



Sie zogen nach dem ersten Landesentscheid in Norden eine positive Bilanz (von links): Conerus-Schulleiter Roger Scheweling, Landesinnungsmeister Reinhard Coppentrath, die Zweitplatzierte Andrea Struck, die Drittplatzierte Alexandra Tönsing, die Erstplatzierte Julia Siemens sowie der Obermeister der Konditoreninnung Ostfriesland, Jörg Tapper.

Spitzenleistungen und künstlerisches Geschick

WETTBEWERB Niedersächsischer Landesentscheid im Konditorenhandwerk erstmalig in Norden

Teilnehmer haben sich mit der Quadratur des Eies auseinandergesetzt. Siegerinnen müssen sich im Bundeswettbewerb mit Kollegen messen.

NORDEN/RÖH – Ein Traum hat sich für Jörg Tapper erfüllt. Der Obermeister der Konditoreninnung Ostfriesland und Besitzer des Norder Cafés ten Cate holte kürzlich zum ersten Mal den niedersächsischen Landesentscheid im Konditorenhandwerk nach Norden. Ort des Geschehens war die Conerus-Schule. Die Fachlehrerin der Konditoren der Berufsschule, Elke de Vries, stand als Helferin zur Verfügung. „Wir haben hier in der Stadt eine so gute Berufsschule“, sagte er. „Da war es mal notwendig, dass der Entscheid zu uns kommt.“

In je einem Wettbewerb liefern sich einmal im Jahr Konditoren und Fachverkäuferinnen im Konditorenhandwerk einen Schlagabtausch. Diesmal waren es drei Konditorinnen sowie eine Fachverkäuferin.

Die Teilnehmerinnen waren zuvor als Siegerinnen ihrer Kammerbezirke hervorgegangen und durften nicht älter als 25 Jahre sein. Die Prüfungskommission bestand aus dem Oldenburger Landeslehrlingswart Harald Jürgens, der Konditormeisterin Diana Coppentrath aus Osnabrück, als auch den Vertretern der ostfriesischen Innung, Inka Jürgens und Gerhard Noormann. Bei den Konditoren kürte die Kommission letztlich Julia Siemens aus Wilhelmshaven (Kammer: Oldenburg) zur Siegerin. Andrea Struck aus Pansfelde (Kammer: Braunschweig) sowie Alexandra Tönsing aus Bissendorf (Kammer Osnabrück) blieben die Plätze zwei und drei. Die einzige Fachverkäuferin Stefanie

Bensch-Jerosch aus Oldenburg (Kammer: Oldenburg) stand in ihrer Kategorie bereits als Siegerin fest und musste nur noch mitwirken. Die Konditorinnen setzten sich mit der Quadratur des Eies auseinander. „Es ging darum, was mit dem Ei als Dekorationsartikel alles gemacht werden kann“, erklärte Jörg Tapper. „Die Teilnehmer hatten die Aufgabe, eine Torte als Schaustück herzustellen.“ Bei der Gestaltung kamen Marzipan, Kuvertüre oder Krokant künstlerisch zum Einsatz, wie auch handmodellierte Pralinen und süße Fours.

Auch Stefanie Bensch-Jerosch zeigte, was sie kann. Sie gestaltete ein Schaufenster mit selbst angefertigten Plakaten und Preisschildern und führte ein Verkaufsgespräch. Ihr handwerkliches Geschick zeigte sie durch dekoratives Verpacken von Geschenken. Zum Abschluss der Veranstaltung sprach Jörg Tapper von „Spitzenleistungen. Wir sind stolz auf Sie, wenn wir Ihr Wissen und Können sehen“.

Für die Siegerinnen Siemens und Bensch-Jerosch ist aber noch lange nicht Schluss. Für sie geht es im November zum Bundeswettbewerb.

Für die Siegerinnen Siemens und Bensch-Jerosch ist aber noch lange nicht Schluss. Für sie geht es im November zum Bundeswettbewerb.



Bei der Dekoration der Torten war viel künstlerisches Geschick gefragt.



Ein durchsichtiges Ei.



Diese Torte mag man kaum anschneiden.



Ein Tisch mit köstlichen Torten, Figuren und Pralinen.



Lustige Mäuse und Küken aus Marzipan.



Ein essbarer Glückskäfer.