

Hessischer Landesentscheid des Konditoren-Handwerks an der Käthe-Kollwitz-Schule zum Thema „Impressionen in Form und Farbe“



Foto von links nach rechts: Manfred Anderlohr aus Frankfurt, Jessica Heil, Bäckerei-Konditorei Happ Neuhof, Holger Ließ aus Runkel, Clarissa Pankraz, Café Klingelhöfer, Marburg, Andreas Vogel, Landesinnungsmeister aus Braunfels, Ulrich Timpert aus Marburg und Anika Konrad, Café Geißner, Gießen.

Am 21. September 2020 fand der Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks im Konditoren-Handwerk, kurz auch Landesentscheid genannt, an der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar statt. Der ursprüngliche Austragungsort, die Elisabeth-Knippling-Schule in Kassel, musste aufgrund von Krankheitsfällen absagen, so dass sich die Käthe-Kollwitz-Schule kurzfristig zur Verfügung gestellt hat. Auch durch die Corona-Pandemie bedingt gab es leider nur wenige Teilnehmerinnen.



Zwei Jungesellinnen aus Mittelhessen - Clarissa Pankraz (Fachverkäuferin) und Anika Konrad (Konditorin) - gewannen den 1. Platz und sind hessische Landesiegerinnen 2020. Sie dürfen nun auf dem Bundesentscheid im November in Koblenz das Land Hessen vertreten.

Foto: Schaufenster von Clarissa Pankraz (Konditoreifachverkäuferin)

Bei den Fachverkäuferinnen im Konditoren-Handwerk war **Clarissa Pankraz** aus Eschenburg, ausgebildet im **Café Klingelhöfer in Marburg**, als einzige Teilnehmerin gemeldet. Mit ihrer Interpretation zum Thema „Impressionen in Form und Farbe“ wurde nach den Richtlinien dieses Leistungswettbewerbs Frau Pankraz hessische Landessiegerin in ihrem Beruf.

Frau Pankraz hat sich bei ihrem Schaufenster von dezenten Farben und Motiven aus der Natur inspirieren lassen. Im Rahmen der Prüfung musste auch ein Tisch zum Thema passend eingedeckt, ein Salatbouquet hergerichtet und präsentiert, sowie ein umfangreiches Beratungsgespräch durchgeführt werden.

Foto: 1. Platz von Anika Konrad (Konditorin) zum Thema „Willkommen im Zirkus“



Bei den Konditorinnen setzte sich **Anika Konrad** aus Biebertal, ausgebildet im **Café Geißner in Gießen** durch. Frau Konrad wählte das Unterthema „Willkommen im Zirkus“ und ließ sich von Zirkusmotiven inspirieren. Sie gestaltete während der sechsstündigen Arbeit vor Ort eine kranzförmige Limetten-Mousetorte mit Mango und Heidelbeeren und einem aufwändigen und kreativ gestalteten Zuckerschaustück, bei dem verschiedene Herstellungstechniken angewandt wurden. Daran erkennt man auch die vielen Stunden des Übens mit Herzblut, die dahinter stehen, bis so ein Zuckerstück entstehen kann.



Foto: Zuckerschaustück mit Elefant
(Anika Konrad)



Foto: Löwen und Seelöwen als Marzipanfiguren
(Anika Konrad)

„Exoten der Manege“ heißen die Seelöwen und Löwen, die als Marzipanfiguren geformt sind. Drei Desserts: „Balance aus Tonkabohne und Popcorn“, ein Nuss-Nougat-Dessert und eine „Sommerliche Jonglage aus Himbeere und Maracuja“ sowie drei Pralinenarten (z.B. Erdnussmarzipan mit Salzkaramell) runden die Aufgabe ab. Die Jury freute sich sehr über die gelungene Arbeit von Frau Konrad.

Frau Jessica Heil von der Bäckerei und Konditorei Happ aus Neuhof aus der Region Fulda gewann mit ihrem Thema „Friedensreich Hundertwasser“ den 2. Platz der Konditorinnen.

Die Siegerehrung fand aufgrund der besonderen Situation und den damit verbundenen Hygieneregeln nur im kleinen Kreis der Prüfer Manfred Anderlohr aus Frankfurt, Holger Ließ aus Runkel und Ulrich Timpert aus Marburg, sowie dem Landesinnungsmeister Andreas Vogel aus Braunfels, der Schulleiterin Monika Lehr, der Abteilungsleiterin Dr. Mareike Banka, einigen Lehrkräften und sehr wenigen Gästen statt.

Es war eine gelungene Veranstaltung, die dem Nachwuchs des Handwerks die Möglichkeit bot, ihr Können zu präsentieren.