



**30.03.2023**

30.03.2023

## **Nichts ist schöner als das Konditoren-Handwerk Jungmeisterin Annika Beutel hat schon als Kind gebacken – Wie das Hobby zum Traumberuf mit Meisterabschluss wurde**

Baumkuchen, Torten und eine Variation an Backwaren und Pralinen – das ist die Essenz aus den Meisterprüfungsprojekten im Konditoren-Handwerk. Die Vielfalt der sogenannten „Schaufenster“ ist jedoch viel gewaltiger. Pompöse Schokoladenerzeugnisse, Figuren aus Marzipan und allerlei Leckereien waren auf den Tischen der einzelnen Meisterprüflinge zu finden. Insgesamt 17 stellten sich der Herausforderung und dürfen sich nach dem ersten Prüfungsturnus in diesem Jahr darüber freuen, bestanden zu haben.

Eine unter ihnen ist Annika Beutel. Sie absolvierte ihre Meistervorbereitung an der Johannes-Gutenberg-Schule in Heidelberg und kommt ursprünglich aus einer kleinen Gemeinde im Odenwald in der Nähe von Wald-Michelbach. Mittlerweile wohnt die 27-Jährige im beliebten Ferienort Garmisch-Patenkirchen. Für ihre Weiterbildung zur Konditormeisterin hat es sie allerdings zurück in die Heimatregion gezogen. Schon früh wusste sie, dass ihr Traumberuf im Zubereiten von süßen Leckereien zu finden ist. „Bereits als Kind habe ich zu Hause viel gebacken. Der Spaß daran, die Kreativität und die Möglichkeit, Neues auszuprobieren, haben mich dazu gebracht, die Ausbildung zu beginnen“, erklärt Annika Beutel auf die Frage, warum sie sich für eine Ausbildung zur Konditorin entschieden hat. Ihr Vater hatte eine kleine Bäckerei, ergänzt sie. Dies habe sicher zu ihrer Leidenschaft am Backen beigetragen. Zwar hatte sie in den verpflichtenden Schulpraktika auch andere Berufe ausprobiert, den Spaß während der Arbeit brachte ihr aber immer nur das Konditoren-Handwerk.

Dass man mit diesem Beruf auch die Welt bereisen kann und nicht nur an die klassischen Konditoreien von nebenan gebunden ist, machte das Handwerk für Annika Beutel noch attraktiver. Nach ihrer Ausbildung versuchte sie in den regionalen Konditoreien Arbeit zu finden. Zum damaligen Zeitpunkt war der Bedarf vor Ort jedoch nicht vorhanden. So beschloss sie den Schritt zu wagen und erweiterte ihr Suchspektrum um die Kategorie Hotels. So kam sie nach Elmau in ein 5-Sterne-Hotel, in dem sie die Arbeit in der Patisserie lieben lernte. „Die Berufserfahrung nach der Ausbildung hat mich für die Meisterprüfung gerüstet“, sagt Annika Beutel. Doch selbst mit einigen Jahren Berufserfahrung gibt es bei der Vorbereitung zum Meister Momente, die neu sind. „Wenn ich an die Prüfung zurückdenke, weiß ich, dass ich direkt nach der Ausbildung nicht dieses Wissen und die Stärke gehabt hätte, die Prüfung so abzulegen wie heute“, bewertet die Konditor-Meisterin rückblickend ihre Prüfungsphase.

Unser Zeichen:

Ansprechpartner:  
Karin Geiger  
Telefon 0621 18002-105

Sebastian Haberling  
Telefon 0621 18002-171

Marina Litterscheidt  
Telefon 0621 18002-104

Rolf Wagenblaß  
Telefon 0621 18002-106

Telefax 0621 18002-152  
[presse@hwk-mannheim.de](mailto:presse@hwk-mannheim.de)

Handwerkskammer  
Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald  
B1, 1-2  
68159 Mannheim

[info@hwk-mannheim.de](mailto:info@hwk-mannheim.de)  
[www.hwk-mannheim.de](http://www.hwk-mannheim.de)

## **Presseinformation**

Es ist Annika Beutel wichtig, ihr Handwerk zu verstehen. Auch deshalb hat sie ihre Arbeitsjahre dazu genutzt, um ihr Wissen im Bereich Patisserie in zahlreichen Seminaren zu erweitern. Ihre beruflichen Chancen in Konditoreien und in der Patisserie bewertet sie gleichermaßen positiv. „Gut ausgebildete Fachkräfte werden immer mehr gesucht“, so Annika Beutel. Sie glaubt, dass der Mangel an Fachkräften auch dazu beitrage, dass die hergestellten Produkte und das Konditoren-Handwerk an sich wieder eine größere Wertschätzung in der Gesellschaft erfahren.

An ihrem Beruf schätzt die junge Frau die Vielfältigkeit der Produkte und verschiedenen Kreationen, die möglich sind. Aber auch die Chance, überall auf der Welt arbeiten zu können. Während der Meistervorbereitungskurse hat Annika Beutel besonders das „enorme Zusammengehörigkeitsgefühl“ in der Klasse begeistert. „Am meisten im Gedächtnis ist mir der Klassengeist während der Prüfungszeit geblieben: wie wir uns gegenseitig aufgebaut und am Ende zusammen gefeiert haben, als es endlich geschafft war“, erinnert sie sich. Vor allem der Praxisunterricht in der Backstube war es, bei dem sich Annika Beutel und ihre Mitschülerinnen und Mitschüler am wohlsten fühlten, betont sie mit Blick auf diese Zeit.

Die Weiterbildung zur Handwerksmeisterin empfiehlt Annika Beutel uneingeschränkt. Die junge Konditorin greift sogar nach mehr, denn für sie ist nach dem Meister noch nicht Schluss. Sie will weitere Seminare und Weiterbildungen besuchen, um ihr Wissen stetig zu erweitern. „Ich lasse mich überraschen, wohin mich mein beruflicher Weg dabei führt“, so Annika Beutel. Die 27-Jährige blickt gelassen in die Zukunft: „Die Herausforderungen und Wege nehme ich so wie sie kommen“.

4.270 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 613 Wörter

Bildunterschrift: Annika Beutel hat die Prüfung zur Konditoren-Meisterin erfolgreich abgelegt. Sie hat in dem Handwerk ihren Traumberuf gefunden und auch für die Zukunft noch viel vor.

Foto: Annika Beutel

### **Kontakt für Presse-Rückfragen zum Thema**

Marina Litterscheidt

Tel. 0621-18002-104

Fax 0621-18002-152

[marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de](mailto:marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de)