

Juliana Kammerer ist Österreichs Billa-Konditorin 2025

Die Gmünder Konditorin Juliana Kammerer wurde zur beliebtesten Billa-Konditorin des Jahres 2025 gewählt – ein Zeichen für die wachsende Wertschätzung handgemachter Süßwaren.



v.li. Mario Forster (Billa-Vertriebsmanager), Harald Mießner (Vorstand Vertrieb), Preisträgerin Juliana Kammerer, Marlene Wurz, Hamed Mohseni (Vertriebsdirektor) und Eva-Maria Kaiser (gewerberechtliche GF der Billa-Marktkonditoreien). ©BILLA AG / Robert Harson

Mit Hingabe, Kreativität und handwerklichem Können hat Juliana Kammerer aus Gmünd die Herzen der **Billa**-Kundschaft erobert. Die 25-Jährige, die seit Juni 2022 in der **Marktkonditorei** des Billa Plus-Markts in der Habsburg-Lothringen-Straße tätig ist, wurde zur „**Billa-Konditorin des Jahres 2025**“ gewählt.

Kundenvoting kürt Juliana Kammerer zur Billa-Konditorin des Jahres

Das Voting, an dem sich Kundinnen und Kunden über einen Zeitraum von fünf Wochen online beteiligen konnten, zeichnete erstmals die beliebtesten Konditorinnen und Konditoren der Handelskette aus. Kammerer setzte sich gemeinsam mit ihrem Team gegen 148 Mitbewerber durch und gewann nicht nur den Titel, sondern auch einen Gutschein im Wert von 4.000 Euro.



Juliana Kammerer freut sich über den Sieg und über einen Gutschein von 4.000,- Euro . © BILLA AG

Handgemacht mit viel Herz: Mehlspeisen aus Gmünd

Ob Joghurtrolade, Bananenschnitte oder Sachertorte – Juliana Kammerers Kreationen zeichnen sich durch Liebe zum Detail und handwerkliche Präzision aus. Besonders beliebt bei den Kundinnen und Kunden: ihre Joghurtrolade, die sie täglich frisch zubereitet. „Für mich ist die Auszeichnung ein Zeichen dafür,

dass unsere Arbeit gesehen und geschätzt wird“, sagt Kammerer. „Ich bin stolz auf unser Team und darauf, dass wir gemeinsam zeigen konnten, was wir können.“ Das Engagement ging über die Backstube hinaus: Das Team setzte auf kreative Social-Media-Beiträge, motivierte das Umfeld zum Abstimmen und präsentierte die eigenen Mehlspeisen in ansprechenden Bildern.

Konditoreikunst im Handel: 149-mal in ganz Österreich

Billa betreibt aktuell 149 Marktkonditoreien in Österreich – von Vorarlberg bis ins Burgenland. Etwa 350 ausgebildete Konditorinnen und Konditoren sowie rund 100 Lehrlinge stellen dort täglich frische Mehlspeisen und Desserts her. Das Spektrum reicht von Klassikern der österreichischen Konditorkunst bis hin zu modernen Kreationen wie etwa der Dubai-Schokolade. Neben der Produktion zählt auch die persönliche Beratung zum Arbeitsalltag der Marktkonditoren – ein Aspekt, der im Lebensmittelhandel zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Mehlspeisenlieblinge der Nation

Der Geschmack der Kundinnen und Kunden zeigt sich dabei vielfältig – von fruchtig bis schokoladig ist für jede Vorliebe etwas dabei. Im Rahmen des Votings wurde auch die beliebteste Mehlspeise Österreichs gewählt.

Die Top 3 im Überblick:

Platz	Mehlspeise
1	Bananenschnitte
2	Sachertorte
3	Kardinalschnitte



Die Bananenschnitte ist die beliebteste Mehlspeise der BILLA-Kund:innen. © BILLA AG

Nachwuchs im Fokus: Lehrberuf mit Zukunft

Die Wahl zur Billa-Konditorin des Jahres rückt auch den Beruf selbst ins Rampenlicht. Gerade für junge Menschen bietet das Konditorhandwerk abwechslungsreiche Aufgaben, kreative Entfaltungsmöglichkeiten und stabile Berufsperspektiven – sowohl in klassischen Konditoreien als auch im Lebensmitteleinzelhandel.

Die erstmalige Auszeichnung einer „Konditorin des Jahres“ unterstreicht die Bedeutung des Konditorhandwerks im österreichischen Lebensmittelhandel. Sie zeigt, wie sehr handgefertigte Süßwaren geschätzt werden – sowohl von der Kundschaft als auch vom Unternehmen selbst.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at