



**19.11.2024**

19.11.2024

## **Tipp einer Gründerin: Sich selbst treu bleiben und nicht immer mit anderen vergleichen**

### **Laura-Consiglia Goduti-Meurer erhält Start-up-Preis – Konditorin machte sich nur drei Monate nach der Meisterprüfung im Handwerk selbstständig**

Es sind gerade einmal vier Prozent aller Meisterinnen und Meister, die sich innerhalb des ersten Jahres nach Erhalt ihres Meistertitels selbstständig machen. Eine, die den Schritt schon drei Monate nach den bestandenen Prüfungen wagte, ist die Konditormeisterin Laura-Consiglia Goduti-Meurer aus Viernheim: Am 22. Mai 2024 ließ sie ihr Geschäft, die „Pastry Poets GmbH“ mit Sitz in Mannheim, in die Handwerksrolle der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald eintragen. Den Meisterbrief hält sie erst seit vergangenem Samstag in Händen. Da nämlich wurde er ihr bei der großen Meisterfeier für alle Absolventinnen und Absolventen des Jahrgangs 2024 im Mannheimer Rosengarten überreicht. Doch das war nicht das Einzige, was die 26-Jährige an diesem Tag erhielt. Für sie gab es nämlich auch noch einen Scheck über 1.500 Euro von der VR Bank Rhein-Neckar, den Sie als Start-up-Preisträgerin 2024 entgegennehmen durfte.

Tobias Pauldrach, Abteilungsleiter Mittelstand und Gewerbekunden bei der VR Bank Rhein-Neckar, gratulierte hierzu und betonte, dass die Zeit, sich selbstständig zu machen, nie besser sei als jetzt. „Es stimmt mehr denn je, dass Handwerk goldenen Boden hat“, sagte er. „Das kann ich Ihnen als Ihr Banker, aber auch als Ihr Kunde sagen.“ Gleich nach dem Abitur begann Laura-Consiglia Goduti-Meurer die Ausbildung zur Konditorin und entwickelte schnell eine große Leidenschaft für die französische Pâtisserie. Eine Liebe, die sie mit ihrer aktuell einzigen Angestellten und Freundin, Carolin Rinck, teilt, die sie während der Ausbildung 2019 in Mannheim kennenlernte. Beide haben sich in diesem Jahr – allerdings zu unterschiedlichen Zeiten – den Meistertitel erarbeitet und leben nun einen Traum, den sie mit Leidenschaft fürs Detail vorbereiteten. „Eine besonders schöne Geschichte ist für mich, dass sie gemeinsam die besten Patisserien in Paris erkundeten und sogar einen eigenen Pâtisserie-Stadtplan erstellten, um den Zauber dieser magischen Stadt in ihre Arbeit zu integrieren“, verriet Tobias Pauldrach in seiner Laudatio.

Die Backstube, in der die 26-Jährige mittlerweile selbst Feingebäcke nach französischem Vorbild mit ihrer ganz eigenen Note zaubert, befindet sich in Sandhofen. Dort bietet sie mittwochs auch einen Backstubenverkauf an. Zusätzlich verkauft sie ihre köstlichen Kreationen auf den Märkten in Feudenheim und Lindenhof. An ihrem bisherigen Weg bereut sie keinen Schritt. „Ich würde alles genauso noch einmal machen“, sagt die junge Frau und hat für die Zukunft schon weitere Pläne: Sie will auch ausbilden. Junge

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

Menschen ins Handwerk zu ziehen, sieht sie als eine Mission an. Und sie denkt, dass dies gelingen kann. „Beispielsweise, indem man die Leute dort abholt, wo sie sind – in den Sozialen Medien etwa“, so ihre Überzeugung. „Außerdem mit positiven Geschichten. An meiner eigenen Geschichte und der meiner Freundin sieht man ja, dass es geht. Wir beide haben Abi gemacht. Wir beide waren Ausbildungsbotschafter. Und ganz ehrlich: Die meisten der Menschen, die ich kenne, die jeden Tag glücklich zur Arbeit gehen, arbeiten im Handwerk. Sie sind glücklich, weil sie dafür eine Leidenschaft haben. Genau das muss man den Leuten erzählen.“

Auch Klaus Hofmann, Präsident der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald, bestätigte im Interview gemeinsam mit der Preisträgerin während der Meisterfeier diesen Standpunkt. „Es ist einfach etwas ganz Tolles, am Abend zu wissen, was man tagsüber erschaffen hat, und als selbständiger Handwerker seine Mitarbeiter in einem tollen Team zusammenhalten zu können“, sagte er und forderte den Nachwuchs auf: „Haben Sie Mut! Leben Sie Ihren Traum! Meister werden im Handwerk gebraucht, heute und künftig mehr denn je.“

Wie man sein Ziel von der Selbständigkeit erreichen kann, sieht Laura-Consiglia Goduti-Meurer ganz individuell. „Ich denke, jeder muss für sich herausfinden, wie es am besten passt“, sagt die Konditorin. Sie kennt einige Kolleginnen und Kollegen, die direkt nach der Ausbildung die Fortbildung zum Meister angeschlossen und „ganz tolle“ Abschlüsse erreicht hätten. Anders habe sie sich entschieden und nach der Lehrzeit erst einmal ein paar Jahre als Gesellin gearbeitet. „Dadurch konnte ich verschiedene Arbeitsweisen kennenlernen und herausfinden, was ich will“, so ihr Rückblick. Nach dieser Erfahrung ist klar: Sie will ihr eigener Chef sein, ihre Ideen verwirklichen, auf Augenhöhe mit anderen arbeiten und dem künftigen Nachwuchs den Weg ins Handwerk ebnen. Da kommt der Start-up-Preis von 1.500 Euro der VR Bank Rhein-Neckar gerade richtig, um die nächsten Schritte zu gehen.

4.583 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 669 Wörter

Region: Mannheim – Viernheim – Rhein-Neckar- Odenwald

Bildtext: Konditormeisterin Laura-Consiglia Goduti-Meurer erhielt bei der Meisterfeier in Mannheim den mit 1.500 Euro dotierten Start-up-Preis, den ihr Tobias Pauldrach von der VR Bank Rhein-Neckar überreichte.

Foto: Thomas Rittelmann | Mannheim

### 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)