

**23.10.2024**

23.10.2024

## **Meisterprüfung im Konditor-Handwerk: Die große Kunst der geschmackvollen Verführung**

### **Alle Prüflinge im praktischen Teil mit lobenswerten Leistungen – Köstliche Meisterstücke überzeugen mit Kreativität und Können**

Ja, ist denn heut schon Weihnachten? Nein, ist es noch nicht. Trotzdem machen bauchige Schneemänner, weiß gezuckerte Tannenbäume und rot ummäntelte Nikoläuse auch dann Spaß, wenn es bis zum Fest noch ein paar Tage hin sind. Vor allem, wenn das Weihnachtsdekor nicht nur hübsch anzuschauen ist, sondern auch noch so gut schmeckt. Davon durften sich zumindest die Prüfer überzeugen, die den Meisteranwärtern dieses Jahres in der Bildungskademie der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald die praktische Kompetenz bestätigten. Besucher durften allenfalls staunen. Über tropische Landschaften, Waldgeschichten und eben Weihnachten. Es waren einige der Themen, die sich die acht Teilnehmenden beim praktischen Prüfungsteil I stellten. Und alle acht nahmen die Herausforderung mit Bravour. Acht Mal Prüfung abgenommen, acht Mal bestanden – so die auf den Kern reduzierte Zusammenfassung der Konditoren-Meisterprüfung im September.

#### **Kreativ in jeder Hinsicht**

Bei genauerer Betrachtung gibt es freilich noch sehr viel mehr zu berichten. Dort, wo die Süße feinster Schokolade auf würzige Nuancen trifft, wo sich Knusper mit Zartschmelzendem vereint und raffinierte Zutaten antreten, um Geschmacksexplosionen auf der Zunge zu entfachen, ist meisterliches Können im Zusammenspiel verschiedenster Sinne gefragt. Schmecken ist ein wesentlicher. Schauen aber auch. Und so zeigte sich die Kreativität der Prüflinge auch in diesem Jahr wieder in vielerlei Hinsicht. Sie alle haben sich viele Gedanken über ihr Schaufenster gemacht, den sie in einer dreitägigen Projektarbeit bestückten – unter Berücksichtigung verschiedener Anforderungen und Aufgaben. Der anspruchsvolle Baumkuchen ist ein feststehender Part. Ein kunstvolles Schaustück gehört ebenso dazu, auch Pralinen, pikante Variationen und noch so einiges mehr.

#### **Schauen und Staunen**

„Ich finde es immer wieder faszinierend, auf welch tolle Ideen die Leute kommen und wie beeindruckend die Umsetzungen sind“, sagt Bäcker- und Konditormeister Florian Greiner. Der Ausbilder in der Mannheimer Bildungsstätte der Handwerkskammer hat die Prüflinge auf ihrem Weg begleitet und weiß, wovon er spricht. In jeder Arbeit stecke nicht nur handwerkliches Können, sondern große Kreativität. Gerade sie macht beim Betrachten der Meisterstücke sprachlos. Wenn unter dem Motto „Winterzauber“ kleine Törtchen in Iglu-Form frostigen Zauber entstehen

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

lassen oder beim Thema „Im Wald“ Brombeer-Mousse-Törtchen so aussehen, als seien sie marmorierte Steine im Moosbett, bewachsen mit kleinen Blümchen, dann möchte man einfach nur Schauen und Staunen – auch wenn die Bezeichnung der süßen Köstlichkeiten noch so großen Genuss beim Kosten verspräche.

## **Zwischen süß und salzig**

Bei den Schaufenstein ging es zur Südpol-Expedition ins ewige Eis, auf den Weihnachtsmarkt und in die Dominikanische Republik. Letzteres wurde zur Hommage an „71 Jahre Frieden und Freundschaft“ zwischen dem Karibikstaat und Deutschland – interpretiert mit den Zutaten und dem Lebensgefühl aus beiden Gefilden. „Typisch Deutsches trifft dann auf typisch Exotisches“, beschreibt Florian Greiner. So wurde in diesem Fall beispielsweise viel mit Chili gearbeitet. Ohnehin gehört nicht nur Süßes zur Ausbildung und Meisterprüfung bei den Konditoren. Auch Pikantes muss beherrscht werden. Und so wandern dann auch „Brottörtchen mit Rauchfleisch und Datteln“, „Strudel Fours mit Lachscreme“, „Pilzrahm-Blätterteig“ oder „Pikante Quiche“ in die Prüfungsschaufenster aus Konditorenhand.

## **Bestnote liegt bei 1,3**

Die besten Prüflinge – bezogen auf den praktischen Prüfungsteil I – überzeugten übrigens mit hochklassigen Einserschnitten. So kam die absolute Topleistung beim Schaukasten von Elizaveta Volfson. Für ihr Thema „Hochzeit“ erhielt sie von den Prüfern die diesjährige Bestnote 1,3. Die Konditorin verarbeitete in Pralinen Erdbeere, Moroni-Vanille und Zartbitterkuvertüre, servierte einen Savarin – ein mit Rum getränkter Hefekuchen – mit Himbeere, Rose und Mascarpone, zauberte „Chocolate Bûche“ mit Mandeln, Tonkabohne und Kirsche unter dunkler Kuvertüre und kreierte eine Torte mit Pistazie, Aprikose, Mascarpone und weißer Schokolade.

## **Geschmackvoll interpretiert**

Die zweitbeste Note im praktischen Prüfungsteil I erhielt Jana Paul mit 1,9. Sie entführte ihre Prüfer in den Wald und ließ sie dort die Geschmacksvielfalt der Natur kosten: In Pralinen wirkten Waldfrüchte neben Pistazien und Vanille und in Törtchen Brombeere nebst weißer Schokolade. „New York Rolls“ wurden mit Nougat gefüllt und zur weißen Schokolade in der Torte gesellten sich Waldhonig und Joghurt. So zeigt sich, dass nicht nur die Kreativität in der Ausführung mit naturgetreu ausgestalteten Details den Ausschlag gibt, sondern gleichsam eine Zutatenliste, die das Thema im wahrsten Wortsinn „geschmackvoll“ interpretiert.

## **Auch Kässpätzle gehen**

Dass unter höchster Anspannung einer Prüfungssituation und in nur drei Tagen so viel Schönes und Genuss entstehen kann, ist für den Unbeteiligten schon erstaunlich genug. Dabei leisten die Prüflinge für den Meistertitel noch so viel mehr, als sich letzten Endes in ihren Schaukästen zeigt. Schon zwei Tage vor der Projektarbeit mussten sie in einer Situationsaufgabe

# Presseinformation

überzeugen. Es ist die Imitation einer Realsituation, bei der die Prüfungskommission wie ein Kunde agiert, der kurzfristig seine Wünsche äußert. Drei Produkte werden dabei zugelost. Es kann ein Teegebäck genauso wie ein Eisbecher sein, aber auch Gerichte der „kleinen Küche“ für den Bistro-Bereich. Dass ein Konditor nämlich auch „Allgäuer Kässpätzle mit Beilagen-Salat“ servieren kann, ist Fakt – wie von einer der diesjährigen Prüflinge bewiesen. Weiterer Fakt: Der Meistertitel ist und bleibt ein Beleg für umfassendes Können und höchste Qualität. Die Prüflinge zum Konditormeister haben hierfür den Beweis erbracht.

5.791 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 798 Wörter

Region: Mannheim – Rhein-Neckar-Odenwald

Bildtext: Ein ganzes Schaufenster voll Köstlichkeiten. Bei der Konditoren-Meisterprüfung wird viel erwartet und geleistet.

Foto: Handwerkskammer

## 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)