

Die Käthe-Kollwitz Schule gratuliert

Deutschlands bester Konditorgesellin ihres Jahrgangs 2019

Lisa-Marie Kreckel, Konditorei & Café Kurt Geißner KG, Gießen



Foto im Café Geißner in Gießen: von links: Arnd Fischer: Chef und Ausbilder des Konditorei & Café Kurt Geißner KG in Gießen, Lisa-Marie Kreckel: Bundessiegerin der KonditorInnen, Carola Bahnsen: Chefin des Café Geißner, Carmen Corbatera: Lehrerin der KKS, Dr. Mareike Banka: Abteilungsleiterin der KKS

Lisa-Marie Kreckel, ehemalige Schülerin der Käthe-Kollwitz Schule und Auszubildende der Konditorei & Café Kurt Geißner KG, Gießen, absolvierte im Januar 2019 ihre vorgezogene Abschlussprüfung als Konditorin als eine der Besten der Konditoren-Innung Mittelhessen. Im September ging es dann nach viel Vorbereitung und Fleiß zum Landesentscheid nach Frankfurt mit der Frage im Gepäck: Wer wird Hessens beste Konditorin des Jahrgangs? Vor Anna-Lisa Mariaschk (Café Vetter, Marburg) konnte sich Lisa-Marie über den Titel Landessiegerin Hessens freuen. Die folgenden Fotos stammen aus diesem Wettbewerb.



Foto: Siegerbild kreiert von Lisa-Marie Kreckel auf dem Hessischen Landesentscheid der Konditoren und Konditorinnen am 16.09.2019 in Frankfurt

Der „Bundesentscheid“ im Konditorenhandwerk offiziell „Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks“ genannt, fand dieses Jahr vom 18. – 19. November in Bielefeld statt. Neun Landessiegerinnen und drei Landessieger aus ganz Deutschland nahmen an diesem besonderen Wettbewerb teil. Lisa-Marie Kreckel vertrat das Bundesland Hessen und erreichte den 1. Platz auf dem Siegereppchen. Sie ist nun Bundessiegerin, die beste Junggesellin Deutschlands. Herzlichen Glückwunsch! Dafür war Kreativität, Können, Geschicklichkeit, viel Fleiß, Ausdauer, gute Nerven und auch Unterstützung ihres Betriebes wichtig. Unterstützend war auch der Teamgeist ihrer Teilgruppe während des Wettbewerbes.

Als 3. Auszubildende des Café Geißners in Folge schaffte es Lisa-Marie nach Annika Weiser 2017 (4. Platz), Evelyn Teigler 2018 (3. Platz) zu einer sehr guten Bewertung im Bundesentscheid mit dem 1. Platz.



Limettenmousse-Torte mit Beeren- und Pistazienkern

Die in 10 Stunden zu bewältigenden Aufgaben waren vielfältig: Zwei Torten mit Dekoration zum Thema „Das Gras wachsen hören“ waren herzustellen. Hierfür kreierte Lisa-Marie eine Limettenmousse-Torte mit Beeren- und Pistazienkern. Ähnlich wie auf dem Foto des Hessischen Landesentscheides gab es auf der Torte im Bundesentscheid zwei modellierte Elfen auf einer Kugel mit Blütenzweig aus Zucker gearbeitet.

Ferner sollten 3 Fours / Desserts hergestellt werden: siehe Fotos



Hugo-Holunder-Himbeergläschen



Espresso-Baileys-Kuppeln mit Karamellglasur



Zitronentöpfchen mit Baiserhaube

Weiterhin waren drei Pralinsorten verschiedener Art nach eigenem Geschmack zu fertigen. Es gab Brombeer-Gin Pralinen, Walnuss-Weichkrokant mit Zimtcanache und Schokoladen-Sanddorn-Fächer.

Es sollte auch gezeigt werden, dass die Technik des Modellierens beherrscht wird. Dazu waren zwei verschiedene Figuren in zweifacher Ausfertigung herzustellen.

Lisa-Marie Kreckel meinte, es war ein großes Erlebnis mit vielen Höhen und Tiefen. Die Teilnahme am Bundesentscheid empfand sie als spannend und empfiehlt es unbedingt weiter.

C. Corbatera