

Überbetriebliche Unterweisung der Konditoren-Innung Mittelhessen für das 3. Ausbildungsjahr der Konditorinnen an der KKS 21.01. – 24.01.2018



Auch in diesem Schuljahr entstanden in unserer Backstube kreative Schokoladen- und Zuckerarbeiten im Rahmen der Überbetrieblichen Unterweisung der Konditoren-Innung Mittelhessen. Unter Anleitung von Jochen Müller (Konditormeister, Confiserie Michel in Neustadt a. d. Weinstraße) stellten die angehenden Konditorinnen im dritten Ausbildungsjahr mit viel Freude farbige Schaustücke, Kugeln, Spiralen und Blumen mit den Techniken des Zuckergießens, Zuckerblasens und Zuckerziehens her.

Des Weiteren wurde mit Kuvertüre - umgangssprachlich unter Schokolade bekannt - gearbeitet. Die Geschichte des Kakaos und die Besonderheiten der Verarbeitung unter Beachtung der kritischen Temperaturen - die Konditoren sprechen vom Temperieren der Kuvertüre - waren wesentliche Grundlagen des Seminars. Es entstanden Pralinenformen, die anschließend gefüllt wurden, sowie Schokoladenformen, die zum Schminken bereit standen. Eigene Kreationen gefüllter Schokoladentafeln aus unterschiedlichen Kakao-Provenienzen standen anschließend zur Verkostung und Bewertung bereit.

Danach präsentierten die angehenden Konditorinnen mit fundiertem Fachwissen ihre Zuckerschaustücke und die Schokoladenkreationen vor Vertretern aus Handwerk, Politik und Schule.



Foto: Richter

Schulleiterin Inge Denninghoff begrüßte die Gäste und übergab das Wort an die Abteilungsleiterin Frau Dr. Mareike Banka, die u.a. für die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks verantwortlich ist. Der Dank der Schulleitung ging an das engagierte Team der KKS und den Seminarleiter, Herrn Müller. Herr Vogel lobte als Landesinnungs- und Obermeister der Konditoreninnung Mittelhessen die Ergebnisse

und betonte die Wichtigkeit dieser zum 12. Mal durchgeführten Veranstaltung für die Ausbildung der zukünftigen Fachkräfte und kündigte für die Zukunft eine ähnliche Verfahrensweise für die Fachverkäuferinnen an.

Landrat Wolfgang Schuster bekannte sich zur standortnahen Ausbildung und war sich mit Kreishandwerksmeister Ralf Jeschke einig, dass das Handwerk immer noch goldenen Boden hat. Das Duale System der Berufsausbildung kann sich mit breiter Brust der Konkurrenz der akademischen Ausbildung stellen.



Foto: Adams

Von links: Dr. Mareike Banka, Abteilungsleiterin KKS, Steffen Michel, Fachlehrer KKS, Jochen Müller Konditormeister und Seminarleiter Confiserie Michel, Neustadt a.d. Weinstraße, Wolfgang Schuster, Landrat des Lahn-Dill-Kreises, Andreas Vogel, Innungsoberrmeister der Konditoren-Innung Mittelhessen und Landesinnungsmeister des Konditoren-Landesverbandes Hessens sowie die angehenden Konditorinnen:

Zare Yildirim (Schäfers Backstuben GmbH, Biedenkopf), Miriam Gaube (Konditorei Klingelhöfer, Marburg), Marie-Luise Alhorn (Café Rosenpark Marburg), Johanna Diehl (Konditorei Klingelhöfer, Marburg), Kristina Welsch (Schäfers Backstuben GmbH, Biedenkopf), Maria Valenzuela Moreno (Bäckerei und Konditorei Biedenkopf, Wetzlar), Carina Pläßmann (Konditorei Vogel, Braunfels), Inge Denninghoff, Schulleiterin KKS, Monet Raquel Keiner (Konditorei Vetter, Marburg), Sebastian Hoffmanns, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, Ralf Jeschke, Kreishandwerksmeister.

C. Corbatera, P. Adams