

**25.02.2025**

25.02.2025

## **Konfetti, Kuchen, Köstlichkeiten – Auch Konditorkunst ist jetzt in Fastnachtslaune**

### **Bei der überbetrieblichen Ausbildung in der Bildungsakademie der Handwerkskammer wird passend zur Jahreszeit gearbeitet – Konditorkurs zeigt sich närrisch**

Während draußen der Bär brummt und die Fastnacht in Mannheim, Heidelberg und dem gesamten Rhein-Neckar-Odenwald-Raum dem Höhepunkt entgegenstrebt, erklingt in der Backstube der Bildungsakademie ein „Ahoi“, „Hajo“ und „Helau“ auf die süßeste aller Möglichkeiten. In der Bildungsstätte der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald hat die überbetriebliche Ausbildung der Konditoren begonnen und natürlich wird so geübt, gebacken und verziert, wie es auch in die berühmte „fünfte“ Jahreszeit passt. So entstanden in einer Projektarbeit, die den Kundenauftrag für einen Baumkuchen annahm, entzückende Variationen im Konfettilook, mit Luftschlangenapplikationen, Masken und Narrenhütchen – einmal mehr so schön, dass man die köstlichen Kunstwerke gar nicht anschneiden und verschlemmen mag.

Was die Konditorinnen und Konditoren des dritten Lehrjahrs während der überbetrieblichen Ausbildung lernen, ist eine wichtige Ergänzung zur Lehrzeit in ihren Betrieben. „Es geht darum, allen einen gleichen Wissensstand zu vermitteln, damit alle gut gewappnet für die Prüfungen sind“, sagt Ausbilder und Bäckermeister Florian Greiner. Einfach erklärt: Wer beispielsweise in einer Konditorei lernt, die nur vegane Produkte herstellt, muss für die Prüfung auch wissen, wie man mit Eiern und Milch backt. Während der überbetrieblichen Ausbildung in der Bildungsakademie der Handwerkskammer werden alle auf den gleichen Kenntnisstand gebracht und können ausprobieren und üben, was im Ausbildungsbetrieb aus verschiedensten Gründen vielleicht nicht möglich ist.

Ein kleiner Einblick in den Konditorkurs zeigt, wie anspruchsvoll das Lernprogramm im dritten Lehrjahr ist. Da wird ein Kuvertüre-Aufsatz aus verschiedenen Kuvertürearten und eingefärbter Schokolade in dreidimensionaler Ausführung hergestellt. Was der Laie ganz simpel als Baumkuchen deklariert, lassen die Azubis in verschiedensten Verfahren entstehen, nämlich nach Salzwedeler, Cottbuser, Stettiner und Dresdner Art. Es werden Figuren aus Marzipan modelliert, Mousse-Desserts hergestellt und Schaustücke aus gezogenem Zucker und Zuckerblasen gefertigt. Sogar eine zwei- oder gar dreistöckige Festtagstorte entsteht. Und weil ohne Theorie und Planung rein gar nichts geht, machen die jungen Leute ihre Planungsunterlagen mit Zeitplan und Werkskizze für einen Kundenauftrag

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@hmk-mannheim.de](mailto:presse@hmk-mannheim.de)

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

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

# Presseinformation

natürlich selbst. Die Aufgabe: eine Formtorte in Massenherstellung mit Marzipanauflegern mit Sportmotiven in Schablonentechnik produzieren.

Übrigens: Konditoren arbeiten nicht nur in Süß. Sie beherrschen die Klaviatur der Köstlichkeiten auch in Deftig. Und so sind Pasta-Gerichte und Pastetenfüllungen ebenfalls ein Bestandteil bei der überbetrieblichen Ausbildung in der Mannheimer Bildungsstätte. Passt zur fünften Jahreszeit nicht minder gut.

Informationen zur Ausbildung im Handwerk gibt es beim Team der Ausbildungs- und Nachwuchssicherungsberatung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald, E-Mail: ausbildungsberatung@hwk-mannheim.de. Einblicke über die Möglichkeiten der Karriere im Handwerk auch auf der Website zur regionalen Ausbildungskampagne der Handwerkswerkammer auf [www.handwerk-das-issses.de](http://www.handwerk-das-issses.de).

3.134 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 395 Wörter

Region: Mannheim – Rhein-Neckar- Odenwald

Bildtext: Nicht nur süß zum Vernaschen, sondern auch süß zum Anschauen: Die närrischen Baumkuchen haben Konditor-Azubis im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung in der Bildungsstätte der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald kreiert.

Foto: Handwerkskammer

**Bei Rückfragen zum Thema:**

Ansprechpartnerin:  
Marina Litterscheidt  
Tel. 0621-18002-104  
Fax 0621-18002-152  
[marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de](mailto:marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de)