

13 neue Genussbotschafter - weil Schokolade mehr kann!

Erstmals haben in Österreich Schokoladensommeliers ihre Ausbildung abgeschlossen – mit beeindruckenden Projekten, viel Fachwissen und Leidenschaft für die süße Kunst. Ein Meilenstein für das Konditorhandwerk und die heimische Genusskultur.



Erstmals haben in Österreich Schokoladensommeliers ihre Ausbildung abgeschlossen – mit beeindruckenden Projekten, viel Fachwissen und Leidenschaft für die süße Kunst. Ein Meilenstein für das Konditorhandwerk und die heimische Genusskultur. © Brigitta Schickmaier

Nach Monaten voller spannender Theorieeinheiten, praktischer Verkostungen und intensiver Arbeit an den eigenen Projekten war es Anfang Oktober 2025 so weit: Der erste **Schokoladensommelier**-Jahrgang aus Österreich stellte sich in

Weinheim den schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfungen – erfolgreich! Als die Prüfungsbesten wurden Kristina Kellner aus Graz und Theresa Grojer-Rupacher aus Villach besonders geehrt. „Die Ausbildung zur Schokoladensommelière war eine echte Bereicherung – sie hat mein Wissen vertieft und meine Leidenschaft für Schokolade noch stärker entfacht. Was ich hier gelernt habe, kann ich langfristig für meine Arbeit anwenden“, ist Kristina Kellner überzeugt. Zu den beiden Besten gesellten sich als neu gekrönte Schokoladensommeliers auch Bettina Breinesberger aus Adlwang, Sebastian Brenner aus Gmunden, Anna Daucher aus Losenstein, Laura Erler aus Hellmonsödt, Ulrike Fischereder aus Eberstälzell, Anna Freytag aus Wolfsgraben, Zsuzsanna Kroneisz aus Pottendorf, Michael Müller aus Altenberg, Michael Salge aus Wien, Manuel Schickmaier aus Pettenbach und Andreas Schögl aus Bad Ischl.



Schokolade in allen Variationen

Die Themenvielfalt der Projektarbeiten reichte von einem Kronleuchter aus Schokolade (Sebastian Brenner) bis hin zu spielerischen und sensorischen Methoden für den Schokoladengenuss von Kindern mit Beeinträchtigungen (Andreas Schögl). Auch weitere kreative Ansätze – wie Pralinen in der Geschmacksrichtung einer österreichischen Brotjause von Michael Müller – sorgten für Begeisterung bei der Prüfungskommission. „Schokolade war schon immer meine Leidenschaft – aber erst durch diese Ausbildung habe ich gelernt, sie in ihrer ganzen Tiefe zu verstehen und ihre Geschichten weiterzugeben“, fasst Müller zusammen.

Schokolade-Nation Österreich

Damit gibt es in Österreich nun erstmals Schokoladensommeliers, die ihre gesamte Ausbildung hierzulande absolviert haben. Sie sind die neuen Genussbotschafterinnen und -botschafter, die das Image Österreichs als internationale „Schokonation“ weiter stärken.



Projekt von Theresa Grojer-Rupacher: Harmonie von Tee und Schokolade – ein sensorisches

Auch **Leo Jindrak**, Bundesinnungsmeister und Innungsmeister der österreichischen Konditorinnen und Konditoren, zeigt sich begeistert: „Das Konditorhandwerk hat in Österreich eine große Tradition – und mit der Ausbildung zum Schokoladensommelier stellen wir sicher, dass es auch in Zukunft innovativ und konkurrenzfähig bleibt. Unsere Absolventinnen und Absolventen sind ein starkes Signal für die Zukunft des Handwerks.“

Pilotprojekt war ein voller Erfolg

Der erfolgreiche Abschluss des ersten Ausbildungsjahrgangs zeigt die hohe Nachfrage nach spezialisierter Weiterbildung im Bereich Schokolade in Österreich. „Viele der Teilnehmer hätten die lange Anreise nach Weinheim zu den einzelnen Modulen berufsbedingt nicht in Kauf nehmen können“, weiß Brigitta Schickmaier aus den Gesprächen mit den Absolventen. Konditormeisterin **Schickmaier** hat den Lehrgang das ganze Jahr über begleitet und war Mitglied der Prüfungskommission in Weinheim. „Zudem war der intensive Kontakt zu den heimischen ‚Schokoladegrößen‘ ein Erlebnis, das die neuen Schokoladensommeliers nicht missen möchten“, so Schickmaier. Im Februar 2025 startete in Österreich die erste Ausbildung – und damit ein völlig neues Kapitel in der kulinarischen Weiterbildung. Möglich wurde diese spezialisierte Ausbildung durch die enge Zusammenarbeit der **Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks** in Weinheim mit der **Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes** sowie Partnern wie der **BAKO Linz**.



Pralinenkunst mit Persönlichkeit – das Projekt von Kristina Kellner überzeugte durch feine Optik und harmonische Geschmackskompositionen. © LMAk

Die Ausbildung umfasste insgesamt fünf intensive Module. Neben fundierter Theorie standen sensorische Vertiefungen, Schokoladenkunde, Verarbeitungstechniken und **Foodpairing** sowie Marketing und Kommunikation im Mittelpunkt. Expert:innen wie **Josef Zotter**, **Eveline Wild**, **Martin Mayer**, **Helmut Wenschitz**, **Hermann Poll**, **Familie Haag**, **Johannes Warmuth** und **Eva Derndorfer** begleiteten die Teilnehmer:innen und gaben wertvolle Einblicke in die facettenreiche Welt der Schokolade.

Gemeinsamer Auftritt in Wels

Wer die neuen Sommeliers und Sommelières kennenlernen möchte, hat dazu auf der **Kuchenmesse in Wels** Gelegenheit. Von 14. bis 16. November sind die Schokolade-Genussbotschafter:innen vor Ort und präsentieren ihre Projektarbeiten. Am Samstag, den 15. November, steht der Messtag ganz im Zeichen der Schokolade – mit Beiträgen auf der Messebühne.



Projektarbeit von Andreas Schögl: Sensorisches Konzept für den Schokogenuss von Kindern mit Beeinträchtigungen. © LMAk

Die **Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes** ist ebenfalls vertreten und steht Rede und Antwort

rund um das umfangreiche Kursprogramm. Auch „Die Reise durch die Schokolade“ für Österreichs Schokoladenliebhaber:innen geht weiter – denn ein zweiter Jahrgang ist bereits fixiert: Start ist im Februar 2027. Interessierte können sich ab sofort unverbindlich unter **info@LMAkademie.at** vormerken lassen.

Wir gratulieren den ausgebildeten Schokoladensommeliers und -sommelièren sehr herzlich – möge ihr Wissen die süße Kultur Österreichs bereichern und weit über die Grenzen hinaus versüßen. Die süße Zukunft hat begonnen.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at