



Jonas Büst mit seinen süßen Kunstwerken, die er rund um den Apfelwein kreiert hat. Maria Sprenger hat ein ansprechendes Schaufenster dekoriert. (Fotos: Pöllnitz)

Doppelsieg schmeckt süß

Jonas Büst und Maria Sprenger siegen bei Konditoren-Innung

Wetzlar (hp). Sechs Stunden harte Arbeit mit süßen Sachen: Der hessische Nachwuchs im Konditorenhandwerk hat sich am Montag in Wetzlar miteinander gemessen. Die gastgebenden Mittelhessen konnten dabei einen Doppelsieg landen.

Als Beste der drei hessischen Konditoren-Innungen in den Berufen Konditor und Konditorei-Fachverkäuferin haben sich Konditor-Geselle Jonas Büst aus Usingen und Verkäuferin Maria Sprenger aus Aßlar hervorgetan. Beide Auszubildenden des Braunfelser Café Vogel erreichten Platz eins.

Mit viel Kreativität, Fachwissen und Fingerfertigkeit konnten sie beweisen, was in ihnen steckt und den verdienten Lohn entgegennehmen. Ralf Jeschke, Kreishandwerksmeister im Lahn-Dill-Kreis, die stellvertretende hessische Obermeisterin Birgit Günther aus Alsfeld und Landeslehrlingswart Manfred Anderlohr aus Frankfurt fanden im anschließenden Empfang in der Käthe-Kollwitz-Schule lobende Worte für die Sieger. Sie sind qualifiziert für den bundeswei-

ten Wettbewerbsentscheid im November in München.

Unter dem Thema „Die Welt des Weins“ galt es für die Konditoren eine Torte mit Dekorstück, süße Fours, Pralinen und Marzipanfiguren herzustellen. Die Verkäuferinnen mussten zum gleichen Thema ein Schaufenster unter anderem mit einem selbst hergestellten Werbeträger und Preisschildern dekorieren, eine Pralinen- und Teegebäckplatte zusammenstellen, einen Tisch eindecken, ein Tellergericht anrichten und ein Verkaufsgespräch führen.

„Anfangs hat man verschiedene Ideen, baut auf, bestimmt 50 Mal wieder um, bis alles so harmonisch aussieht wie es soll: harmonisch in der Farbzusammenstellung, in der Größe zusammen passend, nicht überfüllt und ohne leere

Ecken“, sagt Maria Sprenger. Nach ihrer Lehre möchte sie Haushalts- und Ernährungswissenschaft, also Oecotrophologie, studieren.

■ **Sieger aus Mittelhessen sind für Deutsche Meisterschaft qualifiziert**

Passend zum Wettbewerbsthema hat Jonas Büst Ideen gesammelt und den Apfelwein als Weinsorte ausgewählt. Zu seiner Arbeit gehört auch das Zeichnen von Entwürfen, nach denen er schließlich seine filigranen Kunstwerke schafft. „Irgendwann hat man ein fertiges Schaustück, das man bis zur Perfektion bringt“, sagt der Usinger. Er hat zuvor bereits eine Kochlehre absolviert und geht nun erst einmal in die Schweiz, um dort zu arbeiten.

Die Bewertungskommission waren Manfred Anderlohr, Bir-

git Günther, Hans Lutz aus Wiesbaden und Eva Schiffner aus Herborn. Sie schauten auf das Gesamtbild, Arbeitsweise und -stil sowie Schwierigkeitsgrad, Arbeitsabläufe, Geschmack und Originalität.

Lehrherr Andreas Vogel gratulierte seinen Schülern: „Jonas hat sich die Messlatte sehr hoch gelegt und schon fast die Meisterprüfung abgelegt. Man konnte beim Wettbewerb schon sehen, was für Fachleute hier am Werk sind.“ Vogel bedauert, dass es viel zu wenige junge Frauen gibt, die den Beruf der Fachverkäuferin in der Konditorei ergreifen. „Dabei ist diese Arbeit sehr anspruchsvoll, muss man sich doch in den Kaffeesorten auskennen, Service und Verkauf beherrschen und die Fachsprachen der Bereiche wie Patisserie, Konditorei oder der herzhafte Feinkosten kennen.“ Nach der hervorragenden Arbeit seiner Leute freuen sie sich nun auf die Deutsche Meisterschaft in Bayerns Landeshauptstadt.