



Julia Wiltner von der Bäckerei Meiling richtet ihre Schaustücke an. Nun kann die Prüfungskommission werten.

FOTOS: LUTZ SEBASTIAN

Märchenhaftes aus Zucker

GESELLENPRÜFUNG Sieben von insgesamt 14 angehenden Konditoren der Landesfachklasse legen im Berufsschulzentrum ihre praktische Prüfung ab.

VON ANNETTE GENS

DESSAU/MZ - Es ist Dienstag, 13 Uhr: Großreinemachen ist angesagt. In der Küche des Berufsschulzentrums „Hugo Junkers“ schrubben die Lehrlinge die Tische aus Edelstahl wieder blank. Manche stehen vor den großen Abwaschbecken und scheuern Töpfe und Schüsseln. Wer dann den Raum neben der Küche betritt, trifft auf Tische voller süßer Sachen. Cremes, Brandteige, Biskuitböden, Obst, Schokolade und Zuckerwerk geben sich dort ein Stelldichein.

In der Berufsschule in der Dessauer Junkersstraße haben gestern die ersten sieben von insgesamt 14 Auszubildenden den praktischen Teil ihrer Gesellenprüfung abgelegt und dabei einmal mehr einerseits nicht nur ihre fachlichen Qualitäten unter Beweis gestellt - sondern andererseits auch ihre Fantasie. Die Prüfungskommission ließ sie ins Reich der Märchen „reisen“. Welche Märchen der Gebrüder Grimm sie in Zuckerwerk umsetzen, war ihnen überlassen.

Frau Holle lässt grüßen

Auf eines der Schaustücke wurde ein Backofen aus Zuckermasse gesetzt. In der mittleren Etage der Torte fanden sich Äpfel und im Tortenboden wiederum Zuckerkristalle. Es war nicht schwer zu erraten, dass Auszubildende Kathrin Thiele (Konditorei Mrosek) ihr Gesellenstück dem Märchen von Frau Holle widmete. Goldmarie und Pechmarie sind darin aufgefördert, sowohl das Apfelbäumchen zu schütteln, als auch Brote vorm Verbrennen im Ofen zu bewahren. Und Schnee, den schüttelte zumindest die fleißige Marie zuhauf aus der Bettdecke ihrer Gastgeberin, auf dass es auf der Erde schneie.

Zwei Tage lang haben die angehenden Gesellen nicht nur an ihren drei-etagigen Torten gearbeitet, die Aufgabenstellung umfasste weit mehr. Petits Fours mussten angerichtet werden, Käse Fours durften nicht fehlen, je zwei Minitorten sollten zum Repertoire gehören.

Dazu Desserts im Glas, eine Konfektmischung sowie eine Anschnitttorte. Bei letzterer wollte die Prüfungskommission sehen, inwieweit sich die Lehrlinge während ihrer dreijährigen Ausbildungszeit zu Profis entwickelt haben und wie



Maria Sternberg im Stress. Die Torte muss auf den Tortenteller.



Märchenhaftes aus Marzipan, entstanden in den Händen von Maria Sternberg.

KONDITIONERPRÜFUNG

Rotkäppchen und Froschkönig grüßen

Seit 200 Jahren erzählt man sich die Märchen der Gebrüder Jacob und Wilhelm Grimm. Das ist für die Prüfungskommission der Konditoren-Landesfachklasse Anlass, dieses Thema aufzugreifen, um zu sehen, wie angehende Konditoren auf Torten und Gebäck die Geschichten vom Rotkäppchen, vom Froschkönig, von Frau Holle u.a. in Biskuit, Cremes, Brandteig, Konfekt, Marzipan und Gelees inszenieren. Ihrer Prüfung stellten sich

am Dienstag Auszubildende aus Dessau, Wittenberg, Wörlitz und Zerbst. Am Mittwoch und Donnerstag steht die Prüfung für Auszubildende aus Magdeburg, Halle und dem Harz an.

Bereits seit 1996 werden die Konditoren aus Sachsen-Anhalt nach Absolvierung ihres ersten Lehrjahres am Beruflichen Schulzentrum Dessau in einer Landesfachklasse zusammengefasst.

warb sie sich in ihrem Ausbildungsbetrieb, der Dessauer Bäckerei und Konditorei von Oliver Schieke, das dafür notwendige Rüstzeug. In dieser Zeit drückte sie eifrig die Schulbank der Konditoren-Landesfachklasse, die im Berufsschulzentrum das theoretische Wissen vermittelte. Wie soll es anders sein, bei einer Prüfung ist man aufgeregt, gibt Sternberg unumwunden zu, froh zu sein, dass „jetzt alles vorbei ist“. Bei bestandener Prüfung ist ihr ein Arbeitsplatz in ihre Ausbildungsbetrieb sicher. Den will sie annehmen.

Stolz macht Oliver Schieke, dass Maria Sternberg ihre Prüfung selbstständig vorbereitete. „Ich habe von all den Schaustücken, die sie zeigt, im Vorfeld nichts fertig gesehen“, bescheinigte ihr der Meister selbstständiges und innovatives Arbeiten.

Keiner ist durchgefallen

Die angehenden Konditoren haben alle ihre Prüfungen bestanden. So viel verriet Bernd Fuchs, der stellvertretende Vorsitzende der Prüfungskommission, der am Ende konstatierte: „Niemand muss die Prüfung wiederholen.“

Allerdings hat die Prüfungskommission zwischen den Arbeiten einige Leistungsunterschiede ausgemacht. Manches Petits Fours (kleines Törtchen) war zu groß geraten, manches zu klein, monierte u.a. Fuchs das Verhältnis der Stücke zueinander. Plätzchen hätten in einer Konfektmischung eigentlich nichts zu suchen, meint er. In einer Form gebackenes Mürbteigkonfekt ebenfalls nicht. Allerdings fand Fuchs auch viel Lob für das, was auf drei Tafeln präsentiert wurde. Mangocreme und Gelee waren eine innige Verbindung eingegangen. Erdbeeren und Schokolade feierten ein Hochzeitsfest. Himbeeren zierten kleine, mundgerechte Stücke. Weingelee wurden so angerichtet, dass man am liebsten zum Dessertlöffel greifen würde. Es gab Torten, die zierten dicke Schokoladenblüten. Es gab Himmlisches aus Marzipan!

Doch es bleibt bis Ende Juli spannend, wie im Einzelnen all das bewertet wurde. Der Konditorenwachstums wird wohl noch bis zum 31. Juli warten müssen. Bis dahin hat die Kreishandwerkerschaft für jeden ein Zeugnis ausgestellt. Man darf die Daumen drücken.



Shirin Wegert (Halle) präsentiert ihre Arbeit. Foto rechts: Die Prüfer Angela Franz, Matthias Fuchs, Norbert George.



perfekt sie mit dem Messer umgehen können.

Fast eine Stunde wurden die Arbeiten der sieben Auszubildenden unter die Lupe genommen, während vor der Tür Angehörige der Prüflinge gespannt auf die Ein-

schätzung der Fachkommission wartete. Hinter der verschlossenen Tür wurden verkostet, gefachsimpelt und Punkte verteilt.

Dass sie die Prüfung bestehen werde, davon ging unter anderem Maria Sternberg aus. Drei Jahre er-