

Lehrlingswettbewerb 2016 der Konditorinnen und Konditoren im 2./3. Ausbildungsjahr



Auch in diesem Jahr nahmen sieben Auszubildende des Konditoren-Handwerks der Beruflichen Schulen in Gelnhausen unter der Leitung von Fachlehrer Wolfgang Ruhlandt an dem Tortenwettbewerb der Konditoren-Innung Main-Kinzig teil.

Thema dieses Wettbewerbes war es, eine Torte oder ein Formstück zum Thema „Traumhochzeit“ herzustellen.

Diese Aufgabe wurde unter der Aufsicht von Herrn Rückert, von der Bergius Schule Frankfurt, und Herrn Ruhlandt, von den Beruflichen Schulen Gelnhausen, unter bestimmten Bedingungen durchgeführt.

Der Tortenkörper wurde fertig mitgebracht und innerhalb von 3 Stunden ausgarniert. D.h., überziehen und eindecken mit Marzipan und ausgestalten mit verschiedenen Materialien.

Hier konnten die Teilnehmer/innen ihrer Phantasie freien Lauf lassen, wobei die vorgegebenen Maße von L = 32 cm, B = 32 cm, H = 12 cm eingehalten werden mussten.

Es entstanden tolle Kreationen aus Marzipan und schönen Motiven aus den Händen der jungen Azubis.

Eine Besonderheit ist der Ort der Präsentation. Die Torten werden in der Frankfurter Volksbank in der Berger-Straße ausgestellt. Dort haben die Kunden an zwei Tagen die Möglichkeit, die Torten zu besichtigen und zu bewerten.

Gleichzeitig kann man mit etwas Glück und dem Kauf von Losen eine der Schautorten gewinnen.

Der Erlös wird an den Fachverein der Konditoren für die Lehrlingsausbildung gespendet.

Von den 45 Torten wurden die ersten 12 mit einem Geldpreis prämiert.

Unsere Auszubildenden belegten einen dritten, einen vierten und einen fünften Platz. Alle anderen waren hinter den ersten 12 Plätzen.

Teilgenommen haben: Hannah Fromm, Jonas Lembach, Sara Pelz, Nadine Jost, Jessica Meschke, Madeleine Lotz und Franziska Ciesla.

