

Gelungene Werbung für den Konditorenberuf

Auszubildende mit guten Leistungen beim Tortenwettbewerb zum Geburtstag des Berliner DomAquaree

Seit seiner Eröffnung vor zehn Jahren hat sich das „DomAquaree“, im Herzen Berlins direkt neben dem Berliner Dom gelegen, zu einem touristischen wie geschäftlichen Zentrum der Hauptstadt entwickelt. Rund eine Million Besucher zählt es jährlich, sie sind Gäste des Radisson Blu Hotels, zahlreicher Gaststätten und Cafés, des Sea Life Berlins oder des DDR-Museums, außerdem gibt es in dem Ensemble mit einer Gesamtgröße von 71.430 Quadratmetern 75 Wohnungen und eine Vielzahl von Geschäften.

Aus Anlass des zehnjährigen Bestehens hat sich das Management des CityQuartiers DomAquaree in Kooperation mit der Konditoren-Innung Berlin etwas Besonderes einfallen lassen: Sie riefen einen Geburtstagstortenwettbewerb unter den Berliner Konditorenazubis des 1. und 2. Lehrjahres aus. Dabei galt es Torten zu kreieren, die Bereiche des Quartiers widerspiegeln. Elf Lehrlinge beteiligten sich mit großem Einfallsreichtum daran. Anlässlich der Feierlichkeiten zum 10-jährigen Quartierjubiläums wurden diese präsentiert und die Macher der drei Besten mit wertvollen Preisen geehrt. Bewertet wurden nicht nur die Optik, sondern auch Schwierigkeitsgrad, handwerkliche Fähigkeiten sowie Geschmack.

Mit 95 von 100 möglichen Punkten ging der erste Platz an Konrad Weiland von der Konditorei Confiserie Reichert. Der 23-Jährige aus dem 2. Lehrjahr, der sich nach einer Ausbildung zum Musikproduzenten entschloss, Konditor zu werden, erhielt seinen Preis aus den Händen von



Gute Konditoren gesucht: Manfred Podlesny.

Berlins Regierenden Bürgermeister Klaus Wowereit, der nicht nur die Laudatio auf das DomAquaree, sondern auch auf den talentierten Azubi hielt und ihm viel Glück für die berufliche wie private Zukunft wünschte. Über seinen Preis, eine Übernachtung für Zwei in der Nikolaisuite des Radisson Blu Hotels nebst Nutzung des Heaven Spa Bereichs sowie einem Champagner-Empfang und einem Restaurantgutschein freute sich Konrad Weiland sehr, zumal „meine Freundin bald Geburtstag hat. Da werden wir den Gutschein gleich einlösen“.

Den zweiten Platz mit 90 Punkten belegte Daria Romenskiy von der Konditorei Café Lebensart, die einzige Teilnehmerin aus dem 1. Lehrjahr. Lisa Treichel aus dem KaDeWe erreichte mit 75 Punkten Platz Drei.

Berlins Regierender Bürgermeister Klaus Wowereit gratulierte allen, die sich an dem Wettbewerb beteiligt haben und ermutigte Jugendliche, die auf der Suche



Siebertorte: Unterwasserwelt modern.

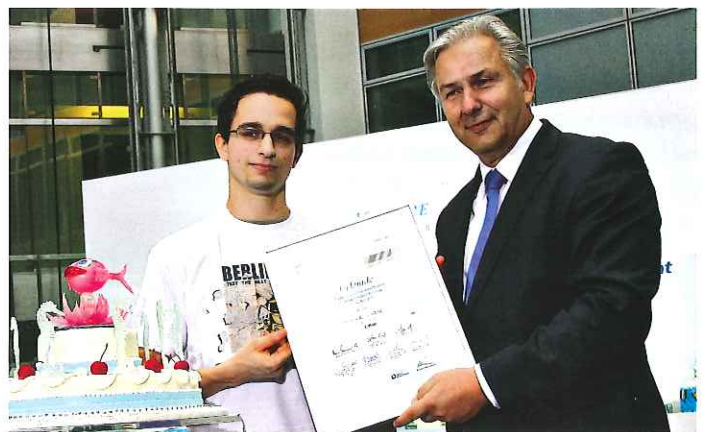
nach einem sinnvollen wie schönen Beruf sind, sich dem Konditorenhandwerk zuzuwenden. Das unterstrich auch Manfred Podlesny, Schulleiter und Dozent an der Akademie der Konditoren Berlin. „Gute Konditoren wie ihr werden nicht nur in Berlin händeringend gesucht. Allein in der Hauptstadt gibt es 20 Tophotels, deren Türen dem Nachwuchs weit offenstehen. Ihr habt Chancen, in der ganzen Welt Erfahrungen zu sammeln. Nutzt sie. Ich setze auf Euch“, rief er den elf Azubis zu.

Heidi Diehl

■ **Die Auszubildenden und ihre Betriebe:** Jule Buchner, Lisa Treichel (beide KaDeWe); Jonny Mahn (Konditorei M&T Jaenichen GbR); Anne Pfeifer, Julia Ronzheimer, Tina Maskow (alle Wiener Konditorei Caffeehaus Betriebs GmbH); Simon Schindler (Albrechts Patisserie); Jasmina Schneider (Konditorei Georg Hillmann); Konrad Weiland (Konditorei Confiserie Reichert); Daria Romenskiy (Café Lebensart); Jana Lutz (Konditorei Rabien).



Preisträger (v.l.): Konrad Weiland, Lisa Treichel, Daria Romenskiy.



Sieger Konrad Weiland: Ehrung durch Klaus Wowereit. Fotos: Diehl