

Junge Kärntnerin überzeugt beim German Chocolate Award 2025

Lea Tamegger aus St. Georgen am Längsee gewinnt Gold und Silber beim German Chocolate Award – ein starkes Signal für Österreichs junge Konditortalente.



Lea Tamegger von der Röck & Röck OG in Launsdorf brachte gleich zwei Pralinen-Preise aus Weinheim nach Hause. © Privat

Kärntner Konditorin gewinnt mit 2 Schoko-Kreationen

Mit gerade einmal 18 Jahren hat sich **Lea Tamegger** aus Thalsdorf bei St. Georgen am Längsee einen Platz unter den Besten der Schokoladenbranche gesichert. Beim **German Chocolate Award 2025**, einem renommierten Wettbewerb für handwerklich hergestellte **Pralinen** und Schokoladen, wurde die junge Konditorin gleich doppelt ausgezeichnet: Gold für ihre Kreation „Haselnuss Liebe“ und Silber für „Exotic Caramell“. „Diese Auszeichnung bedeutet mir sehr viel – sie bestätigt

meine Leidenschaft für das Konditorhandwerk“, erklärt Tamegger. Ihre Ausbildung absolviert sie aktuell bei der Konditorei „**Röck & Röck**“ in Kärnten.



TV-Konditorin & Buchautorin Bettina Schliephake-Burchardt ist Mitglied der Jury beim Chocolate Award. © Horesco

German Chocolate Award - Bühne für das Handwerk

Der German Chocolate Award fand 2025 zum fünften Mal statt und zählt zu den wichtigsten Prämierungen für feine Schokoladenprodukte im deutschsprachigen Raum. Insgesamt wurden 76 Manufakturen aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Estland und den USA für die Teilnahme ausgewählt. Eine internationale Jury aus Chocolatiers, Sommeliers, Konditormeistern und Fachjournalistinnen bewertete die eingereichten Kreationen. Bewertet wurden Kriterien wie handwerkliche Ausführung, Geschmack, Innovationsgrad und die Qualität der Zutaten. Die Preisverleihung fand im Rahmen einer feierlichen Gala an der **Bundesakademie Weinheim** statt – einem Treffpunkt für die Elite der Schokoladenwelt.

Österreichs junge Talente im Aufwind

Dass Österreich in der Schokoladen- und Konditoreibranche nicht nur Tradition, sondern auch starke Nachwuchskräfte hat, zeigt sich nicht nur bei diesem Wettbewerb. Tamegger konnte sich kürzlich auch bei den **juniorSkills** der Konditoren in

Kärnten behaupten. Dort erreichte sie den dritten Platz. Auf dem zweiten Platz landete Alexander Schmidhofer von der traditionsreichen Craigher GmbH in Friesach. Solche Erfolge unterstreichen die Qualität der Ausbildung im heimischen Konditorgewerbe – und die Bedeutung engagierter Ausbildungsbetriebe, die junge Talente wie Lea fördern.



Eine Pralinenauswahl die bei dem Wettbewerb 2025 eingereicht wurden. © Horesco

Handwerk, Kreativität und regionale Qualität

Tamegger setzt in ihren Kreationen auf beste Rohstoffe und kreative Rezepturen. Ihre Erfolgsprodukte zeigen, dass sich Innovationsfreude und handwerkliches Können nicht ausschließen, sondern gerade im Zusammenspiel zu außergewöhnlichen Ergebnissen führen können. Für die junge Kärntnerin ist die Auszeichnung Ansporn, sich weiterhin intensiv dem feinen Konditorenhandwerk zu widmen – mit viel Herzblut, Präzision und einem sicheren Gespür für Aromen.

Österreich als Schokoladenstandort stärken

Erfolge wie die von Lea Tamegger zeigen, dass Österreichs Fachkräfte im süßen Handwerk auch im internationalen Vergleich ganz vorne mitspielen. Sie machen Mut – und zeigen, dass Investitionen in Ausbildung, Qualität und Regionalität Früchte tragen. Für Konditor:innen, Chocolatiers,

Bonbonmacher:innen und alle, die das Handwerk mit Leidenschaft betreiben, ist das ein klares Signal: Der Weg über Qualität und Kreativität führt nach ganz oben.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at