

Vienna Cakemaster 2025: Tropische Fauna und Flora in Zucker und Schokolade

Der Vienna Cakemaster ist einer der wichtigsten Wettbewerbe im Jahreskalender der Konditoren. Arbeitsstunden oftmals im dreistelligen Bereich stecken in den Meisterwerken der Teilnehmer. Das Motto der 15. Ausgabe des Zuckerbäcker Awards lautete „Dschungel“.



Chefpatissier Leo Forsthofer und sein erfolgreiches Team (v. l.): Anica Wagner, Anna Heidenreich und Yvonne Schambeck.

Gleich beim Betreten der Hofburg erwartete die Besucher des **ZuckerBäckerballs** der erste Augenschmaus. Im Foyer waren die prachtvollen süßen Kunstwerke des Zuckerbäcker Awards ausgestellt. Wer die handwerklichen Meisterstücke gefertigt hat, wusste man sofort anhand der Namenskartchen – wer aber

schließlich gewonnen hatte, darüber rätselten die staunenden Ballgäste bis nach Mitternacht. Denn erst dann fand die Preisverleihung statt. In einem engen Rennen setzte sich Anna Heidenreich von der **Kurkonditorei Oberlaa** bei den Gesellen/Meistern durch, sie darf sich künftig „Vienna Cakemaster 2025“ nennen. Platz zwei errang Anna Saurer vom Wiener **Café Central** vor Rosalie Gürtler vom **Pflege- und Betreuungszentrum Tulln**. Bei den Lehrlingen holte sich Yvonne Schambeck von der Kurkonditorei Oberlaa den Titel „Vienna Junior Cakemaster 2025“ vor Lara Mair vom Café Central. Platz drei ging an Anica Wagner, die damit den großen Erfolg der Kurkonditorei Oberlaa komplettierte.



Yvonne Schambeck (2. v. li.) holte den Sieg bei den Lehrlingen. Dr. Kurt Schebesta, Birgit Sarata, Fabian Stenzel und Josef Angelmayer (v. li.) gratulierten. © Ripix

Kopf-an-Kopf-Rennen

„Wir waren selbst gespannt, wer Vienna Cakemaster wird“, erzählt Juryvorsitzende Konditormeisterin **Brigitta Schickmaier**, die gemeinsam mit **Johannes Warmuth**, selbst mehrmaliger Gewinner des Awards sowie Austrian & German Chocolate Master, und mit Fabian Stenzel als Vertreter des Sponsors **Erste Bank** die Exponate bewertete. Die Beurteilung erfolgte anonym mittels der Teilnehmernummern der Kandidaten. Die Jury prüfte die Einhaltung der Ausschreibung, die künstlerische Umsetzung, die Verarbeitung der Materialien,

die Umsetzung des Mottos „Dschungel“, den Schwierigkeitsgrad des Schaustücks und natürlich die Geschmackskomposition. „Es war eine sehr enge Entscheidung. Alle Arbeiten waren von höchster handwerklicher Perfektion. Anna Heidenreich hat um einen Tick sauberer und präziser gearbeitet“, so Schickmaier.



Das beeindruckende Sieger-Exponat von Anna Heidenreich. © Ripix

Die glückliche Siegerin Anna Heidenreich

Es war nicht das erste Antreten von Anna Heidenreich. Bereits 2019 holte sie sich den Sieg bei den Lehrlingen. Im selben Jahr wurde sie Erste beim Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren. 2023 konnte Heidenreich beim 13. Zuckerbäcker Award Platz zwei erringen, geschlagen nur von der diesjährigen Zweitplatzierten Anna Saurer. Und auch 2020 musste sich Anna Heidenreich mit einem zweiten Platz begnügen, und zwar bei den Staatsmeisterschaften der Konditoren. Anna Saurer löste dort mit ihrem Sieg das Ticket zu den internationalen Bewerbungen, errang bei den WorldSkills 2022 ein Medallion for Excellence und kürte sich 2023 bei den EuroSkills zur Europameisterin der Konditoren. Wen wundert es, dass bei der Preisverleihung am ZuckerBäckerball bei Anna Heidenreich Tränen flossen, riesig war die Freude über den lang ersehnten Erfolg. Eine Meisterin der Konditorkunst und eine Bank für das Siegerpodest ist auch die Drittplatzierte Rosalie Gürtler. Die ausgezeichnete Konditorin konnte bereits 2023 und 2024 jeweils den dritten Platz erringen.



□□□□ Filigrane Blüten zieren das Werk von
„Vienna Junior Cakemaster 2025“ Yvonne Schambeck.
□□□□



□□□□ Die Lehrlingszweite Lara Mair zeigte mit ihrem Schaustück erstklassige handwerkliche
Fähigkeiten.
□□□□



Die Europameisterin Anna Saurer belegte Platz zwei mit dem beeindruckenden süßen Kunstwerk.

Die Kunstwerke



Immer eine Bank beim Zuckerbäcker Award: Rosalie Gürtler holte mit süßen Äffchen Platz drei.

Die Kunstwerke

Spitzen-Nachwuchs

Die Lehrlinge zeigten ebenfalls hervorragende Leistungen. „Ich freue mich über jeden jungen Menschen, der den Mut aufbringt, sich einem Wettbewerb zu stellen“, ist Brigitta Schickmaier begeistert und ergänzt, „auch der Nachwuchs ist schon spitzenmäßig unterwegs.“ Allen voran Yvonne Schambeck von der Kurkonditorei Oberlaa, die Publikum und Jury gleichermaßen begeisterte, genauso wie die Zweitplatzierte Lara Mair vom Café Central und die Drittplatzierte Anica Wagner, ebenfalls von der Kurkonditorei Oberlaa. Dass Oberlaa den Sieg in beiden Bewerben und noch einen Stockerlplatz einheimsen konnte (und das nicht zum ersten Mal) und dass das Café Central ebenfalls eine lange Liste an Auszeichnungen ihrer Konditorinnen und Konditoren aufzuweisen hat, zeugt von der hervorragenden Lehrlingsausbildung dieser Betriebe.

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

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at