

Lokale lærlinge går efter guldet

Brolægger, bager, kok eller klejnsmed - hvem er bedst til sit fag? Flere lokale lærlinge skal nu dyste ved erhvervsuddannelsernes store danmarksmesterskab, DM i Skills.

DM I SKILLS

Ingeborg D. Faurholt
idf@hsfo.dk

DM I SKILLS: Flere lokale unge skal i denne uge kæmpe for at blive landets bedste i det håndværksfag, de uddanner sig i.

Det sker torsdag-lørdag ved DM i Skills - erhvervsuddannelsernes danmarksmesterskab - som i år løber af stablen i Bella Center i København.

Flere end 300 unge deltager i konkurrencen, og lokalområdet er pænt repræsenteret - enten med elever fra Learnmark Horsens, elever med bopæl i Horsens-området eller elever med læreplads i en lokal virksomhed.

Går efter guldet

De fleste dyste individuelt i deres fag, men når det gælder brolægning, arbejder deltagerne sammen to og to.

Her sender Learnmark et erfarent makkerpar, Simon Milo Spring og Anders Christiansen. De deltog også i DM i Skills i 2019, hvor det blev til en andenplads, men nu går de efter guldet, proklamerer de to Learnmark-elever i et video-interview fra skolen:

- Vi er bedre og hurtigere nu, lyder det blandt andet fra Simon Milo Spring, der bor i Søvind og er lærling hos anlægsgartner Svend Erik Lind A/S i Horsens.

Den 21-årige lærling blev sidste år lidt overrasket over, hvor mange tilskuere der fulgte med i konkurrencen. Det var lidt et pres, siger han. I år er brolægger-parret bedre forberedt, fortæller de, og de tror på, at de får mere overskud til at suge oplevelsen ind og nyde den, samtidig med at de arbejder dybt seriøst med opgaven.

De to har stor tiltro til hinanden, og de har en stensikker plan for, hvem der gør hvad. Taktikken er at være bedre og skarpere end sidste år, siger Simon Milo Spring. Han kan se frem til at være udlært brolægger til september, så i år er sidste chance for at slå til ved DM i Skills, siger han og fastslår:

- Det kunne da være sjovt nok at prøve at vinde.

- Det, synes jeg, vil skal. Det gør vi, tilføjer makkeren Anders Christiansen, elev hos J.A. Brolægning i Herning.

Fire klasser med bus fra Horsens

Learnmark Horsens er desuden repræsenteret med to stenhugger-elever, der ikke konkurrerer, men som er med for at vise faget frem og



Simon Milo Spring (t.v.), Søvind, og Anders Christiansen, Aulum, er klassekammerater på brolægger-uddannelsen på Learnmark i Horsens, og de stiller sammen op til DM i det traditionsrige håndværksfag. Foto: Learnmark Horsens

FAKTA

LOKALE SKILLS-DELTAGERE

Flere end 300 unge deltager i DM i Skills, og her bringer vi en oversigt over deltagere med tilknytning til Horsens, Hedensted eller Odder Kommune:

- Automatikmekaniker: Laura Sixhøj, Løsning. Læreplads på svineslagteriet Danish Crown i Horsens.
- Bager: Karen Skogemann, Horsens. Elev hos Lagkagehuset på Lokesallé i Horsens.
- Bager: Janus Falkens, Solbjerg. Elev hos Bagergården i Saxild.
- Brolægger: Simon Milo Spring, Hovedgård. Elev på Learnmark Horsens med læreplads hos anlægsgartner Svend Erik Lind A/S, Åes.
- Brolægger: Anders Christiansen, Herning. Læreplads i Herning, men elev på Learnmark Horsens.
- Detailhandel: Marie-Louise Christensen, Brædstrup. Butikselev hos Louis Nielsen, Horsens.
- Detailhandel: Maibritt Kraull Møllegaard, Hornslyd. Butikselev hos Thansen, Middelfart.
- Klejnsmed: Simon Krabsen, Odder. Elev hos System TM i Odder.
- Kok: Marie Ipsen, Horsens. Elev på Café Gran i Horsens.
- Kok: Victor Gram Højris, Odder. Elev på Restaurant Remouladen i Vejle.
- Møbelsnedker: Anders Sig Levring, Odder. Elev hos Aksel Kjersgaard A/S, Odder.
- Personvognsmekaniker: Filip Askær Jensen, Hedensted. Elev hos Din Bilpartner Løsning.
- Slagter: Lasse Just Harboe Jonassen, Horsens. Læreplads hos Danish Crown i Horsens.
- Tagdækker: Stefan Fogt Stærmose, Vejen. Læreplads i Aarhus, men elev på Learnmark Horsens.
- Tagdækker: Jesper Kraglund, Herning. Læreplads i Aulum, men elev på Learnmark Horsens.
- Vvs: Jonathan Dybvad, Horsens. Læreplads hos Hovedgård og Omegns Vvs ApS.

slå et slag for uddannelsen - en uddannelse, der kun kan tages i Horsens.

