

## Burgenlands beste Konditoren

Zwei Teilnehmerinnen vertraten das Burgenland beim Lehrlingswettbewerb in Baden – und überzeugten mit Kreativität und Können. Marlene Wendelin sicherte sich Platz eins vor Hannah Lehner. Das Motto: „Venedig“.



*Robert Gansfuss, Hannah Lehner, Marlene Wendelin und Fachgruppengeschäftsführerin Claudia Scherz freuen sich über den erfolgreichen Wettbewerb (v. l.). © Thomas Magyar*

Traditionellerweise wird der **Landeslehrlingswettbewerb** der burgenländischen Konditor:innen gemeinsam mit dem niederösterreichischen Bewerb abgehalten. Heuer traten zwar nur zwei Teilnehmerinnen für das Burgenland an – diese repräsentierten ihr Bundesland jedoch mit großer Würde und beeindruckenden Arbeiten. Den ersten Platz sicherte sich Marlene Wendelin vor Hannah Lehner.

## Lehrlingswettbewerb unter dem Motto

## „Venedig“

Die Herausforderungen des Landeslehrlingswettbewerbs stehen jedes Jahr unter einem neuen Motto. Diesmal lautete das Leitmotiv „Venedig“. Das vielseitige Aufgabenspektrum umfasste Garnierarbeiten, das Herstellen eines Blumenbuketts auf essbarer Unterlage, das Modellieren dreier verschiedener Figuren, das Tunken von Pralinen mit Couverture, das Glasieren und Garnieren von Petit Fours sowie die Herstellung und Glasur einer Festtagstorte mit klar definierten Maßen.

Das Jury-Quartett – bestehend aus den Konditormeistern Johannes Schwarzlmüller, **Dietmar Zagler**, **Ronald Köller** und **Robert Gansfuss** – kürte Marlene Wendelin vom Lehrbetrieb **Bäckerei- Konditorei Goldenitsch** in St. Andrä am Zicksee zur Siegerin. Platz zwei ging an Hannah Lehner vom Lehrbetrieb **Kaplan am Kurpark** aus Bad Tatzmannsdorf.

## Lehre mit Matura

Marlene Wendelin hat nach ihrer Matura an der Handelsakademie eine Doppellehre als Konditorin und Bäckerin begonnen – und so ihre Leidenschaft fürs Backen zu ihrem Beruf gemacht. Dieses Engagement spiegelte sich auch in ihren hervorragenden Arbeiten beim diesjährigen Wettbewerb wider. „Die beeindruckenden Leistungen beim Lehrlingswettbewerb 2025 zeigen einmal mehr die hohe Qualität der Ausbildung in den burgenländischen Lehrbetrieben. Unsere Lehrlinge und Ausbildungsstätten können mit Recht sehr stolz auf sich sein. Ein herzliches Dankeschön gilt allen Lehrlingen sowie den engagierten Betrieben für ihren großartigen Einsatz!“, zeigte sich Juror Robert Gansfuss begeistert. Zum Schluss noch ein paar Zahlen: Derzeit gibt es im Burgenland 23 Konditorlehrlinge und 135 eingetragene Konditorenbetriebe.

*Autorin: Hilde Resch*

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