

Auszubildende der Käthe-Kollwitz-Schule besuchten Fachmesse in München Angehende Bäcker und Konditoren erweitern ihr Fachwissen

Vom 15. bis zum 17. September 2015 besuchten 24 Auszubildende des Bäcker- und Konditoren-Handwerks in Begleitung ihrer Fachlehrkräfte die IBA, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks in München.

Den Unterricht im Klassenraum tauschten die angehenden Fachkräfte gegen die Besichtigung interessanter Messestände zu Maschinen, Arbeitsgeräten und Ladeneinrichtungen. Außerdem konnten sie ihr Fachwissen anschaulich auf Ausstellungen und Wettbewerben erweitern.

Ein besonderes Highlight war die Live-Show von Bernd Siefert aus Michelstadt, dem amtierenden Weltmeister der Konditoren, der eine vegane Torte im modernen Stil kreierte. Ebenso spannend war ein internationaler Konditoren-Wettbewerb mit Teilnehmern aus Südkorea, Norwegen, Taiwan und Deutschland, bei dem das deutsche Team den dritten Platz belegte. Die Ausstellung der Produkte der Deutschen Meisterschaft der Bäckermeister und eine Hochzeitstorten-Schau lieferten wertvolle Anregungen für die Arbeit der Auszubildenden.

Im ergänzenden Rahmenprogramm hatten die jungen Leute die „Hofpfisterei“ besichtigt, eine Bäckerei, die bereits 1331 gegründet wurde und die sich der traditionellen Herstellung von Brot unter ökologischen Gesichtspunkten und mit Mehl aus der eigenen Bio-Mühle verschreibt.

Abgerundet wurde die Studienfahrt durch eine Stadtführung zum Thema „Nationalsozialismus und Widerstand in München“, so dass auch die politische Bildung der Auszubildenden nicht zu kurz kam. Natürlich durfte auch ein Besuch im Hofbräuhaus nicht fehlen.

Die angehenden Bäcker und Konditoren sind sich einig, dass die Studienfahrt eine gelungene Ergänzung ihrer Ausbildung in Betrieb und Berufsschule darstellte.

