Kreative Kuchenkünstler feiern Abschluss

30 Auszubildende erhalten nach bestandener Prüfung ihren Gesellenbrief

Innenstadt. Bis in den Schlaf begleitete Sophie Hundt die Frage, welche Leckereien sie in ihrer praktischen Abschlussprüfung zur Konditorin zubereiten solle. „Von dem Motto ‚Paris – die Stadt der Liebe' träumte ich in der Nacht", sagt die 20-Jährige. Macarons, Crème Brûlée, eine rosa Herztorte, ja selbst einen Eiffelturm als Kuvertüre zauberte die junge Frau am Ende ihrer Ausbildung bei Niederegger.

Als eine von 28 angehenden Konditoren in Schleswig-Holstein überzeugte Sophie Hundt die dreiköpfige Prüfungskommission und erhielt nun ihren Gesellenbrief. Unter dem Motto „Carpe diem" durfte sich jeder angehende Konditor frei aussuchen, was er kredenzt. Zwei Sorten Pralinen, zwei Sorten Teegebäck, ein kleines herzhaftes Gericht, ein Dessert und eine Torte als Gesellenstück mussten nach neun Stunden aufgetischt werden. „Ich hatte den Ablauf dreimal vorher geprobt", sagt die Abschlussbeste Franziska Trescher von der Konditorei Gaumenfreude. Auch zwei Konditorei-Fachverkäufer konnten ihre Ausbildung erfolgreich abschließen und wurden ebenfalls in der Handwerkskammer in der Breiten Straße geehrt. Während immer weniger Menschen sich für den Beruf des Konditorei-Fachverkäufers interessierten, werde die Ausbildung zum Konditor zunehmend beliebter, sagt Landesinnungsmeister Peter Czudaj. „Sie haben sich einen der schönsten Berufe überhaupt ausgewählt", empfing er rund 200 Gäste. Eltern, Freunde und Lehrer feierten gemeinsam den erfolgreichen Abschluss von 30 Kuchenkünstlern.

Deutscher Konditorenbund-Präsident Gerhard Schenk (l.) und Landesinnungsmeister Peter Czudaj beglückwünschen die Ausbildungsbesten Franziska Trescher (23, v. l.), Michaela Lensch (23), Linn Christen (23) und Charlyn Fischer (23) zu ihren Gesellenbriefen. Foto: Christoph Brandt

Bildungssenatorin Kathrin Weiher beglückwünschte die Absolventen, die ihre „Kreativität jeden Tag neu ausleben können". Besonders erfreulich sei auch die Frauenquote von 70 Prozent unter den künftigen Konditoren. *cb*

LN 31-08-2016