

Das ZAWM Eupen bleibt auf der Erfolgsspur - Wettbewerb auf Wallonie-Ebene in Libramont (Mai/2011)

# **Madelaine Weber holte Bronze bei Bäcker-Konditoren**

Eupen/Libramont

Beim Wettbewerb »Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier« (Bester Nachwuchs-Bäcker/-Konditor), der in dieser Woche in Libramont (Provinz Luxembourg) seinen Abschluss fand, hat Madelaine Weber vom ZAWM Eupen die Bronzemedaille errungen.

Der Wettbewerb »Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier«, der den Namen »Trophée Jean-Marie Wanet« trägt, ist ein wallonieweiter Wettbewerb für Lehrlinge und Meisterschüler im Ausbildungsberuf Bäcker/Konditor. Wanet war jahrzehntelang Vorsitzender der belgischen Bäcker-Innung. Ehrenhalber wurde dieser Wettbewerb nach ihm benannt.

## **Drittes Jahr**

Madelaine Weber befindet sich im dritten Ausbildungsjahr und mitten in der Vorbereitung auf die Gesellenprüfung. Der in Libramont erzielte Erfolg der jungen Hoffnungsträgerin im Backgewerbe wiegt besonders schwer, da sie sich gegen Konkurrenten behauptete, die sich bereits in der Meisterausbildung zum Bäcker/Konditor befinden. 0,19 Prozentpunkte trennten Madelaine Weber übrigens von der Silbermedaille.

In vielen Berufswettbewerben des Landes befinden sich auf den ersten Plätzen stets Schüler aus der mittelständischen Ausbildung, sprich Schüler des ZAWM Eupen. So ist festzustellen, dass sowohl im ZAWM Eupen als auch in den Betrieben der DG mit hoch motivierten Lehrlingen beste Ergebnisse - über Jahre hinweg - erzielt werden, die sich dann in besten Arbeitsergebnissen im Kundenkreis niederschlagen.

Madelaine Weber ist Lehrling bei der in Hauset beheimateten Bäckerei-Konditorei Kockartz, die seit Kurzem auch das historische Café »Van den Daele« in Aachen in der Körbergasse betreibt.

Im Gespräch bei der Preisverleihung äußerte sich der Senior-Chef des Hauses gegenüber dem Grenz-Echo dahingehend, dass man Madelaine Weber nach der Lehre gerne in der Firma behalten würde, was die Zufriedenheit mit den gezeigten Leistungen der jungen Dame zusätzlich unterstreicht.

## **Inhalte des Wettbewerbs**

Der Wettbewerb selbst bestand aus zwei praxisbezogenen Teilen. Zunächst gab es 4. April die Prüfung im Bereich Pâtisserie (Konditorei) in Dinant. Innerhalb von sechs Stunden mussten die Kandidaten vor Ort Waren frisch herstellen: Marzipanfiguren, Törtchen mit frischen Früchten, Brandteig-Törtchen mit Sahne (z. B. Eclairs oder Windbeutel), Dessert-Angebote wie Mousse au Chocolat mit einer Orangen-Crème brûlée und einem Schokoladenbiscuit als Interieur, dekoriert mit Macarons, dann einen Geburtstagskuchen mit der entsprechenden Aufschrift usw.

## **Sechs Stunden**

Für den 9. Mai war dann die Bäcker-Prüfung in Libramont angesetzt. Wieder waren innerhalb von sechs Stunden herzustellen: verschiedene Weißbrote, dann Feinbäckerei, was die Produktion von Brötchen in verschiedene Arten und Formen bedeutete, daran anschließend die Herstellung von Pistolets, Brioches und Hefehörnchen. Aus Plunderteig mussten Croissants, Puddingteilchen und Kaffeeteilchen zur Begutachtung produziert werden. Weiter waren ein Brot mit einer Dekorations-Applikation sowie eine regionale Spezialität vorzustellen. Madelaine Weber entschied sich bei der regionalen Spezialität für eine eigene Creation, ein »Apfel-Cidre-Brot«.

Die Preisverleihung wurde in Anwesenheit des Gouverneurs der Provinz Luxembourg, Bernard Caprassé, durchgeführt. Mit einem anschließenden Empfang und einem gemeinsamen, festlichen Abendessen fand der Wettbewerb einen würdigen Abschluss.

Auch das Grenz-Echo gratuliert Madelaine Weber, ebenso wie dem Fachlehrer des ZAWM Eupen Alain Herzet (verantwortlich für die gründliche Vorbereitung zu dem Wettbewerb) und den jeweiligen Ausbildern in den Lehrbetrieben, zu diesem Erfolg.

Von Jürgen M. Jordans