

Süßes Tanzvergnügen: Der 122. ZuckerBäckerball verzauberte Wien

Der ZuckerBäckerball zählt zu den bekanntesten und beliebtesten Bällen Wiens – und ist zweifellos das süßeste Tanzvergnügen der Wiener Ballsaison. Veranstaltet von den Wiener Konditoren und Bäckern, lockte der Ball mit schwungvoller Musik zum Tanzen und einem verführerischen Angebot an süßen Köstlichkeiten.



*In diesem Jahr
standen zwei herausragende
Solisten im Rampenlicht: Rebecca Horner und Mihail Sosnovschi.*

Auch in diesem Jahr verwandelte sich die Wiener Hofburg anlässlich des 122. **ZuckerBäckerballs** wieder in den süßesten Ballsaal der Stadt. Über 3.000 Besucher fanden sich in der prachtvollen Location ein, um sich von den Köstlichkeiten der Bäcker und Zuckerbäcker verwöhnen zu lassen – und gemeinsam das Leben zu feiern. Auch die Begeisterung von „Ballmutter“, Honorarvizekonsulin und Sopranistin **Birgit Sarata**,

ist auch nach vielen Jahren ungebrochen, wie sie selbst verriet: „Der ZuckerBäckerball ist mich der Ball der Lebensfreude!“ Was in diesem Jahr selbstverständlich ebenfalls nicht fehlen durfte, war die berühmte Prominententorte. Jedes Jahr wird eine bekannte Persönlichkeit als Stargast auf den ZuckerBäckerball geladen, für die ein Konditor eine besondere Torte anfertigt. Die feierliche Überreichung des süßen Kunstwerks erfolgte um Mitternacht. Heuer ging die Prominententorte an die niederländische Sängerin und Musicaldarstellerin **Maya Hakvoort**, die seit 1994 in Wien lebt. Dr. Kurt Schebesta, der Ballorganisator: „Wir freuen uns besonders, mit Maya Hakvoort eine der beeindruckendsten Stimmen der Musicalszene als Stargast auf unserem Ball willkommen zu heißen!“ Der ZuckerBäckerball ist einer der ältesten und traditionsreichsten Gewerbebälle Wiens und mit dem Opernball wohl auch der bekannteste Ball der Bundeshauptstadt. Bereits seit 1901 laden die Zuckerbäcker zum jährlichen Tanzvergnügen, in der heutigen Form gibt es die Veranstaltung seit dem Jahr 2010, denn da wurde der ZuckerBäckerball mit dem Bäckerball fusioniert – und trägt seither nicht nur ein großes B im Namen, sondern bietet auch eine noch größere kulinarische Vielfalt. Für die Gäste aus dem In- und Ausland ist er einfach DER Ball der Lebensfreude und des Genießens. Und das konnte man auch heuer wieder ganz wunderbar beobachten: Es wurde bis in die Morgenstunden ausgelassen getanzt, gelacht, den Bäckern und Konditoren über die Schultern geschaut, verkostet und die handwerklichen Meisterwerke bestaunt – der glanzvolle Ball spielte wieder einmal alle Stückln.



Organisator Dr. Kurt Schebesta sorgte mit kreativen Ideen und abwechslungsreichem Programm auch heuer wieder dafür, dass der Ball unvergesslich bleibt. © Ripix

Die österreichische **Bäcker & Konditor Zeitung hat mit Ballorganisator Dr. Kurt Schebesta gesprochen.**

ÖBKZ: Wie zufrieden waren Sie mit dem 122. ZuckerBäckerball?

Dr. Kurt Schebesta: „Als ich 2023 erwähnt habe, dass wir bereits am 7. Dezember das Ticketing-System herunterfahren mussten, konnten wir nicht ahnen, dass es auch noch schneller gehen kann. Am 31. Oktober 2024 war es dieses Mal so weit. Wobei das nicht einmal die ganze Wahrheit ist, denn nach der Öffnung des Ballkartenverkaufs am 7. Oktober gab es schon am 11. Oktober keine Sitzplatzkarten und keine Tortengarantien mehr zu kaufen. Drei Wochen später waren dann auch die Eintrittskarten ausverkauft. Dementsprechend haben wir schon Listen von Ballbesuchern für 2026.“

ÖBKZ: Woher kommt Ihrer Meinung nach dieser für den Ballveranstalter positive Trend?

Dr. Kurt Schebesta: „Wir merken das, seit Covid vorbei ist. Ich meine, wir waren auch vor Covid in der Regel ausverkauft, erstaunlich ist die Raschheit, mit der sich das seit 2023 entwickelt. Wobei unser Ball auch zunehmend von ausländischen Besuchern angefragt und besucht wird. Und da meine ich nicht nur Nachbarländer wie Deutschland oder die Schweiz. Es kommen Besucher aus Mexiko, USA, Kanada, Australien, Großbritannien, Frankreich oder Singapur. Auch Sponsoranfragen gibt es beispielsweise aus Taiwan.“

ÖBKZ: Welche Schwerpunkte wurden heuer gesetzt?

