

2023-08-08 09:10

## **Ausbildung ist wie ein Rezept - Gesellenfreisprechungsfeier der Bäcker-, Konditoren- und Fleischer-Innungen**

Kassel Bäcker, Fleischer und Konditoren sorgen dafür, dass die Verbraucher in Deutschland tagtäglich mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region versorgt werden. Diese Betriebe des Lebensmittelhandwerks stellen nicht nur die Nahversorgung in Städten und Dörfern sicher, ihre Geschäfte sind oftmals auch Stabilitätsanker und Kommunikationszentrale für ihre Kunden. Umso begrüßenswerter ist es, wenn sich junge Menschen für eine Ausbildung in einem dieser Berufe entschieden und diese erfolgreich abgeschlossen haben. Mit einer gemeinsamen Gesellenfreisprechungsfeier nahmen jetzt die Bäcker-Innung Region Kassel, die Konditoren-Innung Nordhessen-Kassel sowie die Fleischer-Innungen Kassel und Hofgeismar-Wolfhagen die erfolgreichen Prüfungsteilnehmer in ihren Reihen auf.

Im großen Saal der Tanzschule „Für Sie“ im Kasseler Glockenbruchweg begrüßte Bernd Riede, Obermeister der Bäcker-Innung Region Kassel, die zahlreichen Teilnehmer, darunter auch Ausbilder, Berufsschullehrer und Familienangehörige der neuen Gesellinnen und Gesellen. An letztere gewandt meinte der Obermeister: „Durch ihren erfolgreichen Abschluss haben Sie nicht nur an Selbstvertrauen gewonnen, sondern können auch voller Vertrauen in Ihre berufliche Zukunft starten.“

Auch die Obermeister Uwe Köhler (Fleischer-Innung Hofgeismar-Wolfhagen), Dirk Nutschan (Fleischer-Innung Kassel) und René Müller (Konditoren-Innung Nordhessen) beglückwünschten die ehemaligen Auszubildenden in kurzen Redebeiträgen. Die frischgebackene Junggesellin und Konditorin Muriel Koch unterstrich in ihrem Grußwort noch einmal die Bedeutung des Lebensmittelhandwerks. „Unsere Ausbildung ist wie ein Rezept: wir lernen die Zutaten kennen, die Durchführung und schlussendlich gelangt gutes Essen zu den Menschen.“

Im Anschluss wurden die Gesellenbriefe und die Prüfungszeugnisse überreicht sowie die Prüfungsbesten bzw. die Innungssieger ausgezeichnet. Für die Bäcker übernahm das Bernd Riede, bei den Konditoren war es René Müller und bei den Fleischern Uwe Köhler, Dirk Nutschan und der Prüfungsvorsitzende Ralf Franke.

Mit einem gemeinsamen Essen – das abwechslungsreiche Buffet hatten Uwe Kaufmann und sein „Für Sie“-Team gezaubert – vielen Gesprächen und Erinnerungsfotos endete die gemeinsame Gesellenfreisprechungsfeier.

Prüfungsbeste

Fleischer: Jennifer Leimbach (Ausbildungsbetrieb Fleischerei Ullrich, Calden)

Konditor: Muriel Koch (Konditorei Kaestner & Menneking, Kassel)

Bäckerei-Fachverkäufer: Angelika Herz (Bäckerei-Konditorei Wolf, Eschwege)



\_ Die neuen Konditorinnen und Konditor mit Obermeister René Müller





Die neuen Fleischergesellen mit Obermeister Uwe Köhler, Prüfungsvorsitzender Ralf Franke und Obermeister Dirk Nutschan (v. r.)



Die neuen Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung Bäckerei, mit Obermeister Bernd Riede (2. V. r.)





— Obermeister Bernd Riede mit den drei Innungsbesten Angelika Herz (Prüfungsbeste), Lee-Ann Kast (2. Platz) und Sharif Ibrahim (3. Platz)



Die Obermeister Uwe Köhler und Dirk Nutschan mit den Prüfungsbesten Jennifer Leimbach (1. Platz) und Jakob Beck (2. Platz).





— Obermeister René Müller mit der Prüfungsbesten Muriel Koch (r.) sowie den Nächstplatzierten Lisanne Reuleke (2. Platz) und Johanna Leifels (3. Platz.)