

## Meisterfeier in Baden: Fünf Damen beeindruckten die Prüfer

Fünf junge Damen beeindruckten bei der Meisterfeier der Konditoren in der Landesberufsschule Baden Prüfungskommission und Gäste mit prächtigen Schaustücken, Anlasstorten, Stückdesserts, Pralinen und vielem mehr.



*Die neuen Meisterinnen strahlten um die Wette: Gülüzar Kübra Demir, Fatma Dindar, Vanessa Hober, Marlene Krejcy und Viktoria Wöls (v. l. n. r.). © Hilde Resch*

Es ist die Nagelprobe bei der Konditormeisterprüfung – die fachlich praktische Prüfung, die sich über drei Tage erstreckt. „Der Ablauf muss genau überlegt werden. Ein strenges Zeitmanagement ist unbedingt notwendig. Schiefgehen darf

sowieso nichts“, berichtet Quereinsteigerin Viktoria Wöls. Dass die frisch gebackene Konditormeisterin schon zehn Jahre im Marketing arbeitet, ist bei der Konzepterstellung sicher von Vorteil gewesen, und war auch auf ihrem durchgestylten Präsentationstisch zu sehen. Ihr Motto „Die Berg.Wald Lovestory“ findet sich in allen Produkten der Aflenzerin perfekt umgesetzt, ebenso wie ihre Liebe zur Schokolade.



*Die frischgebackenen Meisterinnen mit Lehrern, Prüfern und Ehrengästen. © Hilde Resch*

## **Auf den Zahn gefühlt**

Die gesamte praktische Prüfung steht unter einem selbst gewählten Projektthema, auf das alle Produkte und Dekorationen abgestimmt sind. „Alle Kandidatinnen haben ihre Linie durchgezogen und ihr Thema sauber umgesetzt“, sagt Kursleiterin Janette Tamer und freut sich: „Das Handwerk lebt weiter, die Leidenschaft dafür ist groß und es ist weiblich.“ Robert Ableidinger, selbst jahrelang Lehrgangsführer des Meisterkurses und jetzt Vorsitzender der Prüfungskommission, lobt das Durchhaltevermögen der Prüflinge und auch ihre Kritikfähigkeit.

„Wir fühlen den Kandidatinnen genau auf den Zahn und bewerten nach einem objektiven Prüfungsschema nach bestem Wissen und Gewissen. So ist beispielsweise auch die Nachhaltigkeit ein wichtiges Beurteilungskriterium.“ Neben

Robert Ableidinger gehörten die Konditormeister Ronald Köller und Dietmar Zagler der Prüfungskommission an. Befragt nach den größten Herausforderungen bei der praktischen Prüfung sind sich die neuen Konditormeisterinnen einig. „Das Zeitmanagement war am schwierigsten“, sagt stellvertretend Vanessa Hober aus Leitzersdorf. Die gelernte Konditorin – der Ausbildungsbetrieb war die **Konditorei Naderer in Hollabrunn** – hat für die Meisterprüfung eine berufliche Auszeit genommen und sich drei Monate intensiv vorbereitet. „Under the Sea“ lautete ihr Thema, das in den Arbeitsproben umgesetzt wurde.





© Hilde Resch  
□□□□

## Von Marzipanfiguren bis Pralinen

Ebenfalls vom Fach ist Gülüzar Kübra Demir aus Wiener Neustadt. Konditorlehre und jede Menge Praxis sowohl in Österreich als auch in der Türkei hat sich die nach Aussagen ihrer Kolleginnen „schnellste und perfektste Figuren-Modelliererin“ bereits angeeignet. Aktuell ist die junge Konditorin bei **Aida** beschäftigt, ein eigenes Café der Zukunftstraum. Unter dem Projektthema „Agrumen“ zauberte

Demir Zitrusfrüchte in ihrer süßesten Form.  
Marlene Krejcy aus Wien ist Diplomingenieurin und arbeitet im Bauwesen. Die Konditorei, insbesondere die Schokolade, ist ihre Leidenschaft, mit der die nunmehrige Konditormeisterin ein zweites berufliches Standbein aufbauen möchte. Exklusive Pralinen für besondere Anlässe sollen es sein. Mit ihren Prüfungsarbeiten reiste Marlene Krejcy „1x um die Welt“.



© Hilde Resch  
Hilde Resch



© Hilde Resch  
Hilde Resch

## Liebe zum Handwerk

„Paris, Stadt der Liebe“ hatten die Köstlichkeiten von Quereinsteigerin Fatma Dindar zum Thema, mit einer Anlasstorte in Herzform und dem Eiffelturm als Krönung des Schaustücks. Das Handwerk möchte die Ebenfurterin vorläufig nebenberuflich ausüben - zum Start mit Festtagstorten. Als Anfang voller Möglichkeiten mit Verantwortung und Chancen bezeichnete der Innungsmeister der niederösterreichischen Konditoren, Christian Heiss, die Meisterprüfung. „Ihr seid jetzt Vorbilder, könnt Arbeitsplätze schaffen, junge Menschen inspirieren und mit den Produkten Freude schenken“, so der Innungsmeister. Zum Abschluss feierten die Ehrengäste, die Familien und Freunde mit den neuen Konditormeisterinnen – und natürlich konnten die süßen Meisterwerke auch verkostet werden.

*Autorin: Hilde Resch*

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**