

Marzipanseminar mit der Firma Kessko für die Konditorinnen im 3. Ausbildungsjahr der Klasse 12KO Nov. 2017 Die süße Kunst Marzipan zu modellieren



Foto von links hinten

Konditormeister der Firma Kessko, Michael Bonn mit angehenden Konditorinnen der Käthe-Kollwitz-Schule: Miriam Gaube (Konditorei Klingelhöfer, Marburg), Kristina Welsch und Zare Yildirim (Schäfers Backstuben GmbH, Biedenkopf), Evelyn Teigler (Konditorei Geißner, Gießen), Johanna Diehl (Konditorei Klingelhöfer, Marburg), Maren Konrad (Bäckerei und Konditorei Simon Waldbrunn), Marie-Luise Ahlhorn (Café Rosenpark Marburg), Carina Plaßmann (Konditorei Vogel, Braunfels), Monet Raquel Keiner (Konditorei Vetter, Marburg), Maria Moreno Valenzuela (Bäckerei und Konditorei Biedenkopf, Wetzlar).

Die Freude über die selbst hergestellten Marzipanfiguren steht den Auszubildenden ins Gesicht geschrieben.

Die Käthe-Kollwitz-Schule ist zuständige Berufsschule für die Bezirksfachklassen des Konditoren-Handwerks in Mittelhessen. Zur Unterstützung der Ausbildung veranstaltet sie regelmäßig zusätzliche Seminare zu besonderen ausbildungsrelevanten Themen. So auch Ende November: die Auszubildenden des dritten Ausbildungsjahres erhielten eine professionelle Einführung in die Kunst des Marzipan-Modellierens.





Langjähriger Partner und Sponsor dieser Veranstaltung ist die Firma Kessko, die mit Konditormeister Michael Bonn einen Top-Spezialisten nach Wetzlar geschickt hatte. Er zeigte den Auszubildenden, wie aus der Marzipan-Rohmasse mit Kreativität und Fingerfertigkeit verschiedenste Figuren modelliert werden. So fertigten die zehn hoch



motivierten angehenden Konditorinnen unter seiner Anleitung und Aufsicht Glücksschweinchen, Hunde, Pinguine, Krokodile, Nilpferde und Rosen, die anschließend „geschminkt“ werden mussten. Darunter versteht man die Farbgebung, die von Hand mit Hilfe eines Pinsels erfolgen kann oder mit dem „Airbrush“ durch Aufsprühen der Lebensmittelfarbe.

Dass die Ausbildung an der Käthe-Kollwitz-Schule - ergänzend zu der in den Betrieben - den Grundstein für zahlreiche Erfolge der Auszubildenden legt, war an den jüngsten Erfolgen bei den Leistungswettbewerben der Konditorinnen und Konditoren zu erkennen: Annika Weiser aus der Konditorei Geißner in Gießen wurde hessische Landessiegerin und erreichte in Berlin auf dem Bundesentscheid den 4. Platz.



Die Auszubildenden gehen mit großem Elan aus diesem Marzipanseminar heraus. Sie sind motiviert nun selbständig die Welt der Marzipanfiguren weiter zu erkunden. Die Käthe-Kollwitz-Schule freut sich über die regelmäßige und großzügige Unterstützung der Fa. Kessko aus Bonn.

C. Corbatera