

Salzburger Lehrlingswettbewerb: Nachwuchs zeigt beeindruckende Handwerkskunst

Beim Landeslehrlingswettbewerb in Salzburg überzeugten junge Talente aus Bäckerei, Konditorei und Fleischerei mit Können, Kreativität – und viel Leidenschaft für ihr Handwerk.



Bei der Kür der Siegerinnen (v. l.): LAbg. Josef Schöchel, Peter Pföß (Berufsgruppenvorsitzender der Bäcker), Hannah Spath (1. Platz Fleischer), Julia Steinberger (1. Platz Bäcker), Sabrina Pichler (1. Platz Konditoren), Innungsmeister Helmut Karl und Hubert Berger (Berufsgruppenvorsitzender-Stv. der Konditoren).

© Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/Michael Horn

Nachwuchs & Zukunft: Lehrlinge begeistern in Salzburg

Beim Landeslehrlingswettbewerb des **Salzburger Lebensmittelgewerbes** präsentierten sich 40 Lehrlinge aus verschiedenen Fachrichtungen – von der Bäckerei über die Fleischverarbeitung bis hin zur Konditorei – mit eindrucksvoller

Leistung. Besonders auffallend: Viele der besten Platzierungen gingen an junge Frauen. Helmut Karl, Innungsmeister der Salzburger Lebensmittelgewerbe, zeigte sich begeistert von der hohen Qualität des Wettbewerbs: „Gut ausgebildete Lehrlinge sind das Rückgrat des regionalen Lebensmittelhandwerks. Sie sichern die Versorgung mit hochwertigen Produkten aus der Region auch in Zukunft.“ Karl hob zudem hervor, wie wichtig regionale Strukturen und die Zusammenarbeit mit Berufsschulen und Juroren seien, um dem Nachwuchs die bestmöglichen Bedingungen zu bieten.



Bäckerlehrlinge bei der Arbeit. © Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/Michael Horn

Alle Aufgaben gemeistert

Die Teilnehmer*innen stellten sich fachlich anspruchsvollen Aufgaben. Die Bäcker überzeugten mit klassischen Teigwaren und kreativem Schaustück-Gebäck. Die Konditoren zeigten ihre Fertigkeiten mit Marzipan, Torten und handgefertigten Pralinen, während die Fleischer dekorative Platten sowie ein fertiges Gericht für den Wettbewerb gestalteten.

Die praktischen Aufgaben je Berufsgruppe:

Berufsgruppe	Aufgabenstellung
Bäcker	Salzstangerln, Brezeln, Kaisersemmeln, Brot, Striezel, Plundergebäck, Schaustücke
Fleischer	Fertiggericht, Grill- oder BBQ-

Berufsgruppe	Aufgabenstellung
Konditoren	Platte, Wurstplatte Marzipanfiguren, Blüten, Pralinen, Sachertorte glasieren, Punschkräpfen verzieren

Die besten Lehrlinge des Landes

Bäckerei:

Julia Steinberger, Bäckerei Pföß, Elsbethen

Claudia Wuppinger, Bäckerei Vogl, Köstendorf

Matthias Voglreiter, Bäckerei Bacher, Stuhlfelden

Fleischverarbeitung:

Hannah Spath, Fleischhauerei Kriechbaum, Lochen

Andreas Nothdurfter, Metzgerei Schöppl, Wald im Pinzgau

Clara Pirchner, Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach

Konditorei:

Sabrina Pichler, Laturu Aus- und Weiterbildung GmbH, Salzburg

Katharina Meidl, Hotel Sacher, Salzburg

Christina Stranzinger, Café-Konditorei Fürst, Salzburg (ex aequo)



Die Konditorenlehrlinge mussten die süßen Schaustücke präzise verzieren. © Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/Michael Horn

Zahlen und Perspektiven

Insgesamt werden im Salzburger Lebensmittelgewerbe aktuell 114 Lehrlinge ausgebildet – verteilt auf 91 Betriebe. Darunter sind:

22 Bäcker*innen

60 Konditor*innen

3 Chocolatiers

28 Fleischverarbeiter*innen

1 Lehrling im Fleischverkauf

Bedeutung für ganz Österreich

Auch über Salzburg hinaus ist die Ausbildung im Lebensmittelhandwerk ein zentraler Pfeiler für die regionale Versorgung in Österreich. Besonders in Zeiten zunehmenden Fachkräftemangels kommt dem Nachwuchs eine Schlüsselrolle zu. Initiativen wie der Landeslehrlingswettbewerb zeigen eindrucksvoll, wie engagiert die Branche an ihrer Zukunft arbeitet.

Hinweis: Weitere Informationen zur Lehre im Lebensmittelgewerbe und zur Nachwuchsförderung in Österreich finden sich auf den Seiten der

Wirtschaftskammern sowie der Fachinnungen der einzelnen Bundesländer.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at