Endelig sender Learnmark en bus afsted med fire 8. klasser fra henholdsvis Østerhåbskolen i Horsens, Lundskolen, Gedved Skole og Juelsminde Skole. De deltager i den særlige Skills Stafetten, hvor landets 8. klasser dyste i forskellige opgaver,

der knytter sig til erhvervsuddannelserne. De fire klasser fra de nævnte skoler er udtaget til finalen, efter at de på Learnmark har dystet mod andre 8. klasser fra Horsens og Hedensted kommuner.

Skills Stafetten afvikles fredag, mens DM i Skills løber over dagene torsdag-lørdag, så først lørdag kan Danmarks bedste håndværkselever kåres.

På vej til DM, London og New York



Karen Skogemann troede, hun skulle være konditor, men så faldt hun for gode brød og blev bagerlærling. Nu skal hun dyste mod andre lærlinge ved DM i Skills, og så venter udstationeringer i det store udland.

DM I SKILLS

Ingeborg D. Faurholt
idf@hsfo.dk

HORSENS: Det var Mette Blomsterberg, der gjorde det. Når Blomsterberg for år tilbage tonede frem på skærmen i tv-udsendelserne "Det Søde Liv", sad en meget ung Karen Skogemann tryllebundet og fulgte med i fremstillingen af mousser, marengs og makroner og slugte lærdom om glaze, glasur og gelatine.

Karen fik smag for konditorfaget. Hun fik sin far til at fremstille de helt rigtige forme, så hun kunne lave sine egne kage-kunstværker i hjemmekøkkenet i Ullerslev. Og hun var ikke i tvivl om, at hun ville være konditor. Efter folkeskolen be-

gyndte hun på uddannelsen i Odense - en grunduddannelse, der er fælles for bager- og konditor-faget.

- Ja, der fandt jeg så bare ud af, at det var meget federe at være bager, fortæller hun.

- Først og fremmest sagde min lærer, at det altid er en god idé at blive bager først, selvom man vil være konditor. Men bagerfaget er også bare mere spændende. Der er meget mere teori, hvor det blandt andet gælder om at arbejde med temperaturer og tid. Det lærer sig op ad naturfag, som jeg altid har været glad for, forklarer Karen Skogemann, som nu er elev i Lagkagehuset i Horsens.

Denne læreplads blev hun anbefalet, og derfor flyttede hun som 17-årig alene til Horsens. Det har hun ikke

fortruet. Om få dage er uddannelsen i hus, og så venter nye udfordringer.

Kongelig kransekage og skuestykke

Svendeproven er bestået - med ros - men en ekstra form for eksamen venter dog, når hun de kommende dage skal dyste ved DM i Skills - erhvervsuddannelsernes danmarksmesterskab. Karen Skogemann vandt først det regionale mesterskab for bagerelever, og nu gælder det altså den store bagedystfinale mod seks andre elever.

De syv elever skal blandt meget andet lave rundstykker, wienerbrød, tærter, baguettes og forskellige specialbrød. Men også en kunstnerisk kransekage og et såkaldt skue-stykke skal op at stå.



Karen overraskede bagermesteren

Da Karen Skogemann skulle være til teoriprøve på bagerskolen i Holstebro, dukkede hun op i Lagkagehuset i Horsens. Sammen med skolen havde hun en særlig overraskelse til sin læreplads.

PRIS

Ingeborg D. Faurholt
idf@hsfo.dk

HORSSENS: Karen Skogemann er om få dage udlært bager i Lagkagehusets bageri på Lokesallé i Horsens.

Her har hun været så glad for sin læretid, sin læring, læremester Claus Zacher Nielsen og for kollegerne, at hun for nylig indstillede bageriet til prisen som Årets Innovative Læreplads.

Alle elever uanset fag kan indstille deres arbejdsplads, så mere end 100 uddannelser er i spil - og på tværs af alle brancher blev det Lagkagehuset i Horsens, der løb med prisen. Juryen lagde blandt andet vægt på en stejl læringskurve for Karen og på et innovativt miljø med knald på udvikling af både brød og produktionsmetoder uden at give køb på det gode bagerfaglige håndværk.

Karen Skogemann havde i sin instilling særligt lagt vægt på den støtte, hjælp og vejledning, som hun får fra sin mester Claus og kollegaerne, og det blev også fremhævet af juryen.

- Claus er en god mester, der bruger tid på os elever og er god til at være der for os, forklarer Karen Skogemann uddybende.

Op klokken fem til tidlig teoriprøve

Bagermesteren blev en tidlig morgen i november overrasket midt i arbejdet af Karen, der mødte op i selskab med en større komité af repræsentanter fra både Lagkage-



Hun tog røven på mig. Jeg blev virkelig taget med bukserne nede.

