

Lehrlingsaustausch mit Polen

Angehende Konditorinnen der KKS reisen nach Posen/Poznań

16.09.-27.09.2019

Am 16. September 2019 ging unsere 11-tägige Reise nach Poznań, Polen los. Unsere Gruppe bestand aus acht Teilnehmenden: drei Konditorinnen der Käthe-Kollwitz Schule, ein Bäcker, zwei Schreiner, ein Elektriker und ein Metallbauer sowie der Organisator dieser Reise Herr Neumann, der Ausbildungsberater der Handwerkskammer Wiesbaden und unsere Dolmetscherin.

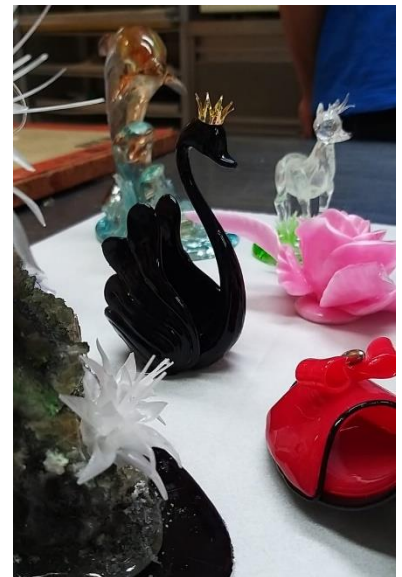


Am ersten Tag, Dienstag, den 17.09.2019, stand die offizielle Begrüßung in der Handwerkskammer (HWK) Poznań an. Dort lernten wir den Präsidenten, Herrn Bartnik, und Herrn Tomasz Wika, den Geschäftsführer der HWK Poznań, den Präsidenten der HWK Wiesbaden, Herrn Stefan Füll, sowie deren Geschäftsführer, Herrn Andreas Haberl, kennen. Außerdem wurden wir mit den Chefs unserer Gastbetriebe bekannt gemacht. Im Anschluss hatten wir unseren ersten Arbeitstag in den Betrieben.

Foto v. links: Teresa Wagner, Bäckerei Huth, Limburg, 3. Ausbildungsjahr
Franziska Theis, Vila Vita Rosenpark, Marburg und Leona Schneider, Leinweber, Dautphetal-Holzhausen, beide 2. Ausbildungsjahr

Die nächsten Tage verliefen nach dem gleichen Prinzip: vormittags arbeiten, nachmittags Freizeit mit der Möglichkeit die Stadt auf eigene Faust zu erkunden und abends gemeinsames Essen und Erfahrungsaustausch mit der Gruppe.

In den Betrieben arbeiteten wir zusammen mit den Bäckern und Konditoren an ihren täglichen Aufgaben. So stellten wir verschiedene Arten von Pflaumen- und Apfelkuchen, Kekse, Baiser, Miniplunder, Rumkugeln und Florentiner in der ersten Woche her und Windbeutel, Eclairs, Desserts wie Panna Cotta, Tiramisu und Crème Brûlée, kleine Törtchen und Tartelettes in der anderen Woche her.



Fotos: Zuckerkunst

Eine besondere Spezialität in Poznań sind die sogenannten Saint Martins Hörnchen. Das sind Croissants mit einer Füllung aus weißem Mohn, Mandeln, Rosinen, Kekskrümmeln und Wasser, glasiert mit Fondant und mit gehackten Nüssen bestreut. In einem Museum bekamen wir die Geschichte der St. Martins Hörnchen näher erläutert. Dort erhielten wir auch ein Diplom mit der Erlaubnis diese Croissants selbst herstellen zu dürfen. In unseren Betrieben konnten wir das gleich in die Praxis umsetzen und sie backen.



Foto: Marktplatz Posen

Neben dem täglichen Arbeiten in den Gastbetrieben besuchten wir die Schule für Lebensmittelindustrie. Dort nahmen wir zusammen mit polnischen Auszubildenden an einer Schulung über Umweltschutz und Klimawandel und am Deutschunterricht teil.

Am Wochenende bekamen wir eine Stadtführung, besuchten diverse Museen und besichtigten das Schloss in Kórnik und den Palast Rogalin.

Am Mittwoch der zweiten Woche besuchten wir das Café und Konditorei sowie die Meisterschule W. Kandulski. Dort hatten wir einen Kurs über das Herstellen von Zuckerfiguren und das Arbeiten mit Isomalt.

Am Donnerstag, unserem letzten Tag, wurden wir erneut in die Handwerkskammer Poznań zu einem Abendessen und unserer offiziellen Verabschiedung eingeladen.



Rückblickend war der Lehrlingsaustausch sehr spannend und hat Spaß gemacht. Es war eine sehr lehrreiche Zeit, gerade was die Handwerksarbeit in den Betrieben angeht, weil dort sehr häufig auf maschinelle Unterstützung verzichtet wird. Trotz der unterschiedlichen Sprachen und der damit einhergehenden Kommunikationsschwierigkeiten, war die Reise nach Polen ein voller Erfolg. Wir können jedem, dem sich die Möglichkeit bietet das Konditorenhandwerk in einem anderen Land kennen zu lernen, nur empfehlen dies wahrzunehmen.

Leona Schneider und Franziska Theis