

Niederösterreichs beste Bäcker und Konditoren

Alljährlich messen sich die besten niederösterreichischen Bäcker- und Konditorlehrlinge beim Landeslehrlingswettbewerb und stellen dabei ihr handwerkliches Können eindrucksvoll unter Beweis. Am 13. Mai gab es diesmal feinste Gebäcke und Konditorware unter dem Motto „Venedig“ zu bestaunen. Pro Betrieb und Lehrberuf waren maximal je zwei Lehrlinge zugelassen.



Die erfolgreichen Bäcker- und Konditorlehrlinge mit Jury und Ehrengästen. © Hilde Resch

Rialtobrücke, Gondeln, venezianische Masken, Meerestiere und vieles mehr gab es auf den Präsentationstischen zu sehen. Mit viel Liebe zum Detail wurde das Motto „Venedig“ von den Lehrlingen umgesetzt. Sie hatten sich gründlich informiert – denn kaum jemand von ihnen hatte die italienische Lagunenstadt bislang selbst besucht. Nach sechs Stunden konzentrierter Arbeitszeit wurden die eindrucksvoll gestalteten

Produkte und Kreationen von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern im Festsaal der Schule präsentiert. Die Aufgabenstellungen umfassten nahezu alle praktischen Bereiche, wie sie im Alltag einer Backstube zu meistern sind. Ziel war es, das erlernte Fachwissen sowie individuelle Stärken unter Wettbewerbsbedingungen abzurufen – und damit nicht nur beim Wettbewerb, sondern auch im beruflichen Alltag im jeweiligen Betrieb zu Spitzenleistungen zu motivieren.



© Hilde Resch

Venezianisch gebacken

Auch die Aufgaben für die Bäckerlehrlinge waren vielfältig und fordernd: Vier Brote mussten gewirkt und geformt werden, dazu zehn Kipferln und handgewickelte Salzstangerln, 15 Kaiser-Handsemmeln, fünf Brezen, 15 verschiedene Mürbgebäcke in fünf Formen, ein Vierer- und ein Sechserstriezel sowie 30 Plundergebäcke in fünf Formen. Zusätzlich wurde individuell gestaltetes Dekor- und Schaugebäck verlangt. Um für alle gleichen Bedingungen zu schaffen, wurden die Materialien und Zutaten von der Bäckerinnung zur Verfügung gestellt. Nur beim Dekor durften die Lehrlinge ihrer Kreativität freien Lauf lassen und eigenes Material mitbringen.



Die Top drei Bäckerlehrlingen Niederösterreichs: 2. Platz für Mathias Steingläubl, Siegerin Margarita Trauner und der Drittplatzierte Fabian Hirtl. © Hilde Resch

Bester Bäckerlehrling ist Margarita Trauner

Bewertet wurden die Arbeiten von den Bäckermeistern **Günther Feldhofer** und **Wolfgang Heindl** sowie von Bäckermeisterin Lena Kasses. Juryvorsitzender Feldhofer lobte die Sauberkeit und Sorgfalt bei der Ausführung der Backwerke. In einem äußerst knappen Rennen – die ersten drei lagen nur vier Punkte auseinander – setzte sich Margarita Trauner vom Lehrbetrieb **Joseph Brotmanufaktur in Burgschleinitz** durch und holte sich den Sieg. Platz zwei ging an Mathias Steingläubl von der **Bäckerei Steingläubl** in Ernstbrunn, gefolgt von Fabian Hirtl von der **Bäckerei Piaty** in Waidhofen an der Ybbs.

Klaus Kirchdorfer, Landesinnungsmeister der Bäcker in Niederösterreich, gratulierte allen Lehrlingen zu ihrer Entschlossenheit, sich dem Wettbewerb zu stellen. „Die Lehrlinge sehen, wo sie fachlich stehen. Die erzielten Erfolge bestätigen unserem Nachwuchs auch, was sie selbst unter Druck zu leisten vermögen. Es macht mich stolz zu sehen, mit welchem Eifer sie bei der Sache sind und eigene Ideen verwirklichen“, so Kirchdorfer. Zudem betonte er die Bedeutung der Bäcker für das gesellschaftliche Leben in den Gemeinden –

etwa bei Festen oder Vereinsveranstaltungen.



© Hilde Resch

Süße Lagunenstadt

Nicht weniger umfangreich und herausfordernd waren die Aufgaben für die jungen Konditorinnen und Konditoren: Garnierarbeiten auf einer vorgegebenen Unterlage mit Stanitzel (Cornet), das Herstellen eines Blumenbuketts mit drei Blüten, Stielen und Blättern auf essbarer Basis, das Modellieren dreier verschiedener Figuren (je zwei Stück mit 50–80 g), das Tunken von Pralinen mit Kuvertüre sowie das Glasieren und Garnieren von Petit Fours. Zudem war eine Festtagstorte mit einem Durchmesser von 24 cm und einer Höhe von 50–60 mm zu gestalten – die exakten Maße waren verpflichtend einzuhalten.



Jubelnde Jung-Konditorinnen: Natalie Böhm (2. Platz), Siegerin Celina Stadler und die Drittplatzierte Vera Panis (v. l.). © Hilde Resch

Celina Stadler siegte bei den Konditor:innen

Auch bei den Konditorinnen ging es knapp zu, wie Juryvorsitzender **Johannes Schwarzmüller** betonte, der gemeinsam mit den Konditormeistern **Ronald Köller**, **Dietmar Zagler** und **Robert Gansfuss** die Arbeiten bewertete. „Das Niveau ist sehr hoch, ich sehe nur Gewinnerinnen und Gewinner“, so Schwarzmüller. Der erste Platz ging an Celina Stadler von der **Café-Konditorei Erb** in Waidhofen an der Ybbs. Zweite wurde Natalie Böhm von der Bäckerei und **Konditorei Clemens Huber in Arbesbach**. Platz drei belegte Vera Panis von **Petra's Tortenzauber** in Krumbach. Es ist beeindruckend zu sehen, was man in drei Jahren lernen kann“, freut sich **Christian Heiss**, Landesinnungsmeister der Konditoren in Niederösterreich, und betont: „Das ist erst der Anfang. Wichtig ist, interessiert zu bleiben und sich laufend weiterzuentwickeln.“

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at