



Süße Kostbarkeiten haben elf Auszubildende aus dem Bereich der Konditoren-Innung Mittelhessen jetzt in der Käthe-Kollwitz-Schule Wetzlar gezaubert. Bei einer dreitägigen überbetrieblichen Unterweisung standen für sie die Herstellung von Trüffeln mit der dazugehörigen Canache-Sahnefüllung, von Pralinen sowie die kunstvolle Verarbeitung von Schokolade und Zucker zu Dekorzwecken auf dem Übungsplan. Fachlich angeleitet wurden sie

von den Konditorenmeistern Jochen Müller (Neustadt), Ulrich Timpert (Marburg), vom ehemaligen stellvertretenden Innungsobmeister Tiro Bassin (Limburg) und von Innungsobmeister Andreas Vogel (Braunfels). Auch hatten die Pädagogen der Berufsschule ein Auge aufs Geschehen. Zum krönenden Abschluss präsentierten die elf Nachwuchskräfte ihre kunstvollen Produkte der Öffentlichkeit. Unser Bild zeigt sie mit Obermeister Vogel (Mitte) und den Ausbildern (rechts). (ew/Foto: Ewert)