

## Können, Kreativität, Konditoren

Der 12. Drei-Länder-Konditoren Wettbewerb geht zu Ende und die Ergebnisse begeistern die Besucher. Was die zwölf Teilnehmer-innen und Teilnehmer in den zwei Tagen im Mai geschaffen haben, kann sich wahrlich sehen lassen. Der Konditoren Nachwuchs aus Südtirol, Tirol und Südbaden hat alles gegeben, was in drei Ausbildungsjahren an Fähigkeiten und handwerklichem Geschick erworben wurde. Diesmal kamen die Lehrlinge in der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule in Freiburg zusammen, um die hohe Qualität der Konditoren Ausbildung zu zeigen.

Bei den Zuckerarbeiten ist die Symbiose aus Kreativität und Handwerkskunst besonders beeindruckend. Nur wer die Techniken der Zuckerverarbeitung absolut beherrscht, kann seine Ideen so formvollendet umsetzen. Jeder im Teilnehmerfeld hat sich Monate vorher schon mit der Vorbereitung auf den Wettbewerb befasst. Das Team aus Freiburg hat sich seit Beginn des Schuljahres



Reinhard Ruf getroffen, um mit ihm zusammen die ganzen Arbeiten, wie Ladenanschnitt- und Festtagstorten, Blumenbukett, Pralinen, Petits-Fours und Marzipanfiguren zu planen und zu üben. Da fragt man sich schon, woher sie die Motivation beziehungsweise die Ausdauer beziehen, um so lange durchzuhalten. Sie müssen sich auch ständig mit der Kritik von anderen und natürlich von ihrem Coach auseinandersetzen. Zudem wissen Anica, Haysam, Lukas und Matthias, dass auch immer etwas schief gehen kann. Die Kuvertüre kann grau sein, das Schaustück kann brechen, die Farben bei den Marzipanfiguren zu grell sein, sie haben etwas komplett vergessen einzuplanen, unter Wettbewerbsbedingungen zu arbeiten ist immer anders als in

der Normalität. Der Wettbewerb ist Stress und nicht nur der positiven Art. Auf die Frage, was sie treibt, antworten sie, dass sie Erfahrungen gemacht haben, die ihnen beruflich und privat sehr nützlich sein können. Der Wettbewerb und die Medaillen, die sie dabei erworben haben, kann ihnen bei der Bewerbung um einen Arbeitsplatz oder bei einer beruflichen Weiterbildung weiterhelfen. Der Vergleich mit den Mitbewerbern zeigt das hohe Niveau der eigenen Fähigkeiten. Aber es macht auch deutlich, dass in allen drei Ländern ein ähnlich hoher Ausbildungsstandard herrscht. Durch das Arbeiten im Wettbewerb und im Austausch mit den Mitbewerbern gewinnen alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer an Selbstsicherheit. Einige können sich





vorstellen, nach Beendigung der Ausbildung in einem EU-Land zu arbeiten. Die Anerkennung des Fachpublikums tut ein Übriges, um die Leistung der jungen Leute zu belohnen. Bei der Bewertung durch die Dreier-Jury, ein Mitglied aus jedem Land, zeigt sich, dass die Leistungen der Einzelnen sehr nahe beieinander liegen und das Leistungsniveau insgesamt sehr hoch ist. Die Jury macht es sich nicht einfach und unter dem Vorsitz von Oberstudiendirektor und Schulleiter Axel Klär kommt sie zu einem sehr gutem Ergebnis. Matthias Bockstaller gewinnt als Dritter eine Goldmedaille, genauso wie Haysam Ghaleb (5. Platz). Anica Schneider (7. Platz ) und Lukas Holste (10. Platz) freuen sich über ihre Silbermedaillen. Insgesamt war der 12. Drei Länder Lehrlingswettbewerb, veranstaltet von der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule und der Konditoren Innung Südbaden, ein großer Erfolg für das Handwerk. Alle Lehrlinge, auch die die nicht teilgenommen haben, gewinnen. Die Leistungssteigerung, die seit Beginn der Wettbewerbe 2002 eingetreten ist, wirkt sich in der Ausbildung der Konditoren in

Südbaden aus. Nicht zuletzt zeigt so eine Wettbewerb, dass das Konditoren Handwerk lebt und auf dem Weg in die Zukunft ist.



