

Das Leben ein bisschen süßer machen

Konditorenhandwerk spricht 24 Konditoren und drei Fachverkäuferinnen frei

„In einer Konditorei, wo alles auf guten Geschmack und Genuss ausgerichtet ist, macht das Arbeiten sicherlich Freude“, meinte Sparkassendirektor und Vorstandsmitglied Jürgen Kerber bei der Freisprechung für den Konditoren-Nachwuchs am Donnerstagabend im Sparkassensaal. Er ergänzte: „Bestimmt war die Ausbildung nicht immer ein Zuckerschlecken“. 24 Konditoren und drei Fachverkäuferinnen erhielten vor Gästen aus ganz Niederbayern das Zeugnis über eine erfolgreiche Ausbildung.

„Es heißt zwar immer: gegessen und getrunken wird immer, aber auch wir müssen alle Anstrengungen unternehmen, damit unsere Kunden bei uns bleiben und nicht auf Billigprodukte ausweichen“, sagte der Bezirksoberrmeister der Konditoren-Innung Bayern, Hans Georg Löw. „Das, was wir Konditoren bieten, ist Qualität.“ Qualität in höchster Vollendung. Qualität, gepaart mit Kreativität. Qualität, die nur mit entsprechend gut ausgebildeten Fachkräften erreicht werden kann. „Sie sind jetzt Konditorin oder Konditor. Sie sind jetzt Konditorei-Fachverkäuferin, die diese Qualität an Mann und Frau bringen muss“, so Hans Georg Löw. „Sie schaffen mit ihren Produkten ein Stück Lebensqualität.“

Bürgermeister Hans Lohmeier stellte ein Zitat an den Beginn seines Grußwortes „Die Wurzeln der Ausbildung sind bitter, aber die Frucht ist süß“, wobei der zweite Teil des Zitats auf alle Fälle auf die Produkte der Konditoren zutrifft. „Ein Betthupferl muss süß sein und vermittelt süße Träume“, so der Bürgermeister, schon deswegen sei das Konditorenhandwerk von Nöten. Stellvertretende Landrätin Barbara Unger verbindet mit dem Beruf Konditor „das perfekte Gebäck“.

Johann Dilger, Leiter der Fraunhofer-Berufsschule, blickte mit seinen nun bereits ehemaligen Schülerinnen und Schülern zurück auf Höhepunkte der Schulzeit und erkannte die erbrachte Leistung an, auch die außergewöhnlichen Fähigkeiten im Zusammenspiel mit ihrem Lehrer Franz Eyerer, zum Beispiel bei der Gestaltung der Zuckerbäckerei zum 800. Geburtstag der Straubinger Neustadt. Dilger appellierte, sich für den Arbeitgeber



Die besten Konditoren, die im Rahmen ihrer Freisprechungsfeier mit dem Engelbert-Wandinger-Preis ausgezeichnet wurden (von links): Tanja Schlapps, Daniel Pánek und Arthea Eichstetter. Mit den Siegern freuen sich (hintere Reihe v.l.) Fachlehrer Franz Eyerer, Sparkassen-Vorstandsmitglied Jürgen Kerber, Bezirks-Obermeister Hans Georg Löw, Klaus Eggenberger vom Fachverein der Bäcker und Konditoren, stellvertretende Landrätin Barbara Unger, stellvertretender Obermeister Franz Wenninger, Bürgermeister Hans Lohmeier, Christian Kaiser von der Handwerkskammer und Schulleiter Johann Dilger mit dem Fahnenträger des Fachvereins.

einzusetzen, denn er ist es, der den jungen Menschen Chancen gibt. Christian Kaiser von der Handwerkskammer meinte, „nun haben sie es in der Hand, unser und auch ihr Leben ein Stück süßer zu machen“.

Zeugen des Wandels

„Die Freisprechungsfeier findet jedes Jahr statt, nichtsdestotrotz ist sie immer etwas Besonderes, schon aus der Tradition des Handwerks heraus“, sagte Hans Georg Löw. Auch die heute Freigesprochenen seien Zeugen des Wandels dieses Handwerks und hätten schon in der Ausbildung viele Neuerungen erfahren. Sie seien nicht nur „Tortenbastler“, nein, vielmehr die Lebensmittelspezialisten der Zukunft.

Dann sprach Löw die Auszubildenden frei und erhob sie in den Gesellenstand. Unter den Prüflingen war auch ein junger Mann aus Afghanistan. Bei der Zeugnisübergabe mit Franz Wenninger (stellvertretender Obermeister aus Passau) und Franz Eyerer (Mitglied der Prüfungskommission) wurden die drei Besten bei den Konditoren mit dem Engelbert-Wandinger-Preis ausgezeichnet. Prüfungsaufgabe war unter anderem eine dreistöckige Torte zum Thema „Vive la France – Leben wie Gott in Frankreich“.

Franz Eyerer griff gemeinsam mit Max Artmeier, der den musikalischen Teil gestaltete, zur Gitarre und verabschiedete seine Schüler musikalisch auf die Melodie von „So weit weg von dir“ von Hubert von Goisern und mit einem ei-

gens getexteten Lied „Au Revoir, Merci und Adieu – die Zeit mit Euch war schnee“.

Und bevor es zum von der Sparkasse und der Innung gestifteten Buffet ging, hatte Klaus Eggenberger vom Fachverein der Bäcker und Konditoren für die Prüfungsbesten noch Ehrenkarten für den Bäckereiball am 2. März 2019 dabei. –wil-

Die Prüfungsbesten

Die Prüfungsbesten der Konditoren: Arthea Eichstetter, Tiefenbach, Ausbildung bei Bäckerei Rauchensteiner, Geisenhausen; Daniel Pánek, Deggendorf, Ausbildung bei der Konditorei Café Bredl, Deggendorf; sowie Tanja Schlapps, Pfarrkirchen, Ausbildung bei Süße Manufaktur Klaus Friederich, Pfarrkirchen.