



<https://blz.li/3c2o>

MIRIAM EIKENBERG IST BESTE KONDITORIN - MARKUS-MAIK LANGWOST GEWINNT BEI DEN FLEISCHERN

Veröffentlicht am 28.02.2015 um 22:51 von Redaktion AltkreisBlitz

So gut schmeckt die Region: Bei der Schulmeisterschaft im Lebensmittelhandwerk der Berufsbildenden Schule 2 hat Miriam Eikenberg zusammen mit Catharina Fey am heutigen Sonnabend, 28. Februar, in der Kategorie der angehenden Konditorinnen und Konditoren gewonnen. .

Die 21-jährige Eikenberg aus Burgdorf, die bei der Baxmann Konditorei und Chocolaterie in Celle lernt, überzeugte die Jury ebenso wie die 23-jährige Fey aus Hannover. Sie lernt dort beim Marché Mövenpick Restaurant. Beide kreierten Formtorten zum diesjährigen Motto "HANNOVER zum Anbeißen!". Bereits zum vierten Mal fand an der BBS 2 der Region Hannover dieser schulische Wettbewerb in den Berufen des Lebensmittelhandwerks statt. Neben den Auszubildenden zur Konditorin und zum Konditor nahmen auch die angehenden Bäckerinnen und Bäcker, Fleischerinnen und Fleischer sowie Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk mit den Schwerpunkten Bäckerei und Fleischerei teil. "Sie sind die Besten Ihres Fachs und bestens für die berufliche Zukunft gewappnet", sagte die stellvertretende Regionspräsidentin Angelika Walther bei der Preisverleihung und lobte das hohe Niveau der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Auch Schulleiterin Barbara Weichhold freute sich über das umfangreiche Wissen und die kreativen Fertigkeiten ihrer Auszubildenden. Die Jahrgangsbesten der Oberstufen nahmen am Wettbewerb teil und mussten berufstypische, fachpraktische Arbeitsproben ausführen. Eine Fachjury aus Vertreterinnen und Vertretern des Lebensmittelhandwerks, erfahrenen Prüferinnen und Prüfern der Ausschüsse und Lehrkräften der BBS 2 beurteilte die Leistungen und ermittelte den besten Nachwuchs der handwerklichen Berufe. Dazu lösten die Auszubildenden ab dem frühen Morgen unter den Augen der Jury selbstständig handwerkliche Aufgaben: Angehende Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Bereich Bäckerei/Konditorei garnierten Obsttorteletts, führten Fach- und Verkaufsgespräche und präsentierten die Waren auf einem werbewirksamen Schautisch. Die Auszubildenden Fleischerinnen und Fleischer planten ein vollständiges Menü und mussten dazu eine Fleischkomponente sowie Sättigungs- und Gemüsebeilage garen und anrichten, dafür eine Menükarte schreiben und passende Getränke auswählen. Die Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer aus der Fleischerei richteten Aufschnitt- und Bratenplatten appetitlich an und gestalteten passende verkaufsfördernde Werbemittel. Die Bäckerinnen und Bäcker stellten Obstplunder nach einem festgelegten Warenkorb her, die angehenden Konditorinnen und Konditoren eine Formtorte mit dem Themenbezug Hannover. Die erstplatzierte Torte von Miriam Eikenberg griff thematisch Hannovers Stadtwald Eilenriede auf. Sie bestand aus Aprikosensahne- und Buttercremeschichten auf einem Nussboden und war mit Blättern und einem Baum aus karamellisiertem Zuckerdekor verziert. Die ebenfalls erstplatzierte angehende Konditorin Catharina Fey kreierte eine französische Buttercremetorte mit Champagner und echter Vanille. Sie verzierte ihr Werk mit Niki de Saint Phalles Nana Sophie und Sternen aus weißer Schokolade. Nach den beiden Erstplatzierten belegte in der Kategorie Konditorinnen und Konditoren Lydia Hahne aus Garbsen den zweiten Platz. Die 21-Jährige wird bei der Konditorei Mönikes in Hannover ausgebildet. Nele Riechers aus Wunstorf wurde Dritte: Das Marché Mövenpick Restaurant in Hannover ist der Ausbildungsbetrieb der 21-Jährigen. In der Kategorie der Fleischerinnen und Fleischer gewann der 19-jährige Markus-Maik Langwost aus Burgdorf. Er lernt beim Fachgeschäft Hoppe in Uetze. Platz zwei ging an den 19-jährigen Robert Blase aus Burgdorf, der in der Zentralküche der Medizinischen Hochschule Hannover ausgebildet wird. Dritter wurde der 19-jährige Julian Meyer aus Wunstorf. Sein Ausbildungsbetrieb ist der Gawehn Fleischhandel in Wunstorf. Bei den Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei wurde der erste Platz zweimal vergeben: Die 23-jährige Kim Bärbel Benedukt aus Ronnenberg teilt ihn sich mit der 23-jährigen Patricia Schmidt aus Laatzen. Beide werden beim Wurst Basar Konrad Hinsemann in Ronnenberg ausgebildet. Der zweite Platz ging an Juliane Jutta Kleemann. Die 18-

Jährige aus Ronnenberg lernt im Real-Markt Linden in Hannover. Franziska Brandes aus Hannover wurde Dritte: Die 20-Jährige lernt ebenfalls im Wurst Basar Konrad Hinse in Ronnenberg. In der Kategorie der Bäckerinnen und Bäcker gewann Annika Weiß aus Gehrden. Die 20-jährige wird bei der Landbäckerei Bazdaras in Hemmingen ausgebildet. Auf Platz zwei folgt Marcel Tobias Thoms. Der 18-Jährige aus Hannover lernt bei der Heidebäckerei Rehbock in Neustadt. Der dritte Platz ging an den 22-jährigen Lukas Ernst aus Hameln, der dort bei der Bäckerei Brauer lernt. Bei den Fachverkäuferinnen und Fachverkäufern im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei setzte sich Dennis Grandke durch. Der 23-jährige aus Hannover lernt bei der Meisterbäckerei Steinecke in Mariental, Landkreis Helmstedt. Platz zwei ging an Mareike Caspary aus Hannover. Die 22-jährige wird bei der Calenberger Backstube Oppenborn in Pattensen ausgebildet. Dritte wurden die 21-jährige Margarita Siks und die 20-jährige Samantha Heise aus Hannover. Siks lernt bei der Calenberger Backstube Oppenborn in Pattensen, Heise bei der Bäckerei-Konditorei Bernhardt in Wennigsen.