

Bäcker-Gesellenprüfung 2009

5 überzeugten mit ihrem „Frischgebackenen“

Am 24. Juni 2009 legten die fünf Bäckerlehrlinge aus dem Vogelsbergkreis in der Max-Eyth-Schule in Alsfeld erfolgreich ihre Gesellenprüfung ab. Ab sofort dürfen sich die fünf „frischgebackenen“ Absolventen nun „Bäckergesellen des Bäckerhandwerks“ nennen – und später vielleicht auch eine Meisterprüfung machen.

Die Prüfungskommission – vertreten durch Fachlehrer Dirk Neumann, Bäckermeister Markus Lind und Bäckergesellin Larissa Machnjew – bestätigten den fünf neuen Bäckergesellen eine erfolgreiche Abschlussprüfung nach jahrelanger Ausbildung und viel Lernen in Praxis und Theorie. Das Bäckerhandwerk habe wieder „goldenen Boden“ – dies zeigten die sehr guten Leistungen der Prüflinge. Es mache ihnen große Freude, feine Torten, herzhaftes Brot oder ofenfrische Brötchen mit eigenen Händen zu erschaffen.

Und gut ausgebildete Gesellen im Bäckerhandwerk sind nicht nur für ihre Betriebe wichtig, sondern auch zur Beratung der Verbraucher, die gerade zu vielen Bereichen der Ernährung einen großen Informationsbedarf haben.

Die Bäcker-Innung des Vogelsbergkreises ist erfreut, dass jetzt wieder ein reger Zuspruch nach Ausbildungsplätzen im Handwerk herrsche.

Der Prüfungsbeste mit 98 Punkten ist Matthäus Kessler aus der Bäckerei Karl in Storndorf.



Frisch gebackene Gesellen mit ihren frisch gebackenen Produkten (v. links n. rechts): Bäckermeister Markus Lind, Bäckergesellin Larissa Machnjew, der Prüfungsbeste Matthäus Kessler, Sergeij Faber, Fachschullehrer Dirk Neumann, Dominik Otto, Sven Siegfried und Gerd Metzke-Rovira