

Beste Bäckerin und beste Konditorin des Ausbildungsjahres

Frauenpower im Backhandwerk

Die Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar ehrte im Mai 2018 zwei junge Frauen, Auszubildende an der Schule als Beste ihres Jahrgangs im Backhandwerk:

Naomi Caroline Michel, Bäckerin und **Annika Weiser**, Konditorin. Sie erhielten je einen Büchergutschein aus einer regionalen Buchhandlung und einen Blumenstrauß für ihre hervorragenden Leistungen. Beide sind ein gutes Vorbild für Auszubildende und zeigen, dass man mit Fleiß, Ehrgeiz und ausdauernder Übung im Handwerk viel erreichen kann.



Foto 1 (Lehrbackstube der KKS Wetzlar): Dr. Mareike Banka, Abteilungsleiterin KKS, Steffen Michel, Fachlehrer, Naomi Michel, beste Bäckerin ihres Ausbildungsjahres, Carmen Corbatera, Lehrerin, Benjamin Richter, Studienreferendar

Naomi Caroline Michel wurde Siegerin im Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks 2017 im Handwerkskammerbezirk Wiesbaden als Beste der Bäcker/Bäckerinnen. Sie lernte in der Bäckerei Moos GmbH in Aßlar, liebt ihren Beruf und bringt auch weiterhin dort ihr Können ein.



Foto 2 (Im Café Geißner Gießen): Arnd Fischer Chef und Ausbilder des Café Geißner, Annika Weiser, „frischgebackene“ Konditorin, Carola Bahnsen, Chefin des Café Geißner

Annika Weiser wurde hessische Landessiegerin bei den Konditorinnen und Konditoren und erreichte im Bundesentscheid im Konditorhandwerk in Berlin den 4. Platz. Sie absolvierte ihre verkürzte Ausbildung in der Konditorei & Café Kurt Geißner in Gießen und konnte als Beste in ganz Hessen abschneiden. Auch sie arbeitet weiterhin in ihrem Ausbildungsbetrieb, gibt ihr Können an die nachfolgenden Auszubildenden weiter und ist für deren Ausbildung mitverantwortlich.

Carmen Corbatera