

SPEZIAL -> BILDUNG

BILDUNG ist Zukunft

Ausbildungsstrategien für das Konditorhandwerk

Zuckerstudio Kanzelmeyer Zuckerarbeiten und mehr

Die internationale Modellierfachschule für Zuckerdekor und Marzipan - **Zuckerstudio Jürgen Kanzelmeyer** - in Tostedt in Norddeutschland besteht seit 22 Jahren. Die Schule offeriert interessante Aus- und Weiterbildungsangebote für Konditoren. Jürgen Kanzelmeyer ist stolz auf seine konventionelle Herstellung für Zuckerdekor, die ausschließlich als Zuckerarbeit

deklariert werden kann. Die Zuckerarbeiten im Zuckerstudio kommen ohne Zusatzstoffe aus. Sie werden ausschließlich aus Zucker, Wasser und Glukosesirup hergestellt. Nach der Kristallisation sind diese Arbeiten unempfindlicher und dauerhaft haltbar. Die damit angefertigten Geschenkideen können auch ohne Tortenuntersatz aufbewahrt werden. Mit seinen Kursen möchte Jürgen Kanzelmeyer jedem Teilnehmer die Möglichkeit geben, Karamell (Zuckerdekor) nicht nur für Werbestücke, sondern für eine exklusive Verkaufsware, entweder als Festtagsdekor oder in Verbindung mit Marzipan, als kleine Präsente, herzustellen. Vor Kursbeginn erhalten die Teilnehmer der Veranstaltungen einen überzeugenden Eindruck von möglichen Marzipan- und Zuckerarbeiten in den aufgestellten Schauvitrinen. Die Seminare finden über das ganze Jahr verteilt statt. Neu sind Tagesseminare Sonntags, nach Absprache auch unter der Woche. Diese umfassen jeweils zehn Zeitstunden. Hierzu gehören auch der Anfänger- und ein integrierter Fortbildungskurs. Die Schulung mit maximal fünf Teilnehmern pro Veranstaltung ermöglicht konzentriertes Arbeiten und einen optimalen Lernerfolg. Im Anschluss eines jeweiligen Seminars erhält jeder Teilnehmer ein Diplom. Parallel zum Karamellkurs gibt es das Fachbuch „Zauberhafte Zuckerblumen“.

● www.zuckerstudio.de

Martin Schneider



Im Zuckerstudio Kanzelmeyer herrscht eine ganz künstlerische Atmosphäre.