

Leo Forsthofer: Die neue „Teig-Bibel“ für Konditor:innen

Er prägt seit Jahrzehnten die österreichische Patisserie – als Konditormeister, Juror, Trainer und kreativer Kopf der Wiener Kurkonditorei Oberlaa. Jetzt schlägt Leo Forsthofer ein neues Kapitel auf: Mit „Elemente der Konditorei – Teige“ erscheint der erste Band eines außergewöhnlichen Standardwerks, das die süße Handwerkskunst neu ordnet und für die Zukunft bewahrt.



Leo Forsthofer © Bernhard Bergmann

Er ist einer, der weiß, wovon er spricht. Wenn **Leo Forsthofer** über Teige redet, spürt man sofort die jahrzehntelange Erfahrung, die Neugier und die Leidenschaft, die ihn antreiben. Der vielfach ausgezeichnete Konditormeister, bekannt für seine präzise Handwerkskunst und kreative Strenge, hat sein Wissen nun in ein Werk gegossen, das schon jetzt als Meilenstein gilt. Mit „Teige“ legt der Trauner Verlag den Auftakt einer

fünfbändigen Reihe vor, die das Konditorhandwerk in all seinen Facetten abbilden soll – von Torten und Fingerfood über Eis bis zu Tellerdesserts. Der erste Band widmet sich dabei dem Fundament aller Backkunst: dem perfekten Teig.



„Ich wollte ein Buch schaffen, das ich selbst immer wieder gern zur Hand nehme – in dem Wissen, dass jedes Rezept funktioniert, weil ich es selbst erprobt habe“, sagt Forsthofer. Und tatsächlich: Das 288 Seiten starke Werk vereint klassische Rezepte, moderne Techniken und innovative Kreationen – von veganer Avocado-Brioche über zuckerfreie Vollkorncroissants bis hin zu glutenfreien Streuseltorten. Ein Buch, das Fachwissen und Leidenschaft vereint – und das Zeug dazu hat, zur neuen „Teig-Bibel“ zu werden.

Präzise, kreativ und preisgekrönt

Drei Attribute, die Leo Forsthofer wohl am besten beschreiben. In der nationalen und internationalen Fachwelt ist er längst eine Institution – und beim Nachwuchs hochgeschätzt für sein unermüdliches Engagement bei Wettbewerben. Ausgezeichnet als Botschafter der Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“ –

eine Ehre, die sein Lebenswerk unterstreicht: die Pflege und Weitergabe österreichischer Handwerkskunst auf höchstem Niveau.

Sein Weg begann 1980 als Lehrling in der Konditorei Weinberger in Ybbs. Schon im zweiten Lehrjahr gewann er als bester Lehrling Niederösterreichs bei der Tortenolympiade den ersten Platz – der Auftakt einer beeindruckenden Karriere. Seit 1984 ist Forsthofer – mit einer kurzen Unterbrechung – Teil der **Kurkonditorei Oberlaa** in Wien, wo er sein Handwerk bei keinem Geringeren als Karl Schuhmacher perfektionierte. 1990 legte er die Meisterprüfung mit Auszeichnung ab.

Erfolgreicher Autor

Was folgte, war eine beispiellose Erfolgsgeschichte: Zahlreiche Gold- und Silbermedaillen bei internationalen Wettbewerben, viermal der Titel Austrian Chocolatemaster, Sieger beim Zuckerbäcker Award und Confiseur des Jahres. Als Mitglied des österreichischen Nationalteams nahm er mehrfach am Coupe du Monde de la Pâtisserie in Lyon teil – 2001 mit dem dritten Platz im Dessert als bester Einzelwertung.

Seit 2007 widmet sich Forsthofer verstärkt der Ausbildung, dem Coaching und der Juryarbeit. Als Trainer führte er bereits zwei Jungkonditoren zum Weltmeistertitel und mehrere Lehrlinge zu Bundes- und Landessiegen.

Zudem ist er seit 2018 WACS-Trainer für Juroren im Bereich Patisserie und Mitglied des internationalen **Pastry Competition Committee** zur Weiterentwicklung globaler Wettbewerbe.

