

# Das süße Handwerk

## Freisprechungsfeier und Zeugnisübergabe der Konditoren-Innung im Sparkassensaal

Höchste Qualität gepaart mit viel Kreativität bieten traditionell Produkte des Konditoren-Handwerks – und haben deshalb auch die entsprechende Wertschätzung der Bevölkerung verdient. Qualität können nur Fachkräfte liefern. 23 junge Konditoren und vier Fachverkäuferinnen gehören nach abgelegter Gesellen – und Abschlussprüfung nun dazu. Sie haben ihre Zeugnisse bei der Freisprechungsfeier im Sparkassensaal erhalten.

„Im Mittelpunkt unserer heutigen Veranstaltung stehen die Abschlussprüflinge und ich freue mich, dass Sie alle gekommen sind, um Ihrer Wertschätzung für das Konditoren-Handwerk Ausdruck zu verleihen“, betonte deshalb auch der Bezirksmeister der Konditoren-Innung Bayern, Hans Georg Löw, bei seiner Begrüßung. Dr. Martin Kreuzer, stellvertretender Vorsitzender der Sparkasse Niederbayern-Mitte, begrüßte als Hausherr. Er gab seiner Freude Ausdruck, Gastgeber für das „süße Handwerk“, sein zu dürfen.

Ihre Wertschätzung bekundete auch Bürgermeisterin Maria Stelzl. Sie erinnerte an die „Straubinger Stadtturm“-Torte anlässlich des Jubiläums im Jahr 2016. Landrat Josef Laumer schloss sich diesem Lob an. Obwohl er nicht unbedingt ein Liebhaber der süßen Backwaren sei, faszinierten ihn trotzdem die Kreativität und das handwerkliche Geschick der jungen Konditoren.

Johann Dilger, Leiter der Staatlichen Berufsschule I, in der die Auszubildenden aus ganz Niederbayern unterrichtet werden, lobte handwerkliches Können, Engagement und Teamfähigkeit der Freizusprechenden. Neben der fachlichen Ausbildung spiele an der Berufsschule aber auch allgemeinbildender Unterricht eine wichtige Rolle. Er forderte die jungen Frauen und Män-



Die Prüfungsbesten (vorne, v.l.): Julia Schwaiberger, Julia Wurzer, Katharina Wagner, Tatjana Effenberger und Olga Wiebe mit den Ehrengästen.

ner auf, Verantwortung in der und für die Gesellschaft zu übernehmen und sich entsprechend zu engagieren, sei es im Ehrenamt oder in der Politik.

### Aufgabe: „Traumhochzeit“

„Die Freisprechungsfeier findet jedes Jahr statt, nichtsdestotrotz ist sie immer etwas Besonderes, schon aus der Tradition des Handwerks heraus“, sagte Löw in seiner Festansprache. Anschließend sprach der Bezirksoberrmeister die Auszubildenden frei und erhob sie in den Gesellenstand. Die Zeugnisübergabe übernahm Löw dann gemeinsam mit dem stellvertretenden Obermeister der Konditoren-Innung Bayern, Franz Wenninger aus

Landshut, und Fachoberlehrer Franz Eyerer als Mitglied der Prüfungskommission. Ihm war es auch vorbehalten, die Aufgaben der Prüfung, die in diesem Jahr unter dem Motto „Traumhochzeit“ stand, zu erläutern. Die drei besten Konditorinnen wurden mit Sachpreisen besonders ausgezeichnet. Christian Spreitzer vom Fachverein der Bäcker und Konditoren hatte für die Prüfungsbesten noch Eintrittskarten für den Bäckerball im kommenden Fasching 2018 dabei.

Als Prüfungsbeste bei den Konditoren wurde Julia Schwaiberger, ausgebildet in der Konditorei Schönstetter in Altötting, ausgezeichnet. Zweitbeste der Gesellenprüfung war Olga Wiebe, die ihre Ausbildung bei der Konditorei

Stöhr in Vilshofen absolvierte. Die drittbeste Prüfung legte Julia Wurzer, ausgebildet bei Café-Konditorei Vaitl in Plattling, ab.

Als beste Fachverkäuferinnen wurde Katharina Wagner, Ausbildungsbetrieb Backhaus Josef Einhellig in Hengersberg, und Tatjana Effenberger von der Konditorei Simon in Passau besonders geehrt.

Fachoberlehrer Eyerer, der die Konditoren in den beiden Jahren als Klassenleiter nicht nur im Unterricht, sondern auch bei ihren besonderen Aktionen begleitet hatte, verabschiedete seine Schüler mit einem sehr persönlichen Lied. Begleitet wurde er dabei von Max Artmeier, dem Obermeister der Bäckerinnung, der die gesamte Feier musikalisch gestaltete.