



Reichlich Silberglanz: die Teilnehmer des Drei-Länder-Wettbewerbs aus Deutschland, Südtirol und der Schweiz.

Drei mal drei macht clevere Köpfe

Veranstaltungen wie der Freiburger Drei-Länder-Wettbewerb bedeuten den Nachwuchskonditoren und ihren Fachlehrern mehr als Gold. Sie sind Werbung für die Branche und bieten intensiven internationalen Austausch.

Text: Ralf Küchle, Fotos: Küchle, Berufsschulen, privat

Wettbewerbe bringen die Teilnehmer fachlich und persönlich weiter, motivieren und ermöglichen Austausch – auf fachlicher und persönlicher Ebene. Besonders gilt das für internationale Konkurrenzen. Eine spezielle Konstruktion ist der Drei-Länder-Wettbewerb der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule in Freiburg im Breisgau, des Berufsbildungszentrums „Emma-Hellenstainer“ in Brixen in Südtirol in Italien und der Berufsbildungsschule Winterthur (BBW) in der Schweiz.

Jeweils drei Auszubildende der verschiedenen Nationen tauchten Anfang April in Freiburg drei Tage lang ein in die Atmosphäre eines internationalen Wettbewerbs. Der Austragungsort wechselt jährlich, 2023 war Winterthur an der Reihe, 2024 Brixen.

EINBLICK IN VERSCHIEDENE BILDUNGSSYSTEME

Für die Lehrkräfte bietet sich rund um eine solche Veranstaltung die Gelegenheit, Einblicke in die unterschiedlichen Bildungssysteme und fachlichen Herangehensweisen der teilnehmenden Nationen zu bekommen, wobei es auch das Jahr über regelmäßigen Kontakt wie über Videokonferenzen gibt. Allen Fachlehrern gemeinsam ist die Leidenschaft für den Beruf und die Bereitschaft, Freizeit zu opfern, um die Teilnehmer optimal vorzubereiten, die ihrerseits mit viel Engagement bei der Sache sind.

So betont Reinhard Ruf, technischer Lehrer in Freiburg, der die deutschen Teilnehmer ein halbes Jahr lang auf den Wettbewerb vorbereitet hat: „Ich habe sie ermutigt, auf die eigenen Stärken zu setzen, dann entwickelt sich auch die Leidenschaft. Das Ganze muss wachsen.“ Helene Kerschbaumer, Fachlehrerin für Konditorei in Brixen, die zusammen mit ihrem Kollegen Simon Allneider die Teilnehmer aus Südtirol trainiert hat, sieht neben der fachlichen auch die persönliche Weiterentwicklung, die durch die Teilnahme



Kombination aus Zucker und Schokolade: Schaustück der deutschen Teilnehmerin Katrin Jenne.

an einem solchen Wettbewerb einen kräftigen Schub erhalte.

Heinz Friedli, Fachgruppenleiter Bäcker-Konditoren-Confiseurs in Winterthur, der zusammen mit dem Prorektor der Schule und Leiter der Abteilung Technik/Ernährung, Andreas Arnold, angereist ist, schätzt den Austausch und die Möglichkeit, sich ein Netzwerk aufzubauen. Dabei kommen auch die unterschiedlichen Schulsysteme zur Sprache. So findet in der Schweiz in der Schule nur Berufstheorie statt. →



Axel Klär

Schulleiter
Freiburg



Freiburg:
Gertrud-Luckner-Gewerbeschule.



Reinhard Ruf

Technischer Lehrer
Freiburg



Erhielt als einzige die Goldmedaille: Jasmin Unterkalmsteiner aus Südtirol.

unterrichtet seien es in Südtirol, so Simon Allneider. Wobei sich Südtirol stark an österreichischen und deutschen Standards orientiere, anders als im übrigen Italien ohne klassisches duales System.

Eine Besonderheit des Schweizer Systems ist auch das gemeinsame Berufsbild Bäcker/Konditor/Confiseur mit einer gewissen Spezialisierung gegen Ende der Ausbildung. „In der Schweiz gibt es weniger Abiturienten, die eine Lehre anfangen als in Deutschland“, sagt Heinz Friedli. „Aber die Durchlässigkeit des Bildungssystems ist sehr hoch. Man kann nach der Lehre eine höhere Fachschule besuchen, ein Medizinstudium anfangen und eventuell Arzt werden.“

ZEITMANAGEMENT UND UMGANG MIT DRUCK

Als Chance für die berufliche und persönliche Weiterentwicklung begreifen auch alle Teilnehmer den Wettbewerb. „Wir haben eigene Ideen eingebracht, mit eigenen Rezepten und Rezepten der Schule gearbeitet und mit unserem Fachlehrer besprochen, was machbar ist“, sagt der deutsche Teilnehmer Karam Hakkou. „Ich habe viel Sicherheit gewonnen und jetzt keine Angst mehr vor der Gesellenprüfung“, so die deutsche Teilnehmerin Katrin Jenne.

