

## Süße Kunst im Fokus: Die Lage der Pâtisseries in Österreich

Die Pâtissier- und Konditorenbranche steht vor Herausforderungen: Mangel an Fachkräften und steigende Nachfrage nach handgemachten Süßigkeiten.



*Die Zukunft der österreichischen Pâtisserie hängt damit nicht nur von den Konsumenten, sondern auch von den jungen Talenten ab, die bereit sind, diesen Weg einzuschlagen. © Unsplash / MRC Témiscamingue*

Die Gastronomie in Österreich ist ein weites Feld, das von traditionellem Wirtshaus über moderne Cocktailbars bis hin zu trendsetzenden Restaurants reicht. Doch eine Sparte, die immer öfter im Schatten steht, ist die der Konditoreien und Pâtisseries. Dabei boomt dieser Bereich mehr denn je, insbesondere dank sozialer Medien und innovativer Produkte. Gerade die bekannte **Dubai Schokolade** hat diesem Genre zu neuer Aufmerksamkeit verholfen. Der CEO von **Rolling Pin**, Jürgen Pichler, hebt hervor, dass die Pâtisserie in den letzten Monaten eine spürbare

Wertschätzung erfahren hat. “Die Konsumenten entwickeln über die Social Media Trends ein neues Gespür für die Konditorkunst”, erklärt Pichler. Das zeigt, dass trotz aller Herausforderungen, wie dem wachsenden Druck von großen Herstellern, die Liebe zur handwerklichen Süßspeise unverändert stark bleibt.

## **Konditoreien im Aufwind**

Im Gespräch mit der Rolling Pin Pâtissière des Jahres 2023, Jaimy Reisinger, und dem ehemaligen Hangar-7-Chefpâtissier **Dominik Fitz** wird deutlich, dass die Aufträge in der Pâtisserie florieren. “Die Leute kommen für ihre süßen Auszeiten zu uns”, so Fitz. Die Kosten für diese Genussmomente sind oft geringer als ein feines Abendessen, was die Pâtisserie zu einer attraktiven Wahl macht.

Reisinger stimmt zu: “Die Konditorei ist ein Ort für besondere Anlässe. Und das bleibt auch so. Die Menschen sind bereit, für gute Qualität zu zahlen, besonders wenn sie Angesicht zu Angesicht mit der Kunstfertigkeit der Zuckerbäcker stehen.” Diese Wertschätzung ist besonders in einem Land wie Österreich ausgeprägt, das für seine Konditoreikultur bekannt ist.

2023 wurde die damals erst 23-jährige Jaimy Reisinger als Pâtissière des Jahres ausgezeichnet.

Trotz dieser positiven Entwicklungen gibt es auch kritische Stimmen. “Das größte Problem ist die Suche nach qualifizierten Konditoren”, erklärt Reisinger. Die schlechten Löhne in der Branche schrecken viele potenzielle Auszubildende ab. “Die Löhne sind ein Hauptgrund, wieso sich wenige für eine Karriere in der Pâtisserie entscheiden.” Fitz sieht das ähnlich und verweist auf den “Preis-Lohn-Teufelskreis”, der es erschwert, genug Fachkräfte zu finden.

Österreich wurde 2022 sogar mit dem Titel des immateriellen **UNESCO-Kulturerbes für seine Zuckerbäckerei** ausgezeichnet, was die kulturelle Bedeutung des Handwerks

unterstreicht. Doch ohne qualifizierte Fachkräfte könnte die Branche in Gefahr sein, ihre Traditionen und Qualitäten zu verlieren.

## **Die Herausforderung der Löhne**

Die Löhne für ausgebildete Zuckerbäcker stehen in der Kritik. “Eine handgemachte Torte kostet bei mir 5,90 Euro, während für einen einfachen Laptop-Service 80 Euro verlangt werden”, verdeutlicht Fitz die Kluft zwischen Handwerk und anderen Dienstleistungen. Es sei ein gesellschaftliches Umdenken nötig: “Sind uns die kunstvollen Kreationen, die mit besten Zutaten hergestellt werden, wirklich ein paar Euro mehr wert?” Reisinger und Fitz sind sich einig, dass Geschmack und Qualität an erster Stelle stehen müssen. “Optik ist wichtig, aber ohne Geschmack gibt es kein zweites Mal”, so Fitz. Eine klare Botschaft an die Konsumenten, die vielleicht noch nicht bereit sind, für handwerkliche Qualität angemessen zu zahlen.

Beide Experten fordern auf, den Beruf eines Konditors ernsthaft in Betracht zu ziehen. “Folge deinem Herzen! Die Patisserie ist ein Herzensjob, den man lieben muss”, betont Fitz. Die Zukunft der österreichischen Patisserie hängt damit nicht nur von den Konsumenten, sondern auch von den jungen Talenten ab, die bereit sind, diesen Weg einzuschlagen.

Zusammengefasst zeigt sich, dass die Patisserie in Österreich zwar floriert, aber mit Herausforderungen wie dem Fachkräftemangel und den Löhnen konfrontiert ist. Die Konsumenten sind aufgefordert, die Qualität und das Handwerk, das sie schätzen, auch finanziell zu unterstützen.

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**