

Brigitta Schickmaier: „Mein süßer Weg“ zur Perfektion

Brigitta Schickmaier vereint in ihrem neuen Buch „Mein süßer Weg“ Wissen, Inspiration und Praxis. Von der Lehrabschlussprüfung bis zur Meisterprüfung – ein Werk für angehende Konditoren und Liebhaber des süßen Handwerks.



*Buchpräsentation mit Frauenpower (v. l.): Susanne Neumüller (Schweitzer Ladenbau und Poesie-Connaisseurin), Andrea Sturm (unsere Autorin) und Meisterkonditorin Brigitta Schickmaier.
© Beigestellt*

Im Buch „Mein süßer Weg“ bringt die Meisterkonditorin **Brigitta Schickmaier** nicht nur ihre eigene optimistische Philosophie zu Papier, sondern vereint auch die besten Rezepte, Tipps und Tricks von bekannten heimischen Konditoren. Das umfassende Lehrbuch aus der Praxis ist einzigartig: Der erste Teil enthält den gesamten Stoff für die Lehrabschlussprüfung, während nach einer kurzweiligen Biografie schließlich die Inhalte zur

Vorbereitung auf die Meisterprüfung folgen.



Motivation hinter dem Buch

„Bei meinen Kursen und den Vorbereitungsstunden für die Prüfungen habe ich festgestellt, dass es kein Buch gibt, in dem alle Inhalte der Konditor-Ausbildung erklärt werden“, erklärt Brigitta **Schickmaier**. Werke über spezielle Techniken wie Schokoladeverarbeitung oder das Arbeiten mit Zucker gäbe es zwar, jedoch fehlte eine umfassende Sammlung. Mit diesem Gedanken im Hinterkopf holte sich die Meisterkonditorin Unterstützung aus ihrem großen Netzwerk und bat 20 österreichische Spitzenkonditoren und -konditorinnen, ihr Wissen und ihre Geheimnisse mit ihr zu teilen.

Einblicke von Österreichs besten Konditoreien

Josef Zotter verrät in dem Buch, wie seine besten Pralinen gelingen, **Martina Moser** erklärt die Herstellung von perfekten Dekorosen, und **Leo Forsthofer** führt in die Kunst des zuckersüßen Airbrushens ein. Auch bekannte Namen wie **Philipp Zauner**, **Eveline Wild** und **Stefan Lubinger** steuern ihr Fachwissen bei. Zahlreiche Schritt-für-Schritt-Fotos helfen den interessierten Lesern, die Rezepte und Techniken einfach

nachzuvollziehen und nachzubacken.

Backen mit Herz und Optimismus

Für Brigitta Schickmaier ist Backen nicht nur Handwerk, sondern auch eine Schule für die Persönlichkeit: „Jeder Schritt auf dem Weg zum perfekten Gebäck ist eine Chance, deine Fähigkeiten zu verfeinern und dein Selbstvertrauen zu stärken“, sagt sie. Und so ist das Buch nicht nur ein praktischer Leitfaden, sondern ebenso eine Einladung, die eigene Kreativität zu entfalten, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken und mutig zu sein. Ob nun ambitionierte Hobbybäcker oder jemand, der sich auf die Patisserie-Ausbildung vorbereitet – dieses Buch ist der ideale Begleiter.

Eine Biografie voller Inspiration

Neben Rezepten und Techniken teilt die Autorin auch persönliche Einblicke: von Herausforderungen im Alltag einer Konditorin bis hin zu ihrer Zeit als Lehrerin im Kongo. Ihr inspirierendes Lebensrezept: „Positiv denken, niemals aufgeben und den eigenen Werten treu bleiben.“

Feierliche Präsentation auf der Kuchenmesse Wels

Das Buch wurde im November auf der **Kuchenmesse Wels** mit einer besonderen Präsentation vorgestellt. Neben einer Lesung und musikalischer Begleitung feierten Brigitta Schickmaier und die Konditor:innen aus dem Buch die Veröffentlichung gemeinsam mit Besucher:innen und Teilnehmer:innen des Junior Baking Star.

Zum Webshop von Brigitta Schickmaier: www.schickmaier.at

Autorin: Andrea Sturm

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at