

Engelswerk - feinste Confiserie

Corinna Engel, Kapellenstr. 48c, Kriftel

Tel.: 061929 732450, www.engelswerk-torten.de, hallo@engelswerk-torten.de



Corinna Engel aus Kriftel schrieb bereits in Freundschaftsbücher, dass sie später Konditorin werden möchte - ein Wunsch, den sie ihren Großeltern zu verdanken hat. Mit ihrem Großvater ging sie im Sommer oft zum Kirschenpflücken, um daraus dann später mit der Großmutter einen leckeren Kirschmichel zu backen.

Nach der Schule entschied sie sich, eine Lehre als Konditorin zu absolvieren und suchte sich hierbei eine Bäckerei mit Tradition, da sie vor allem das alte Konditorhandwerk erlernen wollte. Nach ihrer Ausbildung im Hotel Wessinger in Neu-Isenburg arbeitete sie in weiteren angesehenen Häusern dieser Branche und wurde später Konditormeisterin.

Der bis dahin so perfekt wirkende Lebenslauf wurde jäh durch einen Unfall unterbrochen. Sie wurde arbeitslos und versuchte vergebens einen neuen Job bei einer Konditorei zu finden, die noch das traditionelle Handwerk pflegte.

Deshalb beschloss sie, die Sache selbst in die Hand zu nehmen und machte sich im September 2012 mit „Engelswerk - feinste Confiserie“ in Kriftel selbstständig.

Corinna Engel hat mit ihrem Kirschmichel bereits überregionalen Ruhm erlangt. Das Rezept wurde schon in Zeitschriften und einem Backbuch des Indigo Verlages veröffentlicht. Außerdem kreiert sie Torten für jeden Anlass und verwöhnt ihre Kunden mit selbstgemachten Pralinen oder Petit Fours.

Ihr Mut, aus der Arbeitslosigkeit heraus und mit wenig Eigenkapital ihren Traum einer traditionell geführten Konditorei zu verwirklichen, hat sich bezahlt gemacht: Die sympathische, junge Frau kann von ihrem Unternehmen gut leben, erscheint regelmäßig mit ihren Rezepten in Zeitungen und Magazinen und hat eine große Kundenanzahl.