

Azubis backen um die Wette

17.02.2013 20:59 Uhr

Sie waren seit dem frühen Morgen am Werk und haben ordentlich aufgetischt: Knapp 30 angehende Bäcker, Konditoren, Fleischer und Fachverkäufer mit den Schwerpunkten Bäckerei und Fleischerei haben sich an der zweiten Schulmeisterschaft im Lebensmittelhandwerk an der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 der Region beteiligt.



Heysem Younis ist der beste Bäckerlehrling.

Hannover. „Hannover. Ich mag dich“ lautete das Motto für die Jahrgangsbesten, und so wunderte es nicht, dass sowohl Hannover 96 als auch das Reiterstandbild vor dem Bahnhof oder die Herrenhäuser Gärten in sogenannten Formtorten verbacken wurden. Den ganzen Sonnabend Vormittag mussten die Azubis berufstypische und fachpraktische Aufgaben ablegen – wie einen Obstplunder backen oder ein vollständiges Menü planen und anrichten.

Und da das Auge bekanntlich mitisst, wurde auch auf die Präsentation der Kreationen großen Wert gelegt. „Eine Aufschnittplatte muss kunstvoll hergerichtet werden, das verlangt nicht zuletzt das Catering“, betont Nadine Ziegler, Abteilungsleiterin im Fachbereich Lebensmittelhandwerk. Ein besonders hoher Anspruch werde auch an die künftigen Fleischer gestellt, die Branche, die am meisten mit Nachwuchsproblemen zu kämpfen hat. „Sie müssen eine komplette Menüabfolge zusammenstellen, inklusive Weinempfehlung und Speisekarte,“ betont Ziegler. Und die Fachverkäufer sollten ein gutes Händchen für die Dekoration beweisen, um „im Schaufenster die Produkte zu veredeln“.

„Die Meisterschaft im Lebensmittelhandwerk soll zu einer Berufsausbildung auf hohem Niveau beitragen und die Auszubildenden dafür begeistern, sich herausfordernden Aufgaben zu stellen“, sagte Schulleiterin Barbara Weichhold anlässlich der Siegerehrung. „Zugleich sehen wir in der Meisterschaft auch die Chance, die Attraktivität der Ausbildungsberufe herauszustellen und die Qualität der handwerklichen Ausbildung zu unterstreichen.“ Es seien beeindruckende Kunstwerke entstanden, denen auch anzusehen sei, mit wie viel Spaß die Auszubildenden bei der Sache gewesen seien. Und auch Nadine Ziegler ist sich sicher, dass das Handwerk so ein Forum braucht: „Es soll gezeigt werden, was hier geleistet wird rund um das Thema Essen, das schließlich jeden interessiert.“

Eine Fachjury aus Vertretern des Lebensmittelhandwerks, der Lebensmittelindustrie, Prüfern der Ausschüsse und Lehrkräfte hat diese Leistungen unter die Lupe genommen und schließlich die Sieger ermittelt. Als Gesamtkunstwerk präsentierte sich dann die von den angehenden Fachkräften gestaltete Tafel. Nachdem sämtliche Platten und Gebäckkreationen mit den passenden Namensschildern samt Platzierung ausgezeichnet waren, wurde das Büfett für die geladenen Gäste eröffnet – und die prämierten Leckereien verschwanden in Windeseile.

Susanna Bauch