

**KonditorInnen und Konditoreifachverkäuferinnen der KKS zeigten
ihr Können auf der Veranstaltung „Mittelhessen is(s)t süß“ in
Wetzlar
März 2018**



Foto 1: Adams

Teilnehmende Azubis der KKS mit Lehrkräften und Mitgliedern der Prüfungsausschüsse

Am Samstag, den 10. März 2018 zeigten im Berufsinformations- und Technologiezentrum (BTZ) am Dillufer in Wetzlar erstmals heimische Konditoreien ihre Produkte unter dem Motto „Mittelhessen is(s)t süß“. Unterhaltsam moderiert wurde dieser Nachmittag von HR1 Moderator Kai Völker. In interessanten Vorführungen wurde die Herstellung und Verpackung verschiedener Kreationen wie z.B. Desserts und farbig gestaltete Ostereier aus der Konditorei gezeigt.

Die Konditoren-Innung Mittelhessen veranstaltete mit Unterstützung des hessischen Landesverbandes der Handwerkskammer Wiesbaden und der Berufsschulen in Hessen einen neuen Wettbewerb für Auszubildende Konditorinnen, Konditoren und Konditoreifachverkäuferinnen.



Foto 2: Adams

Marie-Luise Alhorn, Café
Rosenpark Marburg, Klaus
Repp, Bernhard Mundschenk

Es gab unter dem Motto „Süße Grüße aus Frankreich“ viele verschiedene kreative Torten der Konditoren und Konditorinnen der Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar, der Bergiusschule in Frankfurt und der Elisabeth-Knipping-Schule in Kassel zu sehen.



Foto 3: Adams
Carina Pläßmann, Konditorei Vogel, Klaus Repp, Bernhard Mundschen

Die Azubis des 3. Ausbildungsjahres der Käthe-Kollwitz Schule kreierten in einem Schulprojekt individuelle Torten mit Motiven aus Zucker und Schokolade. Es gab den Eiffelturm, eine Lavendelblüte am türkisen Meer der Provence, die königliche franz. Lilie mit Hirsch, Paris als Skyline, Paris – Stadt der Liebe und ein Picknick am Eiffelturm. Den 1. Platz gewann eine Torte zum Thema Moulin Rouge von Lisa-Marie Kreckel, Konditorei Geißner, Gießen und den 3. Platz belegte Madeline Skornik, Konditorei Klingelhöfer, Marburg mit einer Torte die ein französisches Picknick aus Marzipan zierte.

Das 2. Ausbildungsjahr der KonditorInnen der KKS hat im Schulunterricht Marzipanfiguren wie Birnen, Walfische, Enten, Küken, Katzen, Hunde, Steinböcke, Nashörner, Krokodile, Oktopusse, Elefanten, Frösche und Hasen modelliert. Diese Figuren mit ihren Feinheiten zogen ebenfalls das Interesse vieler Zuschauer an.

Die Konditoreifachverkäuferinnen des 2. und 3. Ausbildungsjahres präsentierten ein aufwendiges Präsent zum Thema „Süße Grüße aus Frankreich“. Dazu hatten die Verkäuferinnen der Ober- und Mittelstufe mit Unterstützung von Frau Eva Schiffner im Rahmen des Schulunterrichts die wesentlichen Aspekte einer attraktiven

Gestaltung geübt. Sie ließen sich mit viel Engagement von den Landschaften und Nationalfarben Frankreichs inspirieren. Bei der Vorbereitung wurden handwerkliches Geschick und das Gefühl für ästhetische Gestaltung intensiv gefördert. Die Ergebnisse des Wettbewerbs zeigen, dass sich die Mühe gelohnt hat.

Den 1. Platz erzielte Sarah Kräuter vom Café Vogel in Braunfels. Platz 2 wurde doppelt vergeben an Jessica Strohmaier, Café Geißner Gießen und Selin Klein Café Vetter Marburg.



Foto 4: Corbatera: Präsent

All diese Kreationen der Auszubildenden erfreuten die Herzen der Besucherinnen und Besucher dieser Veranstaltung.

C. Corbatera und S. Roy