bin ich offen für die Zukunft.»

Die World Skills formulieren: «Wir schärfen das Profil und die Anerkennung von Fachkräften und zeigen, wie wichtig deren Kompetenzen für wirtschaftliches Wachstum sind.» Dies ist auch das Ziel des Lehrabschluss-Preises Knonauer Amt.

Lehrabschluss-Preis Knonauer Amt

Der Arbeitgeberverband AGV des Bezirks Affoltern, das Lehrstellenforum, die Standortförderung Knonauer Amt und der KMU- und Gewerbeverband Bezirk Affoltern Kgvba verleihen gemeinsam die Lehrabschluss-Preise. Teilnahmeberechtigt sind alle, die im Sommer ihre Lehre in einem Betrieb im Knonauer Amt abgeschlossen haben. Nominiert wird vor allem von den Lehrfirmen. Am 12. November 2025 werden im Spital Affoltern die «Oscars» für die beste Gesamtnote beim Lehrabschluss, den besten Berufspraxisabschluss, den besten schulischen Abschluss und der Spezialpreis für besondere Leistungen feierlich übergeben. Die vier Preise sind mit je 1000 Franken dotiert. (red)

MARKTPLATZ

Die Beiträge in der Rubrik «Marktplatz» wurden von Werbekunden eingereicht. Interessiert? Tel. 058 200 57 00

Naturbelassen: Altbachmühle Wittnau zu Gast

Nächste «kulinarische Leckerbissen» bei Schneebei in Ottenbach am neuen Standort in der Stüdlerstrasse 21

Am Freitagabend, 7. November, ist im Rahmen der Reihe «Kulinarische Leckerbissen» Dölf Tschudi, Mühlmeister und Besitzer der Altbachmühle Wittnau, zu Gast bei Schneebei Schreinerhandwerk in der neuen Ausstellung an der Stüdlerstrasse 21 in Ottenbach.

Mehl ist in Supermärkten, Bioläden oder Hofläden in unzähligen Variationen erhältlich. Doch kaum jemand denkt darüber nach, wie dieses Grundnahrungsmittel eigentlich entsteht. Unter welchen Bedingungen wird es produziert? Worauf sollte man

beim Kauf achten? Wie verarbeitet man die verschiedenen Mehle richtig? Wie lagert man sie? Gastreferent Dölf Tschudi gibt Antworten auf diese Fragen. Seit 1760 und über neun Generationen verarbeitet die Familie Tschudi im Fricktal regional angebautes Getreide.

Tipps für die heimische Küche

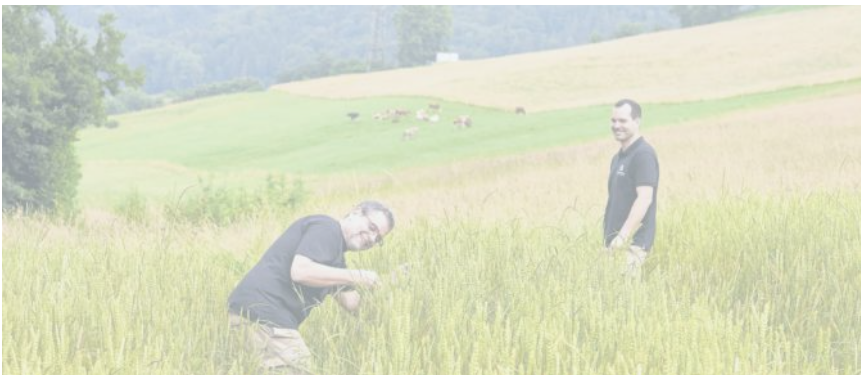
Am Anlass haben die Gäste Gelegenheit, Brote mit den verschiedenen Mehlen zu degustieren und Tipps und Tricks zur Verarbeitung von Mehl zu erhal-

ten. Altbachmühle Wittnau, Freitag, 7. November, ab 18.30 Uhr, bei Schneebei Schreinerhandwerk, Stüdlerstrasse 21, Ottenbach. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt, Anmeldungen bitte an info@schneebei.ch oder 043 322 77 77. Parkplätze sind vorhanden.

Neuen Standort der Firma beachten

Achtung: Der Standort der Ausstellung ist bei Schneebei Schreinerhandwerk Stüdlerstrasse 21, Ottenbach.

Schneebei Ottenbach



Regionales Brotgetreide: Vater und Sohn Tschudi beim Begutachten der Qualität. (Bild zvg)