TORTENGENUSS LIEGT IN DER LUFT

Betriebsbesichtigungen der Konditorinnen und Konditoren im 3. Ausbildungsjahr bei Luisas Tortengenuss in Lollar, der Maisterei und Café in Wetzlar und der Konditorei und Café Vogel in Braunfels

1.Station: Luisas Tortengenuss in Lollar

Von links: Maja Müller, Konditorei Café Vogel, Braunfels; Seher Gemici, Schäfers Backstuben, Biedenkopf; Celina Kocherscheidt, Bäckerei Künkel, Langgöns; Jennifer Arhelger, Café Geißner, Gießen; Luisa Wall, Luisas Tortengenuss, Lollar; Kaleah Romano, Bäckerei, Konditorei Biedenkopf, Wetzlar; Ekaterina Zech, Café Geißner, Gießen; Marie Magers, Konditorei Café Klingelhöfer, Marburg; Judith Kase, Vollkornbäckerei Siebenkorn, Marburg; Robin Thiel, Konditorei Café Klingelhöfer, Marburg; Nico Gawlik, Bäckerei Künkel, Langgöns

In Lollar, Lumdastraße 13, ist heute (20.02.2024) was los. Die Konditoren und Konditorinnen des 3. Ausbildungsjahres der Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar schnuppern in den Betrieb **Luisas Tortengenuss**. Die junge Konditormeisterin Luisa Wall, geb. Schwalm, ist sehr offen und heißt uns herzlich willkommen in ihrem kleinen Betrieb. Luisa zeigt uns, wo sie ihre Kunstwerke - auf Bestellung – alleine herstellt.

Von der kleinen Backstube sind wir sehr verblüfft. Kommt man in den Betrieb hinein, findet man als erstes eine schöne Theke vor. Links neben dem Eingang ist ein kleines Büro. Wenn man nach hinten durchgeht, kommt man in die Backstube und auf der rechten Seite befindet sich ein kleines Lager.

Sie hat freitags und samstags für den freien Verkauf von 11 bis 16 Uhr geöffnet.

Wir neugierigen Azubis haben natürlich viele Fragen mitgebracht. Viele von uns möchten gerne den Meister machen oder irgendwann selber in die Selbstständigkeit gehen. Dazu beantwortet uns Luisa natürlich gerne sämtliche Fragen. Sie erzählt uns, wie sie sich Schritt für Schritt durchgekämpft hat, und dass sie sich ohne die Unterstützung ihrer Familie niemals ihren großen Traum hätte erfüllen können. Die Zeit geht total schnell rum und wir müssen uns verabschieden. Wir wünschen ihr noch viel Glück und Erfolg und gehen mit neuen Infos nach Hause. Ein Danke an Luisa für die Zeit und ihre Bemühungen.

2. Station: Meisterhafte Brote der Maisterei in Wetzlar

Glutenfreie Backwaren online bestellen, einfrieren und nach Bedarf aufbacken? Nichts leichter als das!

Seit zehn Jahren werden in der Maisterei in Wetzlar mit Liebe und Zeit zum Handwerk leckere Backwaren kreiert. Ein junges und modernes Unternehmen, welches sich hauptsächlich auf online Versand spezialisiert hat, hat uns die Möglichkeit gegeben, hinter die Kulissen schauen zu dürfen. So öffneten sich nach einer freundlichen Begrüßung die modernen Tore der Maisterei für uns.

Wir traten in eine völlig neue Welt der Bäckerei ein. Das klassische uns bekannte Bild einer Bäckerei war hier nicht zu sehen. Moderne Büroräume, Kaffeemaschinen und Gemeinschaftsräume wurden uns gezeigt. Robert Matheis, der Inhaber der Maisterei, hineingeboren in eine traditionelle Bio-Bäckerei, hat mit 19 Jahren bereits seinen Bäckermeister absolviert und nun ein junges, innovatives Unternehmen gegründet.

Er berichtete uns stolz von seiner Vision und Geschäftsidee. Mit jahrelangen ausgetüftelten Rezepten ermöglicht er auch Veganern und Menschen mit Zöliakie (Gluten-/Weizeneiweiß-Unverträglichkeit) einen wahren Genuss. Glutenfreies Bauernbrot, Körnerbrötchen oder Brioche? Kein Problem! Robert liegt besonders die Teamfähigkeit am Herzen, dass sich alle seine Angestellten gut verstehen und die Möglichkeit haben, Zeit miteinander zu verbringen. Wir durften Brot und Brötchen probieren und waren erstaunt, wie gut glutenfreie Produkte schmecken können. Ganz anders als das, was wir sonst kennen.

