



Eva Bottke mit ihren meisterhaften Leckereien: Die junge Frau aus Oberwallmenach will als Meisterin in einem Wiesbadener Betrieb weiterarbeiten und dort Karriere machen.

Kreative Kunstwerke zum Vernaschen geschaffen

Handwerk Konditoren stellen sich der praktischen Meisterprüfung

■ **Rhein-Lahn/Koblenz.** Es ist die vielleicht leckerste Meisterprüfung, die das Handwerk zu bieten hat: Wenn die Konditoren zu Werkzeug und Zutaten greifen, entstehen kleine Kunstwerke zum Vernaschen, werden süße Versuchungen aus Speiseeis kredenzt, ziehen unwiderstehliche Düfte durch die Werkstätten der Handwerkskammer (HwK) Koblenz.

Für Eva Bottke aus Oberwallmenach, Simone Hecken aus St. Katharinen, Annika Nink aus Montabaur und Tobias Saffenreuther aus Pommern an der Mosel ging es nicht um die Wurst sondern um Teig, Zuckerglasur, frische Früchte und deren Zubereitung. Auf dem Weg zum Meisterbrief stand die praktische Prüfung in den HwK-Werkstätten des Zentrums für Ernährung und Gesundheit an. Für die vier Prüfungsteilnehmer – es ist die erste Gruppe von dreien – ging es durch mehrere Stationen: Der

Herstellung von Köstlichkeiten folgte deren Präsentation, Speiseeis-Zubereitung und Verkaufsgespräch zählten ebenso zu den Prüfungsinhalten.

Unter den strengen und fachkundigen Blicken der fünfköpfigen Prüfungskommission entstanden Spitzenleistungen, die in Aussehen und Geschmack überzeugten. Für Michael Luy, Vorsitzender der Prüfungskommission, wie auch die vier jungen Konditoren war es ein guter Tag: „Alle haben bestanden und mit den gezeigten Leistungen konnten wir wirklich sehr zufrieden sein. Der Meisternachwuchs bringt fachlich einiges mit und kann das auch überzeugend nach außen darstellen.“

Für die vier angehenden Meister verbinden sich mit dem Abschluss ganz unterschiedliche Pläne: Annika Nink möchte das Familienunternehmen mit aktuell zehn Filialen rund um Montabaur und 50

Mitarbeitern langfristig übernehmen, Tobias Saffenreuther möchte im Ausland arbeiten und auf einem Schiff anheuern, Simone Hecken plant die Gründung eines Betriebes in ihrer Heimatregion, und Eva Bottke möchte in ihrem Wiesbadener Betrieb als Meisterin weiterarbeiten und Karriere machen. Was diese ganz unterschiedlichen Zukunftspläne verbindet, ist der Meisterbrief. Auf ihn bauen die jungen Handwerker, er bildet eine solide Grundlage in fachlicher und kaufmännischer Hinsicht für das weitere berufliche Leben. Der nächste Meistervorbereitungskurs im Konditorenhandwerk bei der Handwerkskammer Koblenz beginnt Anfang Juli 2014.

⊕ Infos und Anmeldung bei der HwK-Meisterakademie, Tel. 0261/398311, Fax 0261/398 990, und per E-Mail an meister@hwk-koblenz.de