

Bei der Ehrung (v.l.): Vera Vogel, Jürgen und Veronika Büst (Eltern), Jonas Büst, Andreas Vogel, Maria Sprenger, Karin und Kurt Sprenger (Eltern). (Foto: Bender)



Nachwuchs legt Prüfung ab

Konditoreninnung Mittelhessen ehrt Auszubildende

Wetzlar (red). Nach drei Jahren Ausbildung in Konditoreien Mittelhessens haben 10 Konditoren und 5 Konditorei-Fachverkäuferinnen in der Käthe-Kollwitz-Berufsschule ihre Gesellenprüfung absolviert.

Es galt, Pralinen herzustellen wie zum Beispiel Baileytrüffel mit einem zartschmelzenden dunklen Schokoladencanache, Teegebäck wie Florentinergebäck - oder einen Lauchkuchen und Aperogebäcke mit Blutwurst und Apfelspalten oder Lachs auf pochierten Spinat. Das wichtigste der prakti-

schen Konditorenprüfung ist das Gesellenstück, das nach eigenen Vorgaben unter der Aufsicht der Prüfungsmeister herzustellen war. Die beste Prüfungstorte des Jahrgangs 2010 wies eine aus Zucker geblasene Äbelwoi-Flasche mit geblasenen Äpfeln und filigraner Zuckertechnik auf. Innungssieger bei den Konditoren wurde Jonas Büst (Eschbach/Taunus) aus dem Ausbildungsbetrieb Konditorei Vogel in Braunsfels.

Fünf Konditorei-Fachverkäuferinnen erhielten ebenfalls ihre Gesellenbriefe und können sich ab heute Konditorei-Fach-

verkäuferin nennen. Ein großes Feld der Warenkunde und die Kenntnisse einer kompletten Servicefachkraft im gastronomischen Bereich sind unter anderem Bestandteil der Prüfung. Hier wurde Maria Sprenger (Bermoll), ebenfalls ausgebildet im Braunsfelder Café Vogel, zur Innungsbesten gekürt. Eine „Sonderehrung“ gab's für Maria Sprenger: Sie hatte in allen Lehrjahren die Durchschnittsnote 1. Die besten Auszubildenden der Mittelhessen-Innung werden zu einem weiterführenden Wettkampf zum Hessen-Entscheid eingeladen.