

2024-05-24 06:26

Snack-Seminar für angehende Bäckereifachverkäuferinnen und -verkäufer



Die Auszubildenden mit Fachlehrer Jörg Faßhold, Obermeister Bernd Riede (von li.) sowie Katrin Perluch, Jutta Bunde-Steltmann Koordinatorin Lebensmittelhandwerk, (hinten, r.) und Anleiterin Laureen Göbel (2. v. r.)

Kassel. Eine leckere, gesunde schnelle Mahlzeit für Zwischendurch; da ist man in den Bäckereien an der richtigen Stelle. Allerdings erfolgt die Herstellung dieser Frischeprodukte in der Regel im Verkauf und nicht in der Backstube. Bei den gemeinsamen Snack-Seminaren der Bäcker-Innung Kassel und der Elisabeth-Knipping-Schule sind die Bäckereifachverkäuferinnen und -verkäufer mit Begeisterung dabei, lernen, dass ein schneller Snack nicht langweilig sein muss, sondern abwechslungsreich und vor allem unfassbar lecker sein kann. So auch jetzt wieder: Bei der Veranstaltung in der vergangenen Woche in den Fachräumen der Knipping-Schule erläuterte Katrin Perluch von der Firma C. Siebrecht Söhne KG, Spezialist von Backzutaten mit Sitz in Hannover, den Lehrlingen die Geheimnisse eines guten Snacks. Unter der Anleitung von Laureen Göbel zaubern diese anschließend Wraps mit den unterschiedlichsten Füllungen und kombinieren Bagels mit exotischen Geschmacksnoten; voll im Trend liegen zudem vegane Snacks. Auch wenn sie vielleicht noch ganz profan Butterbrot oder Brötchen heißen, so sind diese „Stullen“ vom Bäcker doch reich belegt mit beispielsweise Salat, Gurke, Tomate und Ei. Die benötigten

Backwaren hatte Bäckermeister Michael Göbel zuvor am frühen Morgen als Gast in der Kasseler Backstube von Obermeister Bernd Riede hergestellt.