Seine Leidenschaft gilt neben der Lehre auch der Publikation: Als Autor von „Backträume für Feinschmecker“ und „Süße Kunst“ sowie Mitautor des „Großen Buchs der Schokolade“ prägte er schon früh den modernen Zugang zur Konditorei. Mit der neuen Reihe „Elemente der Konditorei“ geht er nun einen Schritt weiter – und bündelt erstmals seine gesamte Expertise in einem Werk, das für die Branche neue Maßstäbe setzt.

? Wir verlosen 3 Exemplare!

Einfach eine E-Mail an office@baeckerzeitung.at schicken – bitte mit Name, Postadresse und kurz, warum Sie das Buch gerne hätten.

Unser Glücksengel zieht aus allen eingesendeten Mails.

Einsendeschluss: 24. November

Die Gewinner werden schriftlich verständigt und in der Ausgabe 10/25 veröffentlicht; die Bücher werden rechtzeitig vor Weihnachten versendet.

„Elemente der Konditorei – Teige“

Leo Forsthofer

288 Seiten, Hardcover

ISBN: 978-3-99113-379-7

€ 64,90

Trauner-Verlag, www.trauner.at

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Verlagsbüros Die Schnatterei sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Leo Forsthofer im Interview: „Wer nicht genießen kann, wird ungenießbar“

Im Gespräch mit der Österreichischen Bäcker & Konditor Zeitung erklärt Leo Forsthofer, warum Teige für ihn das Fundament jeder Backkunst sind, welche Herausforderungen vegane und glutenfreie Varianten mit sich bringen – und weshalb er den Beruf des Konditors trotz aller Hürden für den schönsten der Welt hält.

ÖBKZ: Herr Forsthofer, warum haben Sie

sich entschieden, gerade mit Teigen zu beginnen?

Leo Forsthofer: „Teige sind die Basis – damit hat in Urzeiten alles angefangen. Außerdem ist es eines der interessantesten und manchmal auch vernachlässigten Elemente der Konditorei. Viele Teige haben ein Eigenleben und verlangen Fingerspitzengefühl und Präzision, um gleichbleibende Qualität zu erzielen.“

ÖBKZ: Was macht für Sie den perfekten Teig aus?

Leo Forsthofer: „Den perfekten Teig gibt es nicht! Es kommt immer darauf an, welches Produkt ich herstellen will. Mit einem Kastenwagen gewinnt man keinen Grand Prix – aber für einen Regaltransport ist er perfekt. Genauso ist es mit Teigen: Perfekt ist der, der mein Produkt optimal zur Geltung bringt.“

ÖBKZ: Sie kombinieren klassische Rezepte mit modernen Kreationen wie veganen oder glutenfreien Varianten. Was war die größte Herausforderung?

Leo Forsthofer: „Besonders die glutenfreien Teige! Ich habe viele Versuche gebraucht, um wirklich gute Ergebnisse zu erzielen. Aber genau das ist spannend – neue Wege zu gehen, Konditorei neu zu denken und den Horizont zu erweitern.“

ÖBKZ: Viele Ihrer Rezepte sind für spezielle Ernährungsformen konzipiert – vegan, glutenfrei oder zuckerreduziert. Ist das für Sie ein Trend oder ein dauerhafter Bestandteil der Zukunft?

Leo Forsthofer: „In unserer Zeit wird das Thema Gesundheit und Ernährung immer mehr zum Thema. Auch immer mehr Menschen werden von Allergien geplagt und dürfen manche Lebensmittel nicht essen. Insofern bin ich sicher, dass diese Aspekte eine immer größere Rolle in unserem Beruf spielen werden.“

ÖBKZ: Welche Faktoren werden beim Backen Ihrer Meinung nach am häufigsten unterschätzt?

Leo Forsthofer: „Zeit und Temperatur. Sie entscheiden oft über Erfolg oder Misserfolg – und doch werden sie im Alltag oft vernachlässigt.“

ÖBKZ: Ihr Buch richtet sich an Profis und Hobbybäcker:innen. Wie haben Sie die richtige Balance gefunden?

