

Mut, Freiheit und vegane Brioche



Tabea Wächter (32 J.), Konditormeisterin
[Pâtisserie Caya](#) aus Bochum

Wie Konditormeisterin Tabea Wächter ihren Traum vom eigenen Café verwirklicht

Tabea Wächter ist Anfang dreißig, Mutter, Konditormeisterin – und eine Frau mit Plan. Sie ist jemand, die genau weiß, was sie will und was nicht. Sie ist keine, die Dinge einfach so macht, weil man sie eben so macht. „Ich wollte schon immer Verantwortung übernehmen, selbst entscheiden, wofür ich stehe“, sagt sie. Und das tut sie jetzt. Als selbstständige Konditormeisterin mit veganem Konzept in Bochum. Ihr Weg ins Handwerk begann nach dem Abitur. Ein Jahr im Ausland, ein bisschen Orientierungslosigkeit und dann die Erkenntnis: „Ich sitze gerne in Cafés und ich liebe es, Menschen eine Freude zu machen.“ Die Idee vom eigenen Lokal war da, auch wenn sie damals noch weit weg schien. „Ich war 18 oder 19 und dachte: Ich mache jetzt die Ausbildung zur Konditorin.“ Zwei Jahre später hatte sie ihren Abschluss. Mit guten Noten, mit Stipendium und dem Willen, mehr daraus zu machen.

Von der Meisterschule zur Mission

Während der Corona-Pandemie besuchte sie den Meisterkurs. „Ich habe mit den theoretischen Teilen angefangen, also Teil III (Fachfrau für kaufmännische Betriebsführung) und IV (Ausbildereignung). Das war alles online, was für mich super gepasst hat. Später habe ich auch Teil I und II gemacht und so im Februar 2023 meine Meisterausbildung abgeschlossen.“ Kurz darauf kündigte sie in dem Betrieb, in dem sie bislang gearbeitet hat. Mit voller Konzentration auf ihr eigenes Projekt.

„Der Wunsch nach Selbstständigkeit war immer da“, sagt Tabea. Nur die konkrete Richtung hat sich entwickelt. Mit der Zeit, mit den Erfahrungen und mit einem inneren Konflikt, den viele kennen, aber wenige so konsequent angehen: Seit fast fünf Jahren lebt Tabea vegan. Und sie wollte irgendwann auch nicht mehr mit tierischen Produkten arbeiten. „Butter, Sahne, Eier: Alles, was man für das klassische Konditorhandwerk braucht, kam aus dem Großhandel. Das passte einfach nicht mehr zu mir. Nachhaltigkeit spielt in meinem Leben und meiner Arbeit eine große Rolle.“

Vegan, aber natürlich

Tabea setzt dabei nicht auf Ersatzstoffe. Keine Supermarkt-Sojasahne, keine Fertigcremes. Stattdessen arbeitet sie mit Frucht, Nüssen, Schokolade, „echten“ Lebensmitteln. Gelernt hat sie das unter anderem bei *La Mara*, einer pflanzlichen Chocolaterie in Regensburg. „Da habe ich verstanden: Man kann nicht einfach ein Ei durch eine zerquetschte Banane ersetzen. Man muss komplett anders denken. Lebensmitteltechnologisch: Was brauche ich an Protein, an Fett, an Flüssigkeit, um ein vergleichbares Ergebnis zu erzielen?“

Ihre veganen Tartes und Brioche sind kein Verzicht, sondern ein Genuss. Ihre Kundschaft merkt oft gar nicht, dass sie gerade etwas Veganes essen. „Wenn mir jemand sagt: ‚Das war das Beste, was ich je gegessen habe‘ und dann erstaunt ist, dass es vegan war, dann weiß ich: Ich bin auf dem richtigen Weg.“ Dass ihre Produkte keine tierischen Inhaltsstoffe enthalten, hängt die Konditormeisterin nicht an die große Glocke. Das Endergebnis steht im Vordergrund. Auch wenn gesetzliche und bürokratische Hürden ihr dabei manchmal einen Streich spielen: „Wenn ich eine Buttercreme nicht mit Butter, sondern mit Margarine mache, darf sie laut Gesetz nicht mehr ‚Buttercreme‘ heißen, sondern muss als ‚Fettcreme‘ deklariert werden. Oder vegane weiße Schokolade darf offiziell nicht ‚Schokolade‘ oder ‚Kuvertüre‘ heißen, weil keine Milch drin ist.“

