

Weißer Fahne in Wels: Alle 25 KandidatInnen bestehen die Meisterprüfung

Die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren an der HTL Wels darf sich über einen außergewöhnlich erfolgreichen Jahrgang freuen: Sämtliche 25 AbsolventInnen der Klasse 2024/25 haben die Prüfung bestanden – neun davon mit Auszeichnung, sechs mit gutem Erfolg. Besonders bemerkenswert: 20 neue MeisterInnen treten in die Fußstapfen des traditionellen Handwerks.



Müller-, Bäcker- und KonditormeisterInnen 2025:

- 1. Reihe sitzend, v. l.: Teresa Hofer, Hannah Maierhofer, Heinz Michael Felber, Hanna Baumgartner, Alexandra Scheuchenstuhl, Alexandra Lindinger*
2. Reihe v. l.: Kristina Bujnoch, Johannes Felber, Viktoria Schafner, Lorenz Klinger, Anika Benkö, Nicole Daringer, Lisa Hierzer-Bacher, Leonie Brandstätter, Silvia Fuchshumer, Lena-Sophie Krainer, Hannah Holzmannhofer, Sophie Zelger, Felix Gruber, Eva Maria Obereder, Elisabeth Pleiner, Sarah Klinger, Anna Maria Lukanec, Yvonne Rupp, Stefan Pfnaisl

Die Freude war groß bei der Abschlussprüfung der Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren an der HTL für Lebensmitteltechnologie – Getreide- und Biotechnologie in Wels. Alle 25 Kandidatinnen und Kandidaten des Jahrgangs 2024/2025 haben die Prüfungen erfolgreich absolviert. Eine weiße Fahne für das Handwerk – und ein besonders starker Jahrgang, wie die Ergebnisse zeigen.

20 neue Meisterinnen

Insgesamt wurden 20 Frauen zur Meisterprüfung zugelassen – sie alle haben bestanden. Unter den erfolgreichen Absolventinnen finden sich drei Bäckermeisterinnen, fünf Konditormeisterinnen, elf Bäcker-Konditormeisterinnen, eine Bäcker-Müllermeisterin sowie fünf Müllermeisterinnen.

11-fache Doppelmeisterschaft

Elf Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die Meisterschule gleich in zwei Berufen abgeschlossen. Fünf dieser DoppelmeisterInnen erreichten eine Auszeichnung, drei einen guten Erfolg. Eine bemerkenswerte Leistung, die hohe fachliche und persönliche Kompetenz belegt.

Mit Auszeichnung bestanden

Neun Absolventinnen überzeugten mit herausragenden Leistungen:

- Teresa Hofer, Alexandra Lindinger, Elisabeth Pleiner und Sophie Zelger (Bäcker- und Konditormeisterinnen)
- Hanna Baumgartner und Anna Maria Lukanec (Bäckermeisterinnen)
- Hannah Holzmannhofer und Lena-Sophie Krainer (Konditormeisterinnen)
- Alexandra Scheuchenstuhl (Bäcker- und Müllermeisterin)

Mit gutem Erfolg abgeschlossen

Sechs weitere KandidatInnen bestanden mit gutem Erfolg:

- Heinz Michael Felber und Johannes Felber (Bäcker- und Konditormeister)
- Nicole Daringer (Bäcker- und Konditormeisterin)
- Kristina Bujnoch und Yvonne Rupp (Konditormeisterinnen)
- Lisa Hierzer-Bacher (Müllermeisterin)

Innovative Projektarbeiten

Die 25 Projektarbeiten der MeisterschülerInnen spiegelten die Vielfalt und Innovationskraft des Jahrgangs wider. Viele Arbeiten entstanden in Kooperation mit den eigenen Familienbetrieben.

Einige Highlights:

- Heinz Michael Felber entwickelte die Planung einer Schokoerlebniswelt.
- Elisabeth Pleiner testete die Einsatzmöglichkeiten von Gemüse in Konditoreiprodukten.
- Teresa Hofer entwarf ein wirtschaftliches Konzept für eine Natursauerteigbäckerei.
- Nicole Daringer untersuchte Kälteverfahren in der Roggenteigtechnologie.

Thematisch reichte das Spektrum von veganen Keksen über die Modernisierung von Mühlenanlagen bis hin zur Entwicklung glutenfreier Backwaren. Auch Nachhaltigkeit, botanische Qualität von Hafer oder der Einsatz von Zuckeraustauschstoffen wurden wissenschaftlich fundiert bearbeitet – ein deutliches Zeichen für das hohe Niveau und die Zukunftsorientierung der Ausbildung.

Innovative Projektarbeiten

Die 25 Projektarbeiten der MeisterschülerInnen spiegelten die Vielfalt und Innovationskraft des Jahrgangs wider. Viele Arbeiten entstanden in Kooperation mit den eigenen Familienbetrieben.

Einige Highlights: Heinz Michael Felber widmete sich der Planung einer Schokoerlebniswelt. Elisabeth Pleiner untersuchte die Verwendung von Gemüse als geschmackvolle Komponente in Konditoreiprodukten. Teresa Hofer entwickelte ein wirtschaftliches Konzept für eine Natursauerteigbäckerei, während Nicole Daringer den Einsatz von Kälteverfahren in der Roggenteigtechnologie analysierte.