CLAUS ZACHER NIELSEN, BAGERMESTER

huset og Uddannelsescenter Holstebro.

Egentlig skulle Karen Skogemann have været til teoriprøve i Holstebro, da hun dukkede op i bageriet i Horsens.

- Men skolen sørgede for at rykke prøven til mega-tidligt om morgenen, så jeg måtte op klokken fem, og så skulle jeg køre med skolens øverste chef i en bil hele vejen fra Holstebro til Horsens, fortæller Karen, som ikke lægger skjul på, at hele scenariet gjorde hende lidt nervøs.

Men med veloverstået teori-prøve og et 12-tal i bagagen blev køreturen til Horsens alligevel ikke så lang, og det var da sjovt at overraske Claus, fortæller hun.

- Hun tog røven på mig. Jeg blev virkelig taget med bukserne nede, fortæller bagermesteren, som er stolt af og glad for prisen - men ikke mindst for anerkendelsen og indstillingen, der kommer fra Karen.

- Og det er jo ikke bare mig alene, der har fået den. Det er hele holdet. Vi løfter i flok her, understreger han.

20-årige Karen troede, hun skulle være konditor, men blev undervejs grebet af processerne, der ligger til grund for et godt brød.
Foto: Morten Pape

Alt sammen med årets tema som fællesnævner: Christian IV.

- Da jeg hørte det, syntes jeg ikke, det var sjovt. Jeg er aldrig gået meget op i historie, så jeg syntes, det var svært, og jeg skulle læse meget for at sætte mig ind i det. Så jeg startede med at være sur over det i et par dage, men så begyndte ideerne lige pludselig at komme, og så var det slet ikke slemt alligevel, fortæller Karen Skogemann, mens hun på sin mobiltelefon bladrer rundt mellem billeder af dét, hun har øvet sig på.

Her er Christians IV's monogram rejst i kranssekage, og det helt store skuestykke forestiller ganske tydeligt kongen på sit Rundetårn.

- Jeg skal øve lidt mere inden konkurrencen, understreger Karen Skogemann, som ikke bare har arbejdet med formerne, men også smagen:

- Jeg har tænkt over, hvilke smage og råvarer der var al-

mindelige på Chrisitan IV's tid, så jeg ikke bruger et eller andet alt for fancy og moderne, forklarer hun.

Dermed er der blandt andet bløddøj med æble på programmet samt wienerbrød med eksempelvis rabarber og hyben.

- Der bliver nok at lave, og det vigtigste for mig er at lave de bestemte ting på den bestemte tid. Så længe der står et færdigt og flot bord, betyder det ikke så meget, om jeg vinder. Jeg ved, at de andre er meget dygtige, og de fleste har prøvet det før; det har jeg ikke.

- Selvfølgelig vil jeg altid gerne vinde, så jeg håber selvfølgelig. Jeg vil i hvert fald gerne i top tre, fastslår Karen Skogemann.

Næste stop London

Uanset udfaldet af DM i Skills er Karen Skogemann ikke i tvivl om resultatet af lære-tiden i Horsens, hvor hun ovenikøbet har beskæftiget sig med både konditor-kunst

og bagning af brød.

- Alle er ekstremt dygtige, og jeg har lært virkelig meget. Her er rammerne til at lære, hvis man selv har lyst og selv gider, siger hun.

Den vilje har Karen, indskyder Claus Zacher Nielsen, der er bagermester for cirka 20 ansatte i bageriet i Horsens.

- Vi er enige om, at Karen er en fighter. Når hun sætter sig noget for, følger hun det til døren 100 procent. Hun er både passioneret og dygtig, og hun har udviklet sig meget, og derfor har jeg også været med til at presse på for, at hun kan komme til Lagkagehuset i London. Det er en velfortjent mulighed, hun får, siger han.

Karen er ikke i tvivl om, at hun fortsætter rejsen inden for Lagkagehuset, hvor hun har lagt i ovnen til udstationer i både London og New York.

- Man skal være 21 år og have lidt mere erfaring for at komme til New York, så i før-

ste omgang bliver det London, fortæller hun.

Det er hun heller ikke ked af. Allerede i sin læretid blev hun sendt tre uger til London, og hun glæder sig til at vende tilbage. New York er stadig et ønske for fremtiden - som et stop på rejsen.

- Når det gælder New York, tænker jeg, at jeg gerne vil være der et halvt års tid. Så vil jeg nok gerne hjem, siger Karen Skogemann.

Om det bliver hjem til London eller hjem til Horsens, må tiden vise.



Bagermester Claus Zacher Nielsen har gennem hele Karen Skogemanns læretid skabt unikke rammer for hendes læring, og det fik bageriet for nylig en pris for. Foto: Morten Pape