

Franziska Dammann holt sich den Landessieg

Konditorin gewinnt mit viel Geschmack



Franziska Dammann setzt sich mit ihrer süßen Vielfalt beim Wettbewerb der jungen Konditoren durch und wird Landessiegerin. Jetzt darf sie im November beim Bundesleistungswettbewerb antreten.

Foto: Ilgemann

Von Gabriele Hillmoth

MÜNSTER. Acht Stunden Stress im Bildungszentrum in Bielefeld, dann stand Franziska Dammann am Montagabend als Landessiegerin der Konditoren auf dem Siegertreppchen. Mit der Münsteranerin freuten sich Ralf Ilgemann, Obermeister der Konditoren-Innung Münster, sowie Eltern und Freunde. Eine große Urkunde und ein Preisgeld von 250 Euro nahm Franziska Dammann mit nach Münster.

Ihr wochenlanges Training habe sich bezahlt gemacht, meint die junge Konditorin, die erst im Sommer ihre Ausbildung im Café Classique von Ralf Ilgemann beendet hat.

Am Tag nach dem Wettbe-

werb sitzt die junge Gesellin schon wieder in der Meisterschule in Münster. Für die 21-Jährige geht es nahtlos weiter. Im November wird die junge Konditorin das Land Nordrhein-Westfalen beim Bundesleistungswettbewerb vertreten, der erstmals ebenfalls in Bielefeld stattfinden wird.

„Bis dahin muss ich noch üben“, sagt Franziska Dammann. Vor allem die Marzipanfiguren verlangten ihr einiges ab.

Innerhalb von acht Stunden zauberte die Münsteranerin für den Wettbewerb auf Landesebene verschiedene Pralinen, Petit Fours, Marzipanfiguren und zwei Moussetorten. Ihre Zutaten durfte sie abgewogen mitbringen, alles andere musste Franziska Dammann vor Ort

und unter den strengen Blicken der Jury leisten. „Das war ein ganz schöner Zeitdruck“, bestätigt die Landesmeisterin, die zuvor schon auf Kammerebene beim Wettbewerb in Iserlohn gewonnen hatte.

»Das war ein ganz schöner Zeitdruck.«

Franziska Dammann

Dabei hatte die junge Gesellin nach ihrem Abitur auf dem Annette-Gymnasium eigentlich ganz andere Pläne, denn sie wollte nach ihrer Schulzeit Köchin werden. Ihr Gastspiel im Schwarzwald dauerte vier Wochen, dann sei sie nach Münster zurückgekehrt. Franziska Dammann startete

damals mit einem Praktikum im Café Classique von Obermeister Ralf Ilgemann und bekam das Angebot, dort ihre Ausbildung zur Konditorin zu starten. Der Obermeister sah ihr Talent für das Handwerk. Heute ist er stolz darauf, dass er ihr Tipps geben konnte. Talent und der nötige Biss seien vorhanden, meint Ilgemann.

Franziska Damann sieht den Vorteil ihres handwerklichen Abschlusses: „Mit dem Gesellenbrief habe ich nach drei Jahren etwas in der Hand.“ Mit ihrer Ausbildung stehe ihr die Welt offen. „Ich kann in alle Richtungen gehen.“ Die junge Gesellin wurde jetzt beim Wettbewerb „NRW-Newcomer Praline“ der Konditoren-Innung mit dem zweiten Platz ausgezeichnet.