

## **Juniorskills Steiermark 2025 &#8211; Nachwuchstalente glänzen in Bad Gleichenberg**

Bei den steirischen JuniorSkills 2025 in Bad Gleichenberg stellten die Nachwuchskonditoren ihr Können unter Beweis. Die Teilnehmer beeindruckten mit Präzision, Engagement und Leidenschaft bei anspruchsvollen Aufgaben.



*Die erfolgreichen Konditorinnen Rabea Scherr, Elisabeth Neuhold und Viktoria Jantsche (v. l.) freuten sich über ihre Erfolge. Der erste Gratulant ist Erich Handl (Bild Mitte), der steirische Innungsmeister der Konditoren. © Lunghammer*

Am Dienstag, den 14. Jänner 2025, war die **Landesberufsschule Bad Gleichenberg** Austragungsort der **JuniorSkills 2025**. Nachwuchstalente aus den Lebensmittelgewerben und dem Tourismus stellten dabei ihr Können unter Beweis. Insgesamt 58 Lehrlinge traten bei den steirischen **Landesmeisterschaften der Konditoren**, Fleischer sowie in den Kategorien Rezeption, Service und Küche

an. Leider musste der Wettbewerb der Bäcker mangels Anmeldungen entfallen. Die ersten Klassen der Bäcker unterstützten jedoch die Austragung der Wettbewerbe – vielleicht ein Ansporn für die Teilnahme in den kommenden Jahren!

## Begeisterung und Engagement

**Erich Handl**, steirischer Innungsmeister der Konditoren, lobte alle Teilnehmenden für ihre hervorragenden Leistungen: „Es ist inspirierend zu sehen, mit wie viel Engagement und Freude unsere Nachwuchstalente bei der Sache sind.“ Sein Dank galt auch der hochkarätigen Jury, die aus Meistern ihres Fachs bestand, die eigens für die Bewertung der Arbeiten Zeit in ihren Betrieben freimachten.



*Die Fachjury war beeindruckt von den Leistungen: IM Erich Handl, Heinz Schwindhackl, Konditorenweltmeister Gregor Regner (Berufsweltmeisterschaften „WorldSkills“ in Calgary 2009) und Andrea Klescher. © Lunghammer*

## Präzision, Kreativität & Handwerk

Schon um 6 Uhr standen die ersten Teilnehmer an ihren Arbeitsplätzen bereit für den großen Wettbewerb. Nach der Registrierung und einem Porträtfoto ging es um 7.30 Uhr offiziell los: Bis 13 Uhr stellten die Lehrlinge ihr Können unter Beweis. Die Konditor-Lehrlinge mussten eine Reihe anspruchsvoller

Aufgaben meistern, darunter:

- Schaustück aus Zucker oder Schokolade
- Handgefertigte Pralinen mit Füllung nach Wahl
- Torte mit individueller Dekoration & Beschriftung
- Feinste Plundergebäcke in verschiedenen Varianten

Jede Kreation wurde von einer Fachjury kritisch bewertet – Präzision, Geschmack und Präsentation waren entscheidend.

## **Siegerehrung im Mailandsaal**

Nach einem intensiven Vormittag wurde im prachtvollen Mailandsaal die Siegerehrung gefeiert. Ein großes Lob galt nicht nur den Teilnehmern, sondern auch der Lehrerschaft und der Landesberufsschule, die die Lehrlinge perfekt auf den Wettbewerb vorbereitet hatten.

## **Top drei Steiermark**

Elisabeth Neuhold - **Kurkonditorei Bad Radkersburg**

Rabea Scherr **Konditorei Philipp GmbH**

Viktoria Jantscher **die Tortenkomponisten e.U.**

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