

Sebastian lernt *Konditor* im 3. Lehrjahr



Zum Konditoren-Beruf kam der 18-jährige über eine nahe Verwandte, die ebenfalls Konditorin ist. Bei der Praktikumswoche in der 8. Klasse der Hauptschule hat er dann auch einen Platz in einer Konditorei gesucht. Er war zufrieden mit seiner Wahl, trotzdem hat er sich dann während der darauffolgenden Sommerferien noch eine Ferienarbeit in einer Bäckerei gesucht. Aber die Bäcker müssen eben doch früher raus, wie Sebastian feststellen musste. Und so entschied er sich für eine Berufsausbildung zum Konditor, was er bis heute nicht bereut hat.

Die Zwischenprüfung vor einem halben Jahr verlief gut. Im fachpraktischen Teil der Prüfung musste ein Qiche Lorraine hergestellt und ein Marzipandeckel ausdekoriert werden. Die Produktion von Hefestückchen und einem Vierstrangzopf aus Hefeteig wurde ebenfalls verlangt, auch ein Salat mit Dressing musste angerichtet werden. Bis zur Gesellenprüfung muss Sebastian dann unter anderem noch lernen, wie eine dreistöckige Festtagstorte hergestellt wird. Prüfungsthema ist auch die Herstellung von Pralinen, eine der klassischen Arbeiten eines Konditors.

Grundlage für den Vierfruchtkuchen ist ein Bisquitboden, den Sebastian in zwei Hälften teilt. Eine Hälfte wird mit Vanillecrème bestrichen, sodass, wenn die Hälften wieder aufeinander gelegt werden, der Boden „gefüllt“ ist, wie es in der Konditorensprache heißt. Der Seitenrand des Bodens wird dann mit Buttercreme eingestrichen. Daraufhin kommt der Belegvorgang mit Früchten. Der 18-jährige Konditor-Azubi plazierte die Früchte vom äußeren Rand an. Zuerst entsteht so eine Aprikosen-Reihe. Danach kommen die Kiwis dran, die auch einen schönen Farbkontrast zu den Aprikosenfrüchten bilden. Dann kommt in die Mitte des Bodens eine Ananasscheibe und die Arbeit geht dann von innen nach außen weiter. Es folgen blaue Trauben, die selbstverständlich frisch gewaschen sind und die dann noch entkernt und in der Mitte geteilt werden. Danach wird mit einer Reihe Kaiserkirschen garniert. Je eine Reihe Mangofrüchte und eine Reihe Birnen folgen. Der Vierfrucht-Kuchen ist komplett. Auf den Belag wird mit geübter Hand und in der richtigen Menge Zucker gegeben. Es folgt der Überzug mit geschmacksneutralem Tortenguss. Zum Schluss wird der Kuchen dann noch „eingemandelt“. Das heißt, der Seitenrand der Torte wird großzügig von Hand mit Mandeln bestreut. Durch die Einteilung in 12 gleich große Stückchen wird kein Kunde beim Kauf bevorzugt oder benachteiligt. Aber warum der Vierfruchtkuchen mit mehr als vier Früchten ausgelegt ist, das bleibt Konditoren-Geheimnis!