

# HANDWERKSKAMMER ERFURT



Zeit zum Genießen: Einmal täglich gönnen sich die beiden Inhaber Flavia und Felix eine Ruhepause mit ihrem Biebereis.

Foto: HWK Erfurt

## Handwerk ist ein Ort, an dem ich Mensch sein kann

Brasilianerin Flavia erfüllte sich mit dem Meisterbrief den Traum als selbstständige Konditormeisterin

Wenn sie von ihren fantasievollen Eiskreationen spricht, hat Flavia Pinto de Carvalho ein Strahlen in den Augen. Aus tiefster Leidenschaft fertigt die Brasilianerin aufwendige Speiseeisorten und raffinierte Törtchen für ihre Weimarer Eismanufaktur „Biebereis“ an. Als selbstständige Konditormeisterin einen eigenen Laden zu eröffnen war von Kindesbeinen an ihr Traum. Seit vier Jahren betreibt sie gemeinsam mit dem Medienkunst-Studenten Felix Bieber das Geschäft. Mit dem Meisterbrief der Handwerkskammer Erfurt hat sie ihren Traum vollendet und kann die Marke „Biebereis“ nach ihrer Vorstellung weiterentwickeln.

### Geschmacksrichtungen sind Gefühle

Flavia lässt ihrer Fantasie freien Lauf. Je nach Jahreszeit kreiert sie Rhabarber-Sahne-Sorbet, Papaya-Cassis oder Lakritz-Brombeer-Eis. Aktuell haben die Herbstsorten Apfel und Weißer Kaffee Saison. Aber auch Klassiker findet man im Angebot: „Vanille und Schokolade dürfen nie fehlen!“ Insgesamt zählt sie über 40 Rezepturen. Bis zu sechs ausgewählte Sorten werden an den beiden Standorten von „Biebereis“ in der Weimarer Innenstadt verkauft. „Es sind nicht viele, dafür aber immer frisch“, betont sie. Auch die knusprigen Eiswaffeln, die cremige Karamelloße und die begehrten Brownie-Streusel stellt die Meisterkonditorin selbst her. Ihr Geheimnis für neue Inspirationen: „Ich laufe mit offenen Augen durch die Welt und denke Geschmacksrichtungen in Gefühlen“, verrät die 39-Jährige.

### Expertise aus der Sterne-Gastronomie

Die Leidenschaft für selbst Zubereitetes entdeckte Flavia früh: „Mit 16



Die Konditormeisterin fertigt alles frisch an und achtet auf die richtigen Mengen und eine nachhaltige Produktion.

Foto: HWK Erfurt

Jahren habe ich bereits Speisen in der Schule in Brasilien verkauft.“ Nach ihrer Ausbildung an einer Kochschule machte sie sich mit einem kleinen Team selbstständig, kreierte Pralinen für Bäckereien. „Das lief gut, bis eines Tages ein großer LKW vor meinem Elternhaus einparks und Schokolade anlieferte. Meine Mutter war verärgert, entsorgte daraufhin all meine Backutensilien und stornierte die Bestellungen“, erinnert sich Flavia an die traurige Zeit.

Dem Ratschlag ihrer Familie nach studierte sie schließlich Freie Kunst und arbeitete nebenbei in einer Galerie. Doch die Pralinen-Produktion stand nicht lange still: „Als ich mit 21 Jahren endgültig mein Zuhause verließ und finanziell auf eigenen Beinen stehen wollte, startete ich erneut damit.“ Über die Jahre wuchs ihr Wunsch, sich in der internationalen Gastronomie einen Namen zu machen und ein eigenes Unternehmen in Europa zu gründen. Ihr Weg

führte sie nach Weimar in das Luxus-Hotel Elephant. Hier eignete sie sich unter Anleitung des Sternekochs Marcello Fabbri fünf Jahre lang die hohe Kunst der feinen Patisserie an.

Flavias Ansprüche sind hoch: „Wenn ich ein Mango-Sorbet herstelle, muss das so viel Eigengeschmack haben, dass man denkt, man beißt in eine Mango rein. Deswegen hat unser Sorbet einen Fruchtanteil von 40 Prozent.“ Eine Herausforderung hierzulande sei die Beschaffung exotischer Früchte. Hier lasse sie sich auf ihren Instinkt, schließlich sei sie zwischen Mango-Bäumen aufgewachsen.

### Ehrlichkeit und Austausch gehören zum Konzept

Ihre Kunden immer wieder mit unbekanntem Zutaten zu überraschen, das liebt die Meisterkonditorin: „Wenn ich ein Erdbeer-Calamansi-Eis produziere, weiß ich schon vorher, dass

mich jeder fragen wird, was Calamansi ist“, lacht sie über die hierzulande unbekanntes Zitrusfrucht. Doch genau darin liegt für sie die Erfüllung des Konditor-Handwerks: „Den Menschen etwas Neues mitzugeben, was sie sonst nie kennengelernt hätten, bereitet mir eine große Freude.“

Nicht nur die Eisproduktion und das Erwirtschaften eines bestimmten Ertrages mache für sie die Selbstständigkeit aus. „Biebereis ist ein Ort, an dem ich Mensch sein kann - und genau das ist für mich Handwerk. Wir sind keine Maschinen. Wir sind das Handwerk. Gegenüber unseren Mitarbeitern, die wir fordern. Aber auch gegenüber den Kunden, die bei uns Qualität kaufen.“ Dazu gehöre auch, ihnen zu erklären, was drin ist, „selbst wenn sonntags die Schlange vorm Geschäft noch so groß ist.“ Denn durch die Ehrlichkeit und den Dialog mache das Gesamtkonzept und die Selbstständigkeit für sie erst Sinn.

