

Schokoladenträume in süß und herb

Konditoren-Innung RLP führt Landeswettbewerb der Jung-Konditoren 2026 durch

Die Siegerin des Landeswettbewerbes der Deutschen Meisterschaften im Konditorenhandwerk, ausgeführt von der Konditoren-Innung RLP, steht fest: Katharina Baldus aus dem Kammerbezirk Koblenz ist die beste rheinland-pfälzische Nachwuchskonditorin.

Mit ihrer Mangomousse-Torte, verführerischen Schoko-Himbeer-Fours und einer schokoladigen Mayafigur wusste die 22-Jährige aus Nickenich die Jury zu überzeugen.

Im Koblenzer Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) fand das freiwillige Kopf-um-Kopf-Rennen rund um die süßen Verführungen statt. Teilnehmen konnten die besten Gesellen des Lehrabschlusses 2026, genauer die Innungsbesten bzw. Kammersieger der Kammerbezirke von Rheinland-Pfalz. Jetzt darf die Siegerin eine Stufe weiter aufsteigen. Katharina Baldus wird am Bundesentscheid teilnehmen mit der Chance, dort zur besten Nachwuchskonditorin Deutschlands gekürt zu werden.

Acht Stunden lang drehte sich im ZEG alles um die Crème de la Crème: So viel Zeit blieb den drei teilnehmenden Konditorinnen, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Dabei hatte es die Aufgabe in sich. Theresa Spitzfaden, Beste aus dem Kammerbezirk Pfalz, Julia Trumpler, Beste aus dem Kammerbezirk Trier, und Katharina mühten sich redlich, Kleintorten, ein Dekorstück, Pralinen, Fours und handmodellierte Figuren aus Marzipan herzustellen. All dies unter dem diesjährigen Motto „Die Welt der Schokolade“.

Das Ergebnis: ein Gaumen- und Augenschmaus. Am Ende fanden sich drei prachtvoll dekorierte Tische im ersten Stock des Ausbildungszentrums, beladen mit Zitrone-Himbeer Petit Fours, Nougat Kalamansi und Tonka-Mandel-Gratinés. Auch vegane Himbeerlikör-Pralinen waren dabei, hergestellt mit veganer Butter und Sojasahne.

Während die Teilnehmer und ihre Familien draußen warteten, machte sich die Jury der Konditoren-Innung RLP ans (Zucker-)Werk. Landeslehrlingswartin Christine Jung, Jean Warnecke, Obermeister der Innung, sowie die beiden Konditormeister Olaf Spilker und Christian Thielen kamen der beneidenswerten Aufgabe nach, die Genüsse zu verkosten und u.a. Geschmack, Idee, Dekor, technische Schwierigkeit sowie Arbeitsweise zu bewerten. Viel Organisation vor Ort übernahm Joachim Schäfer, Ausbilder der HWK, in deren Räumlichkeiten der Wettbewerb stattfinden konnte.

Schließlich stand fest: Katharina Baldus landete auf dem ersten Platz, Julia Trumpler auf Platz zwei, gefolgt von Theresa Spitzfaden auf Platz drei.

Was ihr an ihrem Beruf so gut gefällt? „Es macht einfach Spaß“, sagt die junge Siegerin. „Ich wollte nicht den ganzen Tag im Büro sitzen.“ Als sie nach dem Abitur ein Praktikum im Seehotel Maria Laach anfang, stand für sie gleich fest: Das ist es. Sie konnte dann

direkt ihre Konditoren-Ausbildung im Klosterbetrieb Maria Laach, Konditorei Seehotel starten – „Der Beruf ist für mich ein Herzensprojekt“, sagt sie. Auf jeden Fall möchte sie dem Handwerk treu bleiben, vielleicht in naher Zukunft den Meister machen. Ein ausdrucksstarker schokoladiger Mayakopf krönt das Törtchen in ihrem Schaufenster. Schließlich schätzten bereits die Maya und Azteken den Kakao.

Auf jeden Fall ihren Meister machen möchte die 21-jährige Julia Trumpler (Ausbildungsbetrieb Christian Thielen, Daun). Und dann am liebsten ins Ausland gehen. Auch ihr hat es große Freude gemacht zu zeigen, mit welchen Techniken Schokolade verarbeitet werden kann. Große Begeisterung rufen stets ihre Herrentörtchen hervor, erzählt sie lachend. Ins Auge fallen die tollen Marzipanfiguren: Mit Gesichtern versehene Kakaobohnen und angebissene Schokoladentäfelchen.

Auch die drittplatzierte Nachwuchskonditorin Theresa Spitzfaden (Ausbildungsbetrieb Bio-Konditorei Löwenzahn, Gommersheim) freut sich über ihren Erfolg, den sie mit ihren Leckereien einfahren konnte. Den Weg der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt hat sie denn auch in ihrem Schaustück visualisiert, in Gestalt einer schokoladigen Schote, aus der die ovalen Kakaobohnen herausrieseln in den darunter platzierten Tortentraum. Leider hat es bei Theresa mit der Zeit nicht gereicht und sie konnte keine Marzipanfiguren mehr erstellen. Das gab dann trotz beeindruckender Arbeit Punktabzüge.

Stolz konnten die Teilnehmer am Ende des Wettbewerbs ihre Urkunden aus den Händen der Landeslehrlingswartin in Empfang nehmen.

„Heute sind die besten Nachwuchskonditorinnen aus Rheinland-Pfalz gegeneinander angetreten“, würdigte Christine Jung die Leistung der jungen Gesellinnen. „Ihr wart eine tolle Gruppe, habt nicht konkurriert, sondern gemeinsam einen engagierten Job gemacht“. „Wir sind alle begeistert“, resümierte auch Jean Warnecke. „Wir haben heute eine große Leistung gesehen.“

Für Katharina Baldus geht es nun weiter – im November finden, ebenfalls in Koblenz, die Deutschen Meisterschaften im Konditorenhandwerk auf Bundesebene statt. Auch die aus dem TV-Format „Das große Backen“ bekannte Bettina Schliephake-Burchardt wird dann als Präsidentin des Deutschen Konditorenbundes mit von der Partie sein. Die Daumen sind gedrückt.