Foto: in der Mitte Robert Mattheis, Gründer und Chef der Maisterei in Wetzlar

Nachdem wir darüber aufgeklärt wurden, wie wichtig Hygiene für den Betrieb ist, durften wir uns in äußerst amüsante Klamotten begeben und nun endlich in den wahren Ort des Geschehens eintreten: Die Produktion. Eine große Halle mit digitalen Öfen und fortschrittlichen Maschinen beeindruckte uns. Die Logistik mit all ihren Verpackungsmaterialien überwältigte uns. Wir waren begeistert von all den neuen Eindrücken und leckeren Erfahrungen, die wir machen konnten. Das Beste? Im letzten Jahr eröffnete die Maisterei ihr erstes 100 % glutenfreies und 100 % veganes Café in Wetzlar.

Foto: vegane Raw-Cakes

Wir bedanken uns recht herzlich dafür, dass sich so viel Zeit für uns genommen wurde und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

3. Station: Der frühe *Vogel* fängt das Törtchen

„Der Junior-Chef steckt gerade noch mit den Händen in der Schokolade“ – mit diesen Worten begrüßt uns Familie Vogel in ihrer traditionsreichen Backstube in Braunfels. Die letzte Station der Reihe an Betriebsbesichtigungen unserer Klasse beginnt. Und das nicht in irgendeiner Konditorei, sondern in einer mit Geschichte, Charme und Vollsortiment.

Foto: in der Mitte Andreas Vogel, Konditorei Vogel, Braunfels

Andreas Vogel, Chef der Konditorei und Landesinnungsmeister der Konditoren-Innung Hessen, führt uns durch die Räumlichkeiten. Zentral im Betrieb – räumlich und metaphorisch – findet sich das Büro. „Ich wollte es selbst nie wahrhaben, aber das Geld wird am Schreibtisch verdient!“, erklärt uns der Konditormeister. Von hier aus werden Einkauf, Verkauf, Produktion und Planung geregelt.

In den saisonalen Hochphasen brummt die Eismaschine gegenüber, die Kasse klingelt nebenan und der Ofen tönt hinten aus der Backstube. Alles hört man an diesem Schreibtisch, es ist die Kommandozentrale des Betriebes.

Vollsortiment heißt in der Konditorei: Back- und Feinbackwaren, Torten und Törtchen, Schokolade und Pralinen, Eiscreme und Cafébetrieb. Brote, Brötchen und Croissants werden im hinteren Teil der Backstube auf Holztischen angefertigt. Dort finden sich auch Knetmaschinen und der Etagenofen. Im angrenzenden Raum werden mit Cremes und Früchten feine Törtchen der modernen französischen Patisserie, sowie traditionelle Klassiker deutscher Konditorei hergestellt. Ein weiterer kleiner Raum steht zur Eisherstellung zur Verfügung. Abgetrennt vom Rest der Backstube, da hier besonders auf Hygiene geachtet werden muss.

Zur Chocolaterie gelangt man durch einen separaten Eingang, wo uns sofort ein beeindruckendes Schaustück von Felix Vogel, dem Juniorchef der Konditorei Vogel, ins Auge fällt.

Der rustikale, traditionelle Charme der Backstube weicht hier einem modern und schick eingerichtetem Raum. Wir dürfen Pralinen und Vanilleeis probieren, während Herr Vogel unsere Fragen beantwortet.

Zuletzt werden wir ins Café geführt, dort werden uns Häppchen und Heißgetränke angeboten. Die Kaffeeküche versteht Herr Vogel als weiteres Herzstück der Konditorei, die nur durch einwandfreie Kommunikation und gut ausgebildetes Fachpersonal erfolgreich funktioniert – das merkt man. Wir fühlen uns wohl, haben viel gelernt und danken Familie Vogel für diesen interessanten Einblick!

Foto: Braunfelser Bergfried mit Baum von Felix Vogel und Jossua Liboni

Text: Klasse der Konditorinnen und Konditoren im 3. Ausbildungsjahr der Käthe-Kollwitz-Schule

Fotos: privat