Selbst und ständig? Aber mit Sinn

„Ich arbeite zwar faktisch weniger Stunden als früher. Aber mein Kopf arbeitet ständig.“ Ihre Woche plant Tabea darum strikt durch: montags Büroarbeit, dienstags beginnt die Produktion, mittwochs werden Einkäufe erledigt und am Samstag öffnet der Pop Up Verkauf für die Kundschaft. Trotzdem genießt die zweifache Mutter diese Freiheit und Flexibilität. „Als Angestellte bin ich jahrelang um drei Uhr morgens aufgestanden, um zu arbeiten. Danach bin ich Mutter bis abends. Ich bin ständig über meine Grenzen hinaus gegangen. Das mache ich jetzt anders.“ Keine Nachtschichten mehr. Keine sieben Tage die Woche. Dafür bewusste Öffnungszeiten, klare Strukturen und mehr Zeit für sich.

„Einfach loslegen“? Lieber nicht

Was sie Gründungswilligen im Handwerk rät? „Nicht naiv rangehen.“ Gerade in lebensmittelverarbeitenden Berufen sei die Bürokratie enorm. Kühlketten, Hygieneschulungen, genehmigte Räume. Das ist auch für Tabea bisher ihr größter Stolperstein: eine geeignete Location finden. Viele Lokale seien ungeeignet oder bräuchten teure Umbauten. Dazu kommen Fixkosten: Sozialversicherung, Krankenkasse, Abgaben. „Man muss erst mal einiges verdienen, bevor überhaupt was bei einem selbst ankommt.“ Wenn es mal nicht auf Anhieb klappt, rät Tabea, sich Hilfe zu suchen: „Ich habe selbst ein Gründungsseminar bei der Handwerkskammer besucht und mit einem Berater meinen Businessplan besprochen. Das hat vieles erleichtert!“

Handwerk, aber neu gedacht

Tabea steht für ein neues Bild vom Handwerk: modern, nachhaltig, kreativ. Ihre Produkte entstehen nicht im Akkord, sondern mit Konzept. Und das merkt man. „Ich will nicht jeden Tag von acht bis sechzehn Uhr öffnen. Ich will, dass meine Produkte ein Highlight sind. Etwas, worauf man sich freut.“ Wie etwa bei den

Brotpuristen: Qualität statt Quantität. Eventcharakter statt Massenproduktion. „Ich glaube, dass sich im Handwerk noch einiges ändern muss. Die Welt verändert sich ständig und wir müssen am Puls der Zeit bleiben, Stillstand funktioniert nicht.“

Für die 32-jährige steht dabei vor allem Authentizität im Vordergrund: vom Produkt bis zum Instagram-Feed. Hier zeigt sie ihren Followern ihren Alltag, immer echt und nahbar: „Ich zeige auch, wenn mal etwas nicht klappt. Ich glaube, das schafft Nähe.“

„Ich mach, was ich will, aber ich muss auch liefern“

Am Ende ist Tabea Wächter vor allem eines: mutig. Sie bricht mit Konventionen, aber nicht leichtsinnig. Sie kalkuliert, plant, entwickelt und bleibt dabei ganz bei sich. „Ich gestalte meine Produkte so, wie ich sie selbst liebe.“ Und wer einmal probiert hat, weiß: Das schmeckt man. „Caya“ heißt ihre Patisserie, kurz für „Come as you are“. Ein Motto, das Tabea tagtäglich umsetzt.

Weitere Informationen: www.hwk-do.de/selbststaendig



Kontakt

Handwerkskammer Dortmund
Team Kommunikation
Ardeystraße 93
44139 Dortmund
kommunikation@hwk-do.de