

Zur Fortbildung drei Wochen in die Schweiz

Eine ganz besondere Fortbildung konnte die Konditormeisterin und Fachlehrerin für die Konditoren/innen an der BSG, Frau Melissa Heil, in den Herbstferien absolvieren. Sie war von der Chocolaterie „Nala“ aus Rifferswil in der Schweiz zu einem dreiwöchigen Praktikum eingeladen und konnte so hautnah und handlungsorientiert ihre Kenntnisse und Fertigkeiten in der Kunst der Pralinen- und



Schokoladenherstellung erweitern. Die Chocolaterie Nala arbeitet mit ausgewählten und vielseitigen Aromen. So werden zum Beispiel mit über 20 verschiedenen Pfeffersorten gearbeitet und innovative Rezepte kreiert.

Wichtig bei der Produktion ist der Gründerin Shireen v. Schulthess die achtsame Auswahl der verwendeten Rohstoffe. Dabei ist der nachhaltige Gedanke immer präsent. Es wird aber nicht nur bei der Herstellung der Pralinen auf die Nachhaltigkeit geachtet, sondern auch bei den Verpackungen. So werden die wiederverwendbaren Holzboxen in einer regionalen Manufaktur mit geschützten Inklusionsarbeitsplätze hergestellt.

Ein besonderes Highlight des Praktikums war die Kreation einer eigenen Praline. Eine vegane Praline mit einer Füllung aus einem Ingwergelee und einer feinen Kokosganache. Das Team von „Nala“ war sofort überzeugt und auch die Kundschaft hat die neue Köstlichkeit sehr gut angenommen. Des Weiteren hat die Konditormeisterin neue Arbeitstechniken erlernt und konnte in dem komplexen Bereich der Produktion veganer Schokoladenerzeugnisse viel Wissen mitnehmen, aber auch ihr eigenes Wissen und praktischen Erfahrungen dort einbringen.

Zurück aus der Schweiz kann Frau Heil nun, gerade in der bevorstehenden Weihnachtszeit, ihre neuen Erkenntnisse an ihre Schülerinnen und Schüler weitergeben.

Frau Heil bedankt sich insbesondere für die tolle Unterstützung der Kollegen/innen und bei „Nala“. Neben der Unterstützung der BSG wurde sie auch durch ihr Weiterbildungsstipendium der Begabtenförderung in Hessen unterstützt.

