ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

02. Jan. 2025

Österreichs Chocolatiers: Neue Generation begeistert mit Kreativität

Der erste Jahrgang junger Chocolatiers in Österreich entwickelt innovative Spezialitäten und prägt Trends.

Laura & Marcel von der Manufaktur Bachhalm in Kirchdorf an der Krems (OÖ.) © Bachhalm

Im Winter erfreut sich nicht nur die traditionelle Schokolade großer Beliebtheit. Ein neuer Trend, die „**Dubai**-Schokolade“, hat durch Social Media internationales Interesse geweckt. Diese innovative Kreation, gefüllt mit knusprigem Pistazien-Sesammus, hat ihren Ursprung in den VAE (Vereinigten Arabische Emirate) und erlangt nun auch in europäischen Ländern, darunter Österreich, Beachtung. Aber was könnte der nächste große Schokoladentrend sein, und könnte dieser sogar aus heimischem Handwerk hervorgehen?

Die Aussicht darauf ist vielversprechend, denn eine frische Generation von Chocolatiers ist bereit, mit kreativen Ideen den Geschmack der Schokoladenliebhaber zu treffen. In Österreich absolvieren aktuell 22 junge Menschen eine Lehre als Chocolatier oder Chocolatière. Zudem haben in diesem Herbst neun Chocolatiers ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Dieser dreijährige Lehrberuf wurde 2021 eingeführt und hat bereits eine erste Generation von talentierten Fachkräften hervorgebracht, die mit beeindruckenden Schokoladenkreationen bei ihren Abschlussprüfungen glänzten.

Mit Auszeichung bestanden: Carina von Xocolat Bregenz mit ihrem Schaustück © Xocolat Bregenz

Talententwicklung im Schokoladenhandwerk

Ein Paradebeispiel für den Erfolg dieser neuen Ausbildung ist Linda, die bei der Confiserie Wolf Dietmar **Eibensteiner in Wien** arbeitet. Sie stellt zurzeit „Dubai-Schokolade“-Sorten her

und hebt hervor, dass „tolle Produkte durch kreative Köpfe in kleinen Betrieben entstehen“. Die soziale Medienplattform ertüchtigt die Sichtbarkeit dieser Produkte, während die Entwicklungen am Rohkakaomarkt darauf hinweisen, dass eine Tendenz zu hochwertigen, teureren Schokoladenprodukten vorauszusehen ist.

Gerald Kontriner, der Chef der Confiserie Eibensteiner, sieht in der neuen Ausbildung eine Bereicherung für die Branche: „Eine moderne, dem Zeitgeist entsprechende Ausbildung macht den Beruf interessanter und lässt neue Talente entstehen.“ Gemeinsam mit drei weiteren Lehrlingen im dritten Lehrjahr bringt Linda frischen Wind in die Schokoladenkunst.

Die neue Ausbildung hat sich schnell etabliert: Die Anzahl der Lehrlinge steigt konstant. Mitgestaltung fand durch eine Arbeitsgruppe von Experten aus der österreichischen Schokoladebranche statt, die über mehrere Jahre hinweg eine zeitgemäße Ausbildungsordnung entwickelte. Unter den Beteiligten ist auch der bekannte steirische Schokoladenvisionär **Josef Zotter**. In seiner Manufaktur in Riegersburg können bereits vier Absolventinnen ihr Wissen und ihre Kreativität einbringen, während fünf weitere Lehrlinge noch in der Ausbildung sind. „Die Jungen haben schräge Ideen und kreative Lösungsansätze, das ist wichtig“, betont Zotter. Sein Engagement für junge Talente manifestiert sich auch in den Ausbildungsprogrammen, die eine fundierte Grundlage vom Anbau der Kakaobohne bis hin zur Fertigung der edlen Schokoladentafeln bieten.

Linda stellt bei der Confiserie Wolf Dietmar Eibensteiner „Dubai-Schokolade“ her © Eibensteiner

In Oberösterreich haben die Lehrlinge der **Schokoladenmanufaktur Bachhalm**, Laura und Marcel, erfolgreich ihre Lehrabschlussprüfungen bestanden. Geschäftsführer Johannes F. Bachhalm zeigt sich erfreut: „Mit ihrem Know-how bereichern sie unser dynamisches Team und unterstützen uns bereits überall.“ Laura betont ihre Vorliebe für die Kunst des Pralinenüberschichtens, während Marcel sich dem Verkosten von Ganachen hingibt. Im westlichen Teil Österreichs erlangte Carina von der **Xocolat Manufaktur in Bregenz** als erste Vorarlbergerin ihren Abschluss in der neuen Lehre mit Auszeichnung. Firmenchefin Martina Homann-Dellantonio ist stolz, da die Lehre und das Handwerk in Vorarlberg einen hohen

Stellenwert besitzen. Leo Jindrak, Bundesinnungsmeister der **Lebensmittelgewerbe**, bringt es auf den Punkt: „Eine gute Ausbildung bietet unseren Jugendlichen die besten Perspektiven für die Zukunft.“ Gerade in Krisenzeiten sind Familienbetriebe in der Branche entscheidend für die Ausbildung und die Sicherung attraktiver Arbeitsplätze in den Regionen.

Neues Ausbildungsmodell und Ankündigungen

Die dreijährige Ausbildungsstruktur bietet den Lehrlingen eine vertiefte Ausbildung in Rohstoffen, Produktionsmethoden und Lebensmittelkunde. Auch werden sie in der Herstellung von Halbfabrikaten wie Marzipan und Nougat geschult. Werbetechnische Aspekte und digitale Kompetenzen spielen zurzeit eine präsentere Rolle in der Ausbildung als zuvor. Ein spannender Ausschnitt aus der Geschichte der Ausbildung zeigt die Entwicklung: 1976 umfassten die Ausbildungsinhalte nur eine Seite, während die neue Ausbildungsordnung heute auf stolze 15 Seiten angewachsen ist. Ein weiteres Highlight, das sich in naher Zukunft abzeichnet, ist die Einführung einer Fortbildung zum **Schokoladensommelier**, die im Februar 2025 in Linz starten wird. Diese exklusive Ausbildung richtet sich an erfahrene Fachkräfte und wird als Initiative der **Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes** in Zusammenarbeit mit der Akademie deutsches Bäckerhandwerk angeboten. Interessierte können sich bis Ende des Jahres anmelden.

Für mehr Informationen zu den Ausbildungsmöglichkeiten steht die Website des Berufsinformationszentrums zur Verfügung: **Berufsinformation Chocolatier/Chocolatière**.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at