

2025-06-26 16:45

Gemeinsame Gesellenfreisprechungsfeier im Bäcker-, Fleischer und Konditoren-Handwerk

Kassel. Sie stellen frische gesunde Lebensmittel her, haben einen hohen Qualitätsanspruch an ihre Rohstoffe und Produkte und sorgen mit dem Augenmerk auf Regionalität für mehr Nachhaltigkeit in unserer Gesellschaft. Von daher haben die jungen Frauen und Männer, die am 26. Juni 2025 an der großen Gesellenfreisprechungsfeier im Berufsbildungszentrum in der Kasseler Falderbaumstraße teilgenommen haben, die richtige Berufswahl getroffen, zählt doch ihr jeweiliges Handwerk zu den krisensichersten Gewerken.

Eröffnet wurde die Feier vom Obermeister der Bäcker-Innung Region Kassel, Bernd Riede. In seiner Begrüßungsansprache wies er darauf hin, dass das Nahrungsmittelhandwerk stark mit den gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Veränderungen zu kämpfen habe. „Konzentration, Geburtenrückgang, verändertes Kaufverhalten – bei so einer Feier füllte früher jede einzelne Innung so einen Saal, heute feiern wir gemeinsam unseren beruflichen Nachwuchs.“ Doch davon sollten sich die Gesellinnen und Gesellen nicht irritieren lassen, sondern mit Mut und Zuversicht die Zukunft ihres Handwerks gestalten.



Die erfolgreichen Gesellinnen und Gesellen: Foto mit Obermeistern, stellv. Obermeisterin und Vertretern aus Schule und Handwerk.

Danach begrüßten die stellvertretende Obermeisterin der Konditoren-Innung, Silvia Kaestner, sowie die Obermeister der Fleischer-Innungen Kassel, Dirk Nutsch, und Hofgeismar-Wolfgang, Uwe Köhler die Anwesenden und bedankten sich bei den Angehörigen, Ausbildern in Schule und Betrieben sowie den ausbildenden Betrieben für deren Einsatz. Sie wiesen darauf hin, dass ihre gewählten Berufe mit den zu ältesten Handwerken zählen und heute aktueller denn je seien.

Im Anschluss an die Redebeiträge erfolgte die Überreichung der Gesellenbriefe. Die männlichen und weiblichen Fleischer und Fachverkäufer erhielten ihre Gesellenbriefe aus der Hand der Obermeister Uwe Köhler und Dirk Nutsch sowie vom Prüfungsausschussvorsitzenden Ralf Franke. Die stellvertretende Obermeisterin Silvia Kaestner übergab sie an ihre Konditorinnen und Konditoren. Für das Bäckerhandwerk waren Obermeister Bernd Riede und der Prüfungsausschussvorsitzende Ralf Klug im Einsatz.

Ein besonderes Präsent gab es für die jeweiligen Innungsbesten: Bäcker Eike Christian Bischoff (Ausbildungsbetrieb Stadtbäckerei Schäfer, Ahnatal), Bäckerei-Fachverkäuferin Sarah Marie Ebbrecht

(Bäckerei Amthor, Hofgeismar), Fleischer Alexander Schminke (Kreuders Hofladen und Schlachthof; Schauenburg-Martinshagen), Fleischerei-Fachverkäuferin Marie Kerl (Landfleischerei Spielmann Reinhardshagen-Veckerhagen) und Konditorin Viktoria Fink (Guter Gerlach, Hauneck).



Die jeweiligen Innungsbesten aus der diesjährigen Gesellenprüfung.

Die Innungen nutzten zudem den feierlichen Rahmen der Gesellenfreisprechungsfeier, um die Fachpraxis-Koordinatoren Nahrungsgewerbe der Elisabeth-Knipping-Schule, Ralf Franke und Jutta Bunde-Steltmann, für deren jahrzehntelangen Einsatz für das Lebensmittelhandwerk in Schule und Prüfungsausschüssen zu ehren. Mit Blumensträußen und Präsenten wurden die beiden in den Ruhestand verabschiedet. Mit einem gemeinsamen Imbiss, Erinnerungsfotos und vielen Gesprächen endete die Veranstaltung.



Dirk und Iris Nutsch an sowie Uwe Köhler (r.) ehren Ralf Franke (2. v. li.).

*Ehrung für Jutta Bunde-Stelmann (2. v. r.) mit Bernd Riede (li.), Ralf Klug (2. v. li.)
(Prüfungsausschussvors. Bäcker) und Silvia Kaestner. (r.)*