



67 junge Frauen und Männer wurden bei der Bestenehrung der Kreishandwerkerschaft für ihre herausragenden Ergebnisse bei den Gesellenprüfungen geehrt. —FOTO: ANDREAS KALTHOFF

R7
2/1
1/1
19

Der Sonderpreis als Sahnehäubchen

WALTROP. Bei der Bestenehrung der Kreishandwerkerschaft werden 67 junge Frauen und Männer ausgezeichnet. Auf Platz eins landet Jana Rosenkranz. Die Konditorin mit der Leidenschaft für Schokolade ist die „Beste der Besten“.

Von Markus Geling

Für Jana Rosenkranz vergeht kein Tag ohne Schokolade. Weil der 23-Jährigen das Kakaoerzeugnis so gut schmeckt – und weil sie leidenschaftlich gerne damit arbeitet. „Man kann daraus Pralinen machen oder sie in Cremes einarbeiten. Schokolade ist definitiv mein Lieblingsprodukt.“

Jana Rosenkranz ist Konditorin. Sie hat in diesem Jahr ihre Ausbildung bei „Hohoffs Augenlust & Tafelfreuden“ in Waltrop beendet und ihre Gesellenprüfung abgelegt – mit einem herausragenden Ergebnis. Deshalb stand sie jetzt in der Stadthalle Waltrop auf der Bühne. Dort wurden die 67 jahrgangsbesten Prüflinge aus allen Handwerks-Innungen der Kreishandwerkerschaft Recklinghausen ausgezeichnet. Und Jana Rosenkranz erhielt als „Beste der Besten“ einen Sonderpreis, ein Tablet.

„Das Handwerk steht für ehrliche und aufrichtige Arbeit, bei der man am Ende des Tages stolz sein kann, etwas geschaffen zu haben“, sagte



Konditorin Jana Rosenkranz kann sich über eine Urkunde, einen Geldpreis und ein Tablet freuen. —FOTO: KALTHOFF

der stellvertretende Kreishandwerksmeister Jürgen Vogt bei der Bestenehrung. Waltrops Bürgermeisterin Nicole Moenikes bezeichnete das Handwerk als „wichtige Säule unserer Wirtschaft“, merkte aber auch an, „dass es immer schwieriger wird, junge Menschen für diesen Zweig zu gewinnen“. Deshalb habe man in Waltrop in die-

sem Jahr auch eine „lange Nacht der Ausbildung“ veranstaltet, in der in Zusammenarbeit mit 14 Betrieben unterschiedlichste Handwerksberufe vorgestellt wurden. Für Sebastian Hingst, einen der 67 geehrten Gesellen, wären solche Aktionen gar nicht nötig. Denn: „Ich habe mich schon als kleines Kind fürs Handwerk begeistert.“ Hingst

INFO

67 von 617

In den Handwerks-Innungen der Kreishandwerkerschaft Recklinghausen standen 2019 insgesamt 617 Gesellenprüfungen an. Die 67 jahrgangsbesten Prüflinge wurden in Waltrop geehrt. Auf den ersten drei Plätzen landeten:

- 1.) Jana Rosenkranz, Konditorin, Confiserie Hohoff e.K., Waltrop
- 2.) Moritz Pabst, Tischler, Christoph Reinders Tischlerei Treibgut, Bottrop
- 3.) Jil Tollkühn, Raumausstatterin, Brandt oHG, Recklinghausen

hat seine Ausbildung zum Elektroniker mit der Fachrichtung Energie und Gebäudetechnik bei der Volker Schulte Elektrotechnik GmbH in Castrop-Rauxel absolviert – und macht jetzt eine Fortbildung zum staatlich geprüften Techniker.

Zwei Tische weiter saß bei der Bestenehrung Leonie Bolte. Die 23-jährige Malerin

und Lackiererin feilt gerade an ihrem Meister und ist in ihrer Klasse „eine von drei, vier Frauen“, wie sie sagt. Mehr Frauen ins Handwerk – das ist ein großes Ziel der Branche. Leonie Bolte hat das Gefühl, dass sich hier tatsächlich etwas tut. Die Arbeit selbst sei dabei auch gar nicht das Problem für sie als Frau. „Aber gerade männliche Kunden sind oft recht skeptisch. Da muss ich mich dann durchsetzen und mit Leistung überzeugen.“

Die Digitalisierung ist ein großes Thema

Neben dem Fachkräfte- und Nachwuchsmangel war bei der Bestenehrung auch oft von der Digitalisierung die Rede. „Das ist ein ganz wichtiges Thema, welches das Handwerk im Moment sehr spannend macht“, sagte der Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft, Ludger Blickmann. Denn die Digitalisierung führt dazu, dass sich viele Handwerksberufe stark verändern. Moderne Technik ergänzt die traditionelle Arbeit – unter anderem mit der Folge, dass sie körperlich einfacher wird.

Auch Jana Rosenkranz hat die Auswirkungen der Digitalisierung schon in ihrem Arbeitsalltag beobachtet. „Als Konditorei muss man auf die Trends reagieren, die in den sozialen Medien eine Rolle spielen“, weiß die Waltroperin. Bei Instagram sorgten derzeit „Naked Cakes“ für Furore – also „nackte“, meist mehrstöckige Torten, deren einzelne Schichten man bereits von außen erkennen kann. „Ganz oft kommen Kunden mit ihrem Smartphone bei uns herein und zeigen uns Fotos davon, weil sie genau so etwas auch haben möchten.“

Praktikum bei Harrods in London

Und was möchte Jana Rosenkranz? „Ich würde gerne bei Hohoff bleiben und irgendwann meinen Meister machen“, sagt sie. Aber insgesamt sei sie total offen, was die Zukunft angehe. „Im Rahmen meiner Ausbildung habe ich einen innerbetrieblichen Wettbewerb gewonnen und durfte ein Auslandspraktikum bei Harrods in London machen. Das hat mir auch sehr gut gefallen.“