Dr. Kurt Schebesta: „Ich unterscheide im Wesentlichen drei Bereiche: die Eröffnung, die Handwerkspräsentation und den Award. Die Eröffnung ist, was den kulturellen Aspekt betrifft, fest in der Hand unserer ‚Ballmutti‘ Prof. Birgit Sarata. Die Vereinigung **Wiener Staatsopernballett** tanzte den Walzer ‚Mein Lebenslauf ist Lieb und Lust‘ von Josef Strauss in der Choreografie von Lukas Gaudernak. Danach kam Musicalstar Maya Hakvoort, die neuerdings mit den Liedern von Barbra Streisand auf diversen Konzertbühnen auftritt. Sie bekam zu Mitternacht die Prominententorte, zur Verfügung gestellt von der **Kurkonditorei Oberlaa**, deren Chefpatissier Leo Forsthofer die Überreichung durchführte. Schließlich nicht zu vergessen das Jungdamen- und Jungherrenkomitee des **Wiener Tanzschulverbandes**, angeführt von Richard Fränzl und Eddie Frantzen. Als Eröffnungstanz choreografierte das Duo Fränzl-Frantzen den Marsch ‚Auf’s Korn‘ von Johann Strauss Sohn. Nachdem die Kinder der **österreichischen Kinderdörfer**, begleitet von Jungkonditoren, die Ehrentorten an die zehnamentlich begrüßten Ehrengäste übergeben hatten, eröffneten Stadtrat Hanke und Spartenobfrau Neumann mit kurzen Ansprachen den 122. ZuckerBäckerball, begleitet vom Donauwalzer und der Aufforderung des Eröffnungskomitees ‚Alles Walzer‘. Die Handwerkstradition wurde an zwei wesentlichen Plätzen in der Hofburg vermittelt, einerseits im Foyer mit dem Bäckerschwerpunkt, bespielt mit Unterstützung der Firmen **MIWE** und **STAMAG**, und andererseits im Rittersaal mit dem Konditorenschwerpunkt unter der Aufsicht von Konditor **Stefan Loidl**. Hier ist unser Ballobmann Christoph Fürnkrantz, selbst Bäcker- und Konditormeister, Spiritus Rector, sowohl für den gesamten Aufbau als auch für die Umsetzung der fachlichen Notwendigkeiten. Dazu gehört auch der Kontakt zu weiteren Unterstützern im fachlichen Bereich, wie zu den **Tourismusschulen Modul**, der **Gastgewerbefachschule Judenplatz** sowie den Firmen **Staud’s**, **Rötzer**, **Unterweger** und **Puratos**. Sie alle haben mit diversen Köstlichkeiten – vom Grießschmarren über Eis, von Crêpes über Buchteln oder dem beliebten Schokobrunnen – Anteil daran, dass wir aus dem Verkaufserlös den **Österreichischen Kinderdörfern** eine Spende übergeben können. Schließlich der **15. Konditoren-Award**, sozusagen eine Veranstaltung in der Veranstaltung. Der fachliche Ablauf liegt in den Händen von Konditormeisterin **Brigitta Schickmaier**, die Jury unter ihrer Leitung mit Konditormeister **Johannes Warmuth** und dem Vertreter des Sponsors Erste Bank, Fabian Stenzel, wählte aus insgesamt 20 Exponaten jeweils die drei Besten aus dem Lehrlingsbereich und

aus dem Gesellen-/ Meisterbereich aus.“

ÖBKZ: Wie sieht die Zukunft dieser Traditionsveranstaltung aus?

Dr. Kurt Schebesta: „Der nächste Termin ist bereits gebucht für Donnerstag, den 15. Jänner 2026. Auch die Reservierungen sowohl von Gästen, die keine Karten mehr erhalten konnten, wie von solchen, die unbedingt wiederkommen wollen, aber auch von Kunden, die vom ZuckerBäckerball bisher nur von Freunden oder aus den Medien erfahren haben, zeigen bereits jetzt ein hohes Interesse am ZuckerBäckerball 2026.“



□□□□Neo-Innungsmeister der NÖ Konditoren Christian Heiss ließ sich den Ball auch heuer nicht entgehen.

□□□□



□□□□ Wann immer es seine Zeit erlaubt, besucht SVS-Generaldirektor Dr. Alexander Biach den ZuckerBäckerball.

□□□□



□□□□ Konditormeister Markus Frömmel und seine Gattin sind begeisterte ZuckerBäckerball-Besucher.

□□□□



□□□□OÖ LIM Reinhard Honeder (l.) fachsimpelte mit Simon Sailer, Europameister der Bäcker 2021, beim Bäckerempfang.
□□□□



□□□□Schweitzer-Ladenbau-Chefin Susi Neumüller besuchte den Ball zum ersten Mal und versprach BIM Leo Jindrak, 2026 wiederzukommen.
□□□□



□□□□MIWE ist nicht nur Sponsor, die Mitarbeiter
zählen auch zu treuen Ballgästen.
□□□□

Autorin: Hilde Resch - Fotos: © Ripix Media Production & Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at