

Der Nachwuchsstar im Storstad

MENSCHEN Anna Fronek hat ihr Herz an die Backkunst gehängt. Mit ihrer Hingabe beeindruckt sie sogar den Sternekoch Anton Schmaus.

VON STEFFI KRAUS

REGENSBURG. Für Croissants hat Anna Fronek ein Wort: Liebe. Spricht sie von Backwerk, gerät sie ins Schwärmen. Das zeigt auch der Blick auf ihr Instagram-Profil. Dort bekommt jede Kreation eine kleine Liebeserklärung hinterhergeschrieben. So viel Leidenschaft für den Beruf ist selten. Das findet auch der Regensburger Sternekoch Anton Schmaus und sagt der jungen Konditorin eine glänzende Zukunft voraus.

Backen liegt Anna Fronek im Blut. „Mein Opa war Konditor und Bäckermeister“, sagt sie. Seit sie denken könne, habe sie gemeinsam mit ihm in der Backstube gestanden. „Dort hatte ich immer Platz und Raum, mich auszutoben“, sagt sie. „Seitdem bin ich davon nicht mehr losgekommen.“ Ihre „Backobsession“ geht zeitweise so weit, dass ihre Mutter tageweises „Backverbot“ aussprechen muss. „Die Mengen an Backwerk, die ich hergestellt habe, war für die Familie nicht mehr aufzuessen“, sagt sie.

Der direkte Weg

So steht für Anna Fronek früh fest, was sie nach der Schule machen will. Nach dem Abitur beginnt sie eine Ausbildung zur Konditorin in der Regensburger Opera. An ihre Lehrzeit denkt sie gerne zurück. „Dort habe ich wichtige Grundlagen gelernt und vieles, was ich heute über das Backen weiß.“

Danach folgen Anstellungen im ehemaligen Taracafé, Malefiz, schließlich im Sternehaus Storstad. Dort darf sie nach nur einem Tag Probarbeiten anfangen. Für Anna Fronek ist das der Schritt in eine neue Welt. „Davor hatte ich mit Sterneküche nicht viel zu tun“, sagt sie. Plötzlich backt sie Kuchen für das Antoinette, lernt im Storstad parallel alles über Dessertkunst. Anna Fro-



Anna Fronek ist der Nachwuchsstar am Regensburg Konditor-Himmel. Mit ihren veganen und glutenfreien Kreationen denkt sie Backwerk neu und hat mit ihrer Backkunst sogar einen Regensburger Sternekoch um den Finger gewickelt.

FOTO: ANNA FRONEK



Eine vegane Kreation von Konditorin Anna Fronek anlässlich einer Hochzeit

FOTO: ANNA FRONEK

BEI UNS IM NETZ

Weitere Informationen zum Thema finden Sie bei uns im Internet:

www.mittelbayerische.de/regensburg

nek ist gut. So gut, dass Schmaus sie nach nur einem Jahr zur Chefin der Patisserie ernannt.

„Anna hat großes Talent und das Herz am rechten Fleck“, sagt der Ster-



Anna Fronek ist Konditorin.

FOTO: MICHAEL KRUG



Bei Anton Schmaus hat Anna Fronek gelernt, Desserts auf den Teller zu bringen.

FOTO: ANNA FRONEK

nekoch über sie. Deswegen habe er sie trotz der Tatsache eingestellt, dass sie auf dem Papier gar nicht für den Posten ausgebildet sei. Doch ihr fast unstillbarer Wissensdurst, ihre Offenheit

und ihr Können hätten ihn nachhaltig beeindruckt. „Ich würde sie jederzeit wieder beschäftigen“, sagt Schmaus. Indes verfolgt Anna Fronek aktuell ein neues Ziel. Seit Oktober drückt die 24-jährige wieder die Schulbank – die Meisterschulbank in Heidelberg.

Traum vom eigenen Laden

Wieder Theorie zu pauken ist eine Umstellung für die Konditorin. Doch all die Mühe diene dem einen großen Zukunftstraum: einen eigenen Laden in der Heimatstadt Regensburg zu eröffnen, Kreationen unter eigenem Namen verkaufen.

Dann könne sie auch ihre Vision von veganer und glutenfreier Backkunst kompromisslos umsetzen, an der das Herz der Konditorin besonders hängt und die sie als Angestellte nicht immer umsetzen kann. „Ich will den Leuten zeigen, dass man mit anderen Zutaten das gleiche Genuss Erlebnis schaffen kann, wie man es von herkömmlichen, guten Konditorei-Erzeugnissen kennt“, sagt sie.

Bis es so weit ist, will Anna Fronek noch weiter in der gehobenen Gastronomie Fuß fassen und vieles über Dessertkunst und Konditorei lernen. Ihren Weg können ihre Follower dabei auf Instagram verfolgen, wo die 24-jährige regelmäßig ihre Kreationen zeigt. „So will ich versuchen, in Regensburg präsent zu bleiben, auch wenn ich fürs Erste dort weggezogen bin.“ Neben appetitlichem Content finden sich dort auch verschiedenste Rezepte zum Nachbacken, von Sauerteigbrot bis Cinnamon-Rolls.

Auch hier überlässt Anna Fronek nichts dem Zufall. „Bei allem, was ich online stelle, ist mein Anspruch, dass es funktioniert. Ohne komplizierte Zutaten muss es gut und einfach sein und unter allen Umständen was werden.“

Bei all der Perfektion, die die 24-jährige an den Tag legt, ab und zu passieren auch ihr noch Fehler. „Du weißt nicht, wie viele Karamell mir allein in der letzten Woche angebrannt sind“, sagt sie.

Diese Lockerheit mache sie bei allem Talent nahbar und sympathisch, meint Anton Schmaus. „Deswegen sage ich Anna eine große Zukunft voraus.“