

Meisterlich gebacken, kunstvoll verziert: Kärntens beste Nachwuchstalente brillieren bei den juniorSkills 2025

Kärntens beste Nachwuchsbäcker:innen und -konditor:innen stellten bei den juniorSkills 2025 ihr Können unter Beweis. In Warmbad Villach überzeugten sie mit handwerklicher Präzision, Kreativität und echter Leidenschaft fürs Backen.



WKK | Hannes Pacheiner

Feiner Schokoladenduft, frisch gebackenes Brot und kunstvolle Torten: Bei den diesjährigen juniorSkills der Bäcker:innen und Konditor:innen verwandelte sich die Fachberufsschule für Tourismus in Warmbad Villach in eine Bühne des handwerklichen Könnens. Die besten Lehrlinge des Landes traten gegeneinander an und machten eindrucksvoll deutlich, dass das Bäcker- und Konditorenhandwerk in Kärnten eine ebenso kreative wie zukunftsfähige Nachwuchsgeneration hat.

Ein Wettbewerb, zwei Berufe - und viele Talente

Dass Bäcker:innen und Konditor:innen diesen Bewerb gemeinsam austrugen, war nicht nur logistisch geschickt, sondern auch symbolisch stark: Beide Handwerke verbindet die Liebe zur Präzision, zur Qualität und zum Genuss. Der Wettbewerb forderte von den Teilnehmer:innen höchste Konzentration, Geschicklichkeit und Kreativität. Bewertet wurden nicht nur Geschmack und Optik, sondern auch Organisation, Effizienz und technisches Know-how. Während die Bäcker:innen ihr Können bei verschiedenen Teigführungen, Flechttechniken und Brotsorten unter Beweis stellten, beeindruckten die Konditor:innen mit aufwendig verzierten Torten, kunstvollen Schaustücken, feinen Pralinen und Dessertvariationen. Die Arbeitsbedingungen entsprachen realen Anforderungen – ein entscheidender Aspekt für die praxisnahe Ausbildung.

Die Sieger:innen 2025: Ein starkes Zeichen für die Branche

Mit großem Einsatz und handwerklicher Finesse sicherten sich sechs junge Talente die begehrten Stockerlplätze – darunter auch Verena Reinisch, die mit ihrer Leistung zur besten Bäckerlehrling Kärntens gekürt wurde. Für Jana Bachmann, die den Wettbewerb der Konditor:innen für sich entschied, ist das süße Handwerk längst Berufung: „Ich habe schon immer gern Torten gebacken – meine Leidenschaft zum Beruf zu machen, war die beste Entscheidung.“

Dass sich auch Stefan Brugger, ein Lehrling aus Oberkärnten, unter den Top drei der Bäcker platzieren konnte, zeigt die Breite und Qualität der Ausbildung in allen Regionen des Bundeslandes. Ebenso erfreulich: Die zweitplatzierte Fabienne Nagele bleibt nach der Lehre ihrem Ausbildungsbetrieb treu – ein Zeichen für gelebte Bindung im Handwerk.

Die Gewinner:innen der juniorSkills 2025.

Nach einem spannenden Wettkampftag standen die Besten der Besten fest:

Bäckerinnen und Bäcker

- 1. Platz: Verena Reinisch, **Hecher GmbH**, Wolfsberg
- 2. Platz: Fabienne Nagele, Bäckerei Bernd Joachim, Rosegg
- 3. Platz: Stefan Brugger, **Bäckerei Pietschnigg** Christoph, Gmünd

Konditor:innen

1. Platz: Jana Bachmann, **Warmbader ThermenHotel GmbH**, Warmbad Villach
2. Platz: Alexander Schmidhofer, **Craigher GmbH**, Friesach
3. Platz: Lea Tamegger, **Röck & Röck OG**, Launsdorf

Starke Rückendeckung von Innung und Politik

Die Landesinnungsmeister Martin Vallant (Bäcker) und Paulus Fahrnberger (Konditoren) zeigten sich gleichermaßen begeistert vom Engagement des Nachwuchses. Vallant betonte: „Unsere Lehrlinge haben einmal mehr gezeigt, wie viel Leidenschaft, Präzision und Kreativität in diesem Beruf steckt.“ Fahrnberger ergänzte: „Die Innovationskraft und die technische Perfektion, die hier sichtbar wurde, machen Mut für die Zukunft.“

Auch aus der Politik kam Unterstützung: Landtagspräsident Reinhart Rohr, Landesrat Daniel Fellner und Landtagsabgeordneter Hannes Mack gratulierten den Gewinner:innen persönlich und würdigten die Leistungen der jungen Fachkräfte als wichtigen Beitrag zur regionalen Wirtschaft und kulinarischen Identität.

Die juniorSkills 2025 waren mehr als ein Wettbewerb – sie waren ein klares Signal: Das Bäcker- und Konditorenhandwerk in

Kärnten hat eine motivierte, fachlich versierte und kreative neue Generation. Ob klassische Brotkunst, moderne Dessertideen oder zukunftsweisende Techniken – die nächste Meistergeneration steht schon in den Startlöchern.



Die Sieger:innen bei den juniorSkills der Bäcker v. I.: Stefan Brugger von der Bäckerei Pietschnigg Christoph in Gmünd (3. Platz), Verena Reinisch von der Hecher GmbH, in Wolfsberg (1. Platz) und Fabienne Nagele von der Bäckerei Bernd Joachim in Rosegg (2. Platz). WKK | Hannes Pacheiner

□□□□



□□□□ Die besten Nachwuchskonditor:innen des Landes v. I.: Lea Tamegger von der Röck & Röck OG in Launsdorf (3. Platz), Jana Bachmann von der Warmbader ThermenHotel GmbH in Villach-Warmbad (1. Platz) und Alexander Schmidhofer von der Craigher GmbH in Friesach (2. Platz). WKK | Hannes Pacheiner

□□□□



□□□□ Verena Reinisch kürte sich zur besten Nachwuchsbäckerin des Landes WKK | Hannes Pacheiner

□□□□



□□□□ Fabienne Nagele holte sich den zweiten Platz bei den Bäcker:innen WKK | Hannes Pacheiner

□□□□



□□□□Stefan Brugger konnte mit seinem Können die Jury überzeugen und wird ausgezeichnete Dritter bei den Bäcker:innen. WKK | Hannes Pacheiner
□□□□



□□□□Alexander Schmidhofer sicherte sich den zweiten Platz bei den juniorSkills der Konditor:innen WKK | Hannes Pacheiner
□□□□



□□□□ Platz 3 bei den Konditor:innen holte sich Lea Tamegger WKK | Hannes Pacheiner
□□□□

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at