### Meisterschule lehrt Bewusstsein für das große Ganze

Das Bewusstsein für das große Ganze habe sie in der Meisterausbildung bei der Handwerkskammer Erfurt entwickelt. „Der Meistervorbereitungskurs hat mir die ursprüngliche Handwerkstradition, die Quelle meines Tuns gelehrt.“ Nicht nur als Konditormeisterin sei es wichtig zu wissen, woher das eigene Produkt stammt. Der Meistertitel sei der Grundstein auf den die Weiterentwicklung von Handwerkerzeugnissen mit neuen Technologien und das Setzen von neuen Trends aufbauen. Was man mit dem Meistertitel macht, entscheide jeder selbst. Am Ende ihrer Entwicklung ist Flavia jedenfalls noch nicht: „Ich möchte mein Eis insgesamt noch einen Tick weicher hinbekommen, das probiere ich aus - so lang bis es perfekt ist.“

## Publikumspreis vergeben

Handwerkskammer Erfurt kooperiert mit „Goldener Spatz“

Der Jugendfilm „Auerhaus“ von Regisseurin Neele Leana Vollmar hat den Publikumspreis des „Goldenen Spatz“ abgeräumt. Die Handwerkskammer Erfurt (HWK) hat den mit 2.500 Euro dotierten Preis gestiftet und damit ihre Kooperation mit dem größten Festival für deutschsprachige Kindermedien fortgesetzt.

Mit der Preisverleihung der begehrten Trophäe im CineStar Erfurt, durch die Schauspieler und Moderator Daniele Rizzo führte, fand das Festival seinen Höhepunkt. „Wir freuen uns sehr über die erneute Zusammenarbeit, auch weil die Filmindustrie, die Kultur und das Handwerk eng miteinander verknüpft sind. Zum Beispiel: Ohne Kosmetiker und Friseurinnen könnten die Schauspielerinnen und Schauspieler in den Filmen nicht glänzen, ohne Bäcker und Fleischer müssten sie in den Drehpausen hungern“, sagte der Präsident der HWK Erfurt, Stefan Lobenstein.

Mit Hilfe der Partnerschaft will die Organisation eine für das Handwerk äußerst wichtige Zielgruppe



Die Handwerkskammer Erfurt hat den Publikumspreis des Festivals „Goldener Spatz“ gestiftet.

Foto: Deutsche Kindermedienstiftung Goldener Spatz/Fotograf: Carlo Binsani

erreichen: Junge Menschen. „Sie sichern den Fortbestand des Handwerks und damit einer wichtigen Wirtschaftskraft in Thüringen und Deutschland. Daher ist es wichtig, sie so früh wie möglich mit den über 130 Handwerksberufen vertraut zu machen und ihnen eine sichere Berufsperspektive aufzuzeigen“, betonte Lobenstein.

## Die Lehrerschaft im Mittelpunkt

Wie Schulen bei der Wahl des Ausbildungsplatzes helfen

Die Fachkräfte von morgen lernen derzeit noch in der Schule und werden bereits von Handwerk und Wirtschaft erwartet. Um den Nachwuchs schon während der Schulzeit zu einer fundierten Berufswahlentscheidung zu befähigen, gibt es spezialisierte Beratungslehrer. Sie haben die Aufgabe, die praxisbezogene Berufsorientierung an Regelschulen und Gymnasien umzusetzen. In Thüringen werden sie von außerschulischen Partnern, wie der Handwerkskammer Erfurt, der Agentur für Arbeit, der Liga der freien Wohlfahrtspflege sowie der Industrie- und Handelskammer unterstützt.

Damit die Kooperation zwischen Schule-Betrieb-Organisation weiterhin Früchte trägt, lud die Handwerkskammer Erfurt am 7. Oktober die Beratungslehrer aus Nord- und Mittelthüringen zum interaktiven Austausch ein. Die Fortbildung im Berufsbildungszentrum konzentrierte sich auf Unterstützungs- und Vermittlungsangebote der Kammern und Institutionen.

Dass von einer frühzeitigen Auseinandersetzung mit den beruflichen Vorstellungen nicht nur die jungen Menschen selbst, sondern auch ausbildungswillige Betriebe profitieren, machten die beiden Geschäftsführer Sascha Rink (Karosseriewerk Ostermann GmbH, Mühlhausen) und Heiko Platz (Bezold + Platz GmbH aus Ohrdruf) deutlich. „Wenn es um die Berufswahl geht, bringen leider noch viel zu viele Schüler und Eltern das Handwerk mit einer dreckigen Baustelle in Verbindung. Dass eine SHK-Ausbildung die Möglichkeit bietet, in modernsten Gebäuden mit intelligenter Leittechnik zu arbeiten oder aktuelle Themen wie Umwelt- und Klimaschutz in der Praxis voranzutreiben, wird oft unterschätzt! Hierfür werben wir tagtäglich mit unserem Tun“, sagte Heiko Platz.

Als Teil des Programms „Qualifizierung Berufliche Orientierung“ wurde die Veranstaltung vom Thillm (Thüringer Institut für Lehrerfortbildung, Lehrplanentwicklung und Medien) organisiert.



Die Betriebsinhaber Heiko Platz (li.) und Sascha Rink gaben unter Moderation von Patricia Roth (HWK Erfurt) Einblicke in die Nachwuchsgewinnung.

Foto: HWK Erfurt

### IMPRESSUM

Handwerkskammer Erfurt



99084 Erfurt, Fischmarkt 13,  
Tel. 0361/6707-0  
Verantwortlich:  
Hauptgeschäftsführer Thomas Malcherek