

Natalie Ganser backt die beste Torte

Bräunlingerin siegt bei Wettbewerb »Welt der Schokolade«

Schwarzwald-Baar-Heuberg. Beim praktischen Leistungswettbewerb der Handwerkskammer Konstanz im Konditorenfach stellten sich fünf Prüflinge den fachlichen Herausforderungen. Zu kreieren war eine Drei-Etagen-Festtags-torte und Natalie Ganser aus Bräunlingen meisterte die Aufgabe am besten.

Als Barbara Glatz (Bäckerei Ketterer, Vöhrenbach), Bianca Nolden (Konditorei Ell, St. Blasien), Helene Wiens (Konditorei Keller, Wehingen), Marco Ferraro (Konditorei Oberle, Waldshut-Tiengen) und Natalie Ganser (Bäckerei Scherzinger, Bräunlingen) die Bildungsakademie Rottweil betraten, wussten sie noch nicht, was sie erwartet. Erst hier wurde den besten Lehrlingen ihres Fachs im gesamten Kammerbezirk der Handwerkskammer Konstanz mitgeteilt, welche Aufgabe vor ihnen liegt.

Unter dem Thema »Welt der Schokolade« hatten die Prüflinge eine Drei-Etagen-Festtagstorte kreativ herzustellen. Die künstlerisch gefertigten Torten, dekoriert mit Kunstwerken aus handmodellierter Kuvertüre und Marzipan, wurden von der Prüfungskommission bewertet. Handwerklichkeit, Arbeitsweise, Geschmack und Kreativität waren die wichtigsten Beurteilungskriterien. Als Prüfer tätig waren Konditormeister Richard Acerbi aus Villingen-Schwenningen, Konditormeister Franz Bockstaller aus Todtmoos und Stu-



Konditoren-Lehrling Natalie Ganser von der Bäckerei Scherzinger in Bräunlingen war beim praktischen Leistungswettbewerb in Rottweil die Beste ihres Fachs und vertritt die Handwerkskammer Konstanz beim Landesentscheid. Foto: Kammer

diendirektor Karl Schreiber von den Gewerblichen Schulen Donaueschingen. Alle Prüflinge zeigten überdurchschnittliche Leistungen, doch die Drei-Etagentorte von Na-

talie Ganser gefiel den Prüfern am besten. Natalie Ganser wird die Handwerkskammer Konstanz deshalb beim Landesentscheid in Reutlingen vertreten.

Quelle Schwarzwälder Bote