Die Nationen zeigten auch unterschiedliche Qualitäten. „Die Schweizer sind bei Schaustücken besonders gut“, findet Alla Damm, die dritte Teilnehmerin aus Deutschland. Karam Hakkou hebt Südtirol bei den Marzipanarbeiten hervor. Bei der Vorbereitung sei man zusammengewachsen, die gegenseitige Unterstützung sei wertvoll. „Das Ganze ist anstrengend, und es gibt auch Zweifel, ob alles klappt. Humor ist wichtig, das nimmt den Druck raus“, sagt Katrin Jenne.

Auch Annina Hohl sieht, dass man als Persönlichkeit wächst. „Ich lerne Zeitmanagement, mit Druck umzugehen, probiere Neues aus“, so die Schweizerin. „Man begeistert mit einem Wettbewerb auch andere

Zur zusätzlichen fachlichen Schulung der Auszubildenden gehen Experten aus den Berufsschulen in die Betriebe, so dass die gesamte Berufspraxis vor Ort in den Betrieben stattfindet.

„In Deutschland findet viel Praxisunterricht in den Schulen statt“, sagt Axel Klär, Schulleiter an der Gertrud-Luckner-Gewerbeschule in Freiburg. „Es gibt zwölf Wochen Blockunterricht, das kann über alle drei Wochen, eine Woche oder einen Tag Schulunterricht pro Woche erreicht werden.“ Zehn Wochen Block-



Helene Kerschbaumer

Fachlehrerin
Brixen



Brixen:
Berufsschule „Emma Hellenstainer“.



Simon Allneider

Fachlehrer
Brixen



Andreas Arnold

stv. Schulleiter
Winterthur



Winterthur:
BBW Winterthur



Heinz Friedli

Fachgruppenleiter
Winterthur

für den Beruf.“ Die Teilnahme sei gut für die Bewerbung, findet der Südtiroler Teilnehmer Nathan Delueg: „Ich lerne viel, was andere nicht lernen.“

Konkrete Platzierungen gibt es beim Drei-Länder-Wettbewerb nicht. Ab Erreichen einer bestimmten Punktzahl vergibt die Jury Bronze-, Silber und Goldmedaillen. Die meisten Teilnehmer erhielten eine Silbermedaille. Eine Kandidatin ragte dann aber doch als Siegerin heraus. Die Südtirolerin Jasmin Unterkalm-

steiner bekam als einzige Gold. „Das Niveau beim Wettbewerb steigt mit jedem Jahr und ist sehr ausgeglichen“, befand Fachlehrer Simon Allneider.

Prorektor Andreas Arnold aus Winterthur sieht einen solchen Wettbewerb als Werbung für die Branche, die den Beruf attraktiv und bekannt macht, sowie Strahlkraft in die Betriebe hat. ♦

✉ ralf.kuechle@dfv.de

Anzeige

Welche Lattiz[®]-Maschine ist die richtige für Sie?

Unsere Produktfamilie wächst. Ab jetzt bieten wir Ihnen zwei Lattiz[®]-Maschinen, mit denen Sie Ihren Gästen perfekten Milchschaum in gleichbleibender und hoher Qualität servieren können. Welche Maschine passt am besten zu Ihrem Betrieb?

Lattiz[®] Advance.

Speziell für Betriebe mit einem hohen Kaffeeabsatz.
4 Liter
Bis zu 140 Cappuccinos pro Packung
Mit einem festen Wasseranschluss
Diese Lattiz[®]-Maschine ist mit 4G verbunden



Support & Swap-Service.

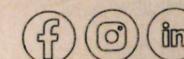
Das garantiert stets eine funktionierende Maschine. Wählen Sie zwischen Wassertank (mobil & Plug & Play) oder festem Wasseranschluss.

Lattiz[®] Go.

Für Betriebe mit geringerem Kaffeeabsatz.

2,5 Liter
Bis zu 85 Cappuccinos pro Packung

 **unglaublich einfach**



Entdecken und vergleichen Sie unsere Maschinen auf lattiz.com/de-de

