

Holstebro, 3. januar 2008

TIL REDAKTIONEN

Danmarks første bager med guldmedalje!

For første gang nogen sinde er en bagerlærling i Danmark tildelt guldmedalje ved sin svendepøve. Hæderen går til den 26-årige Marianne Korsgaard fra Babettes Brød i Ry i Midtjylland. Hun har taget den afsluttende eksamen på Holstebro Tekniske Skole, og i pressemeddelelsen fortæller både bagermester og faglærer om, hvad der gør Marianne Korsgaard guldrandet.

Marianne Korsgaard mangler en måned af sin praktiktid i Ry og kan fanges på tlf. 22 54 05 24. Babettes Brød har 86 89 10 48.

Vedlagt foto af Marianne Korsgaard til fri afbenyttelse.

Yderligere oplysninger kan indhentes hos:

- *Uddannelsesleder, bager Claus Hansen, Holstebro Tekniske Skole, tlf. 99 12 22 22, mobil 23 73 44 78*
- *Holstebro Tekniske Skole - www.holstebrots.dk*

Ny bager med guldmedalje i ovnen!

For første gang nogen sinde i Danmark har en lærling scoret den højest opnåelige udmærkelse ved svendeprøven

I mange år har bagemestre, lærlinge og faglærere diskuteret, om det nogen sinde vil ske, at en svendeprøve udløser en guldmedalje. Hidtil er den højest mulige udmærkelse aldrig uddelt, og flere har tvivlet på, om en elev en dag ville præstere så ypperligt. Nu er dagen kommet: Den 26-årige Marianne Korsgaard har ved svendeprøven på Holstebro Tekniske Skole scoret den første guldmedalje i Danmarkshistorien til en nyudlært bager! Hun er opvokset på Mors og er i praktik hos Babettes Brød i Ry i Midtjylland.

Marianne Korsgaard har hverken opfundet en ny slags wienerbrød eller napoleonskager uden fløde. Bagemester Sverre Rosendal Pedersen i Ry fremhæver derimod hendes målrettethed.

- For Marianne kan resultatet aldrig blive godt nok. Hun bliver ved og ved, fortæller Sverre Rosendal Pedersen.

Marianne Korsgaard har stadig en måned tilbage af sin praktiktid, men hun har allerede fået tilbudt plads som svend i Babettes Brød. Sverre Rosendal Pedersen smider ikke guld på gaden...

Afdelingsleder Claus Hansen fra Holstebro Tekniske Skole bekræfter, at det er flid og arbejdsomhed, der giver Marianne Korsgaard guldmedaljen. Hun har trænet og trænet og trænet for at kunne gøre det perfekte.

- Allerede på grundforløbet opdagede vi Mariannes talenter, og vi hjalp hende med at få praktikpladsen i Ry, fordi bageriet er kendt for at uddanne meget dygtige lærlinge. På skolen har det været en stor udfordring at skabe rammer, der kan leve op til hendes kreativitet og udfoldelse. Vi har forsøgt at udfordre hendes faglighed på det allerøverste niveau, fortæller Claus Hansen.

Marianne Korsgaard kender guldmedaljens vægt. Allerede i sin læretid modtog hun den første. Det var ved en konkurrence i Tyskland, hvor hun slog 28 andre sammen med sin makker, Rene Krejlgaard Nielsen.

Siden hun i skoletiden stod i en bagerbutik, har Marianne Korsgaard været fascineret af kager. Men da hun begyndte at tale om at uddanne sig til bager, var hendes omverden uforstående, "fordi det var for hårdt for en pige," syntes de.

Der gik derfor flere år, inden Marianne Korsgaard valgte levnedsmiddellinjen på Holstebro Tekniske skole, men straks følte hun, at hun var kommet på den rette plade. Det understreger guldmedaljen nu yderligere.