

Euroskills 2025: 9. - 13. September in Dänemark

44 Teilnehmer aus acht Bundesländern werden in 36 Berufen in Herning, Dänemark, an den Start gehen. Österreich tritt mit 44 Young Professionals in 36 Berufen an, darunter auch eine Bäckerin und eine Konditorin.



© Florian Wieser

Nach den großartigen Erfolgen für Österreich bei den **WorldSkills** im vergangenen Herbst geht es nach einer kurzen Verschnaufpause schon wieder mit den Vorbereitungen für die diesjährigen **EuroSkills** in Herning los“, freut sich Leo Jindrak, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe und Vizepräsident der WK Oberösterreich.

Startschuss: In Linz beginnt's

Zum Auftakt trafen Ende Jänner die Teammitglieder im **Wifi in Linz** erstmals aufeinander: Neben Fotoshootings und der offiziellen Einkleidung – traditionell in Dirndl und Lederhosen – wurde das Teamgefüge mit sozialen Aktivitäten gestärkt und der Fahrplan bis zur EM definiert. Die Krapfen, die Konditor **Jindrak** für diesen Event gesponsert hat, haben nicht nur geschmeckt, sondern waren auch notwendige Nervennahrung. Denn, so Jürgen Kraft, Geschäftsführer von **SkillsAustria**: „Der Weg zur EM ist ein echter Kraftakt – sowohl mental als auch fachlich äußerst fordernd. Die Teilnehmer investieren enorm viel Zeit und Energie in ihre Vorbereitung, um in Höchstform antreten zu können. Doch das Ziel, sich mit den besten Fachkräften Europas zu messen, ist der Lohn für diese harte Arbeit.“ Inklusive der EM-Bewerbe, die in Österreich und der Schweiz ausgetragen werden, umfasst das Nationalteam 49 Medaillenhoffnungen in 41 Berufen. Die meisten Mitglieder im Team Austria 2025 stellt Oberösterreich (15), vor der Steiermark (10) und Niederösterreich (8).



□□□□ Veronika Schmidt © Florian Wieser
□□□□



Erwin Heftberger © Florian Wieser
Erwin Heftberger



Sarah Klinger © Florian Wieser

Sarah Klinger, Bäckerin

Sarah (rechts im Bild) absolviert derzeit die Meisterausbildung

für Bäcker und Konditoren an der **Lebensmittel-HTL in Wels** und kehrt nach Abschluss im Juli 2025 in die **Biobäckerei Stöcher** in Bad Zell zurück. 2019 begann sie ihre Ausbildung und hat seither beeindruckende Erfolge erzielt, darunter den Staatsmeistertitel im Beruf Bäcker. Bei EuroSkills 2025 möchte sie ihr Können auf internationaler Bühne unter Beweis stellen und neue Menschen sowie deren Arbeitsweisen kennenlernen. Trainiert wird Klinger von Erwin Heftberger, Lehrer an der **HTL für Lebensmitteltechnologie und der Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren**. Er hat langjährige Erfahrung als Trainer für die Skills und hat u. a. Simon Sailer zu Gold bei den EuroSkills 2021 in Graz verholfen.



Lisa Schögl © Florian Wieser

Lisa Schögl, Konditorin

Lisa hat ihre Lehre mit Auszeichnung in der **Café-Konditorei Grellinger** in Gmunden absolviert. Sie ist Konditorin mit Leidenschaft: „Ich würde meinen Beruf sofort wieder wählen, da dieser abwechslungsreich ist, ich mich immer wieder neuen Herausforderungen stellen kann und besonders weil ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann.“ Trainiert wird Lisa von Veronika Schmidt, die mit ihren Spezialtorten „**Vroni's Cakes**“ in Wien für Furore sorgt – und als Trainerin für die EuroSkills fungiert.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at