Auch die übrigen Projekte beeindruckten durch ihre Aktualität, Kreativität und Praxisnähe. Die Themenpalette reicht von veganen Keks-Sortimenten über nachhaltige Backkonzepte bis hin zu glutenfreien Produkten und innovativen Mühlenlösungen. Wer die Liste der Arbeiten liest, merkt sofort: Dieser Jahrgang denkt zukunftsorientiert, unternehmerisch – und mit viel Begeisterung fürs Lebensmittelhandwerk.

Wir hoffen, über viele dieser Projekte noch ausführlich berichten zu dürfen!

- Entwicklung eines veganen Keks-Sortimentes
- Nachhaltigkeit in der Bäckerei
- Produktentwicklung von Konditoreiprodukten mit Waldhonig
- Betriebsplanung für ein Konditorei-Kleingewerbe
- Einsatz von Kälteverfahren in der Roggenteigtechnologie
- Planung einer Schokoerlebniswelt
- Planung einer Produktion für Bäckerei Felber
- Erstellung eines Konzepts zur Firmengründung der Bäckerei und Konditorei Fuchshumer
- Botanische und agrarische Aspekte des Hafers: Einfluss von Sortenvielfalt und Anbaumethoden auf die Qualität und Verarbeitung
- Funktionen und Produktionsverfahren in der Weißreinigung am Beispiel eines Schleifers –

Schwerpunkt Hartweizenmüllerei

- Wirtschaftliches Konzept für eine Natursauerteigbäckerei
- Regional & Saisonal – vom Bauernhof in die Kuchenvitrine
- Produktentwicklung von Backwaren mit Rosmarin
- Einfluss von Roggenmalz- und Weizenmalzmehl auf die physikalischen und funktionellen Eigenschaften von Weizen- und Roggenmehlen
- Entwicklung von Whiskey-Pralinen
- Mostpralinen-Variation
- Backen mit Khorasan-Weizen
- Entkoppelung der Produktion vom Tagesgeschäft durch Produktion über Kälteverfahren
- Produktentwicklung mit Hanf
- Modernisierung der Mehlabfüllung in der Pfneisl Mühle
- Gemüse als geschmackvolle Komponente in Konditoreiprodukten
- Produktentwicklung mit Zuckeraustauschstoffen
- Entwicklung eines Zukunftskonzeptes für eine handwerkliche Mühle
- Der Weg vom alten Wohntrakt zur eigenen Bäckerei
- Glutenfreie Backwaren

Die Österreichische Bäcker- & Konditorzeitung gratuliert allen Absolventinnen und Absolventen sehr herzlich zum bestandenen Meisterabschluss!



Müller-, Bäcker- und KonditormeisterInnen 2025: 1. Reihe sitzend, v. l.: Teresa Hofer, Hannah Maierhofer, Heinz Michael Felber, Hanna Baumgartner, Alexandra Scheuchenstuhl, Alexandra Lindinger 2. Reihe v. l.: Kristina Bujnoch, Johannes Felber, Viktoria Schafler, Lorenz Klinger, Anika Benkö, Nicole Daringer, Lisa Hierzer-Bacher, Leonie Brandstätter, Silvia Fuchshumer, Lena-Sophie Krainer, Hannah Holzmannhofer, Sophie Zelger, Felix Gruber, Eva Maria Obereder, Elisabeth Pleiner, Sarah Klinger, Anna Maria Lukanec, Yvonne Rupp, Stefan Pfneisl



KonditormeisterInnen 2025: 1. Reihe v. l.: Kristina Bujnoch, Sophie Zelger, Anika Benkö, Heinz Michael Felber, Elisabeth Pleiner, Lena-Sophie Krainer 2. Reihe v. l.: Nathalie Frühwirth, Teresa Hofer, Martin Winklehner, Alexandra Lindinger, Erwin Heftberger, Nicole Daringer, Johannes Felber, Silvia Fuchshumer, Sarah Klinger, Heinz Oberndorfer, Leonie Brandstätter, Eva Maria Obereder, Hannah Holzmannhofer, Leo Jindrak, Bettina Breinesberger, Gisela Wenger-Oehn



BäckermeisterInnen 2025:1. Reihe v. l.: Anna Maria Lukanec, Sophie Zelger, Alexandra Scheuchenstuhl, Elisabeth Pleiner, Hanna Baumgartner, Hannah Maierhofer 2. Reihe v. l.: Erwin Heftberger, Teresa Hofer, Alexandra Lindinger, Nathalie Frühwirth, Nicole Daringer, Heinz Michael Felber, Johannes Felber, Silvia Fuchshumer, Sarah Klinger, Leonie Brandstätter, Eva Maria Obereder, Heinz Oberndorfer, Markus Resch, Gisela Wenger-Oehn



MüllermeisterInnen 2025:1. Reihe v. l.: Viktoria Schafner, Alexandra Scheuchenstuhl, Lisa Hierzer-Bacher 2. Reihe v. l.: Erwin Heftberger, Gisela Wenger-Oehn, Felix Gruber, Rainer Angermayr, Lorenz Klinger, Franz Forstner, Stefan Pfneisl, Heinz Oberndorfer, Markus Huemer

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at