Leo Forsthofer: „Ich wollte ein echtes Fachbuch schreiben – mit erprobten Rezepten, kein bloßes Schaustück. Heutzutage sind Hobbybäcker auf einem erstaunlich hohen Niveau. Es war also gar nicht so schwierig, alles unter einen Hut zu bringen. Mit der Verständlichkeit hat mir meine Lektorin Constanze Aberer sehr geholfen. Sie war bei jedem Fotoshooting dabei, hat hinterfragt, wenn etwas für sie als Nichfachfrau unklar war, und die richtigen Worte gefunden, um es auch für Laien verständlich zu machen.“

ÖBKZ: Wie sehr hat Ihr eigener Werdegang die Struktur und den Inhalt dieses Standardwerks geprägt

Leo Forsthofer: „Jeder Wettbewerb – ob als Teilnehmer oder Juror – erweitert den Horizont. Diese Erfahrungen fließen in jedes Kapitel ein.“

ÖBKZ: Wie hat sich das Konditorhandwerk verändert - und was raten Sie der jungen Generation?

Leo Forsthofer: „Unser Handwerk ist vielfältiger geworden, mit mehr Techniken und internationalen Einflüssen. Die Chance liegt klar im Qualitätsbereich, wo sich das Handwerk von der Industrie abhebt. Ob ich jetzt eine moderne internationale Linie fahre oder ganz traditionell handwerklich hergestellte Produkte mache, spielt dabei aus meiner Sicht keine große Rolle. Wichtig ist, eine besondere Qualität zu bieten. Jungen Konditoren kann ich nur empfehlen dranzubleiben, auch wenn man woanders mehr und leichter Geld verdienen kann. Wer sich kontinuierlich weiterbildet und interessiert, wird sich fachlich entwickeln und heute schneller denn je eine Führungsposition erreichen. Das führt auch zu besserer Bezahlung und mehr Möglichkeiten, seine Kreativität auszuleben. Am Ende zählt nur, dass man liebt, was man macht.“

ÖBKZ: Wo sehen Sie die Probleme?

Leo Forsthofer: „Die Probleme liegen mit Sicherheit im Moment in erster Linie im Personalsektor. Es wird immer schwieriger, motiviertes Fachpersonal zu bekommen und zu halten. Es ist eben nicht der bestbezahlte Beruf und manchmal auch körperlich anstrengend. Trotzdem ist es aus meiner Sicht einer der besten Berufe, die es gibt, weil man kaum irgendwo seine Kreativität – sowohl in Optik als auch im Geschmack – so ausleben kann. Unser Beruf hat das Privileg, Freude zu verkaufen.“

ÖBKZ: Was bedeutet für Sie Genuss im Alltag?

Leo Forsthofer: „Wer nicht genießen kann, wird ungenießbar. Ich liebe alles, was gut gemacht ist – manchmal reicht schon ein

Maronireis mit Preiselbeeren und einem Tupfer Schlagobers.“

ÖBKZ: Zum Schluss: Was sollen die Leser aus dem Buch mitnehmen?

Leo Forsthofer: „Ich wünsche mir, dass sie Wissen und Inspiration finden – um selbst kreativ zu werden!“



Bretonische Tarte Tatin nach Leo Forsthofers Rezept. © Bernhard Bergmann

Leo Forsthofers bretonische Tarte Tatin

Bretonischer Mürbeteig

- 80 g Kristallzucker
- 2 g Vanillezucker
- 2 g Salz
- 200 g weiche Butter
- 40 g Eigelb
- 160 g griffiges Mehl

- 40 g W480 Mandelmehl
- 2 g Backpulver

Karamell

- 120 g Kristallzucker
- 70 g Butter
- 2 g Salz

Zusätzlich

- 6–7 feste säuerliche Äpfel
- 50 g Butter
- 1 g Zimtpulver

Bretonischer Teig

Kristallzucker, Vanillezucker, Salz und Butter glatt arbeiten. Eigelb nach und nach einarbeiten. Mehl, Mandelmehl und Backpulver vermengen und begeben. Rasch zu einem Teig zusammenwirken. Das Ergebnis ist ein sehr weicher Teig. Teig ca. 2 cm hoch in eine Springform oder einen flachen Tortenring (DM: 18 cm) einlegen und gleichmäßig glatt streichen. Abgedeckt ca. 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelhälften in der heißen Butter kurz dünsten und Zimt begeben. Pfanne abdecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Karamell

Kristallzucker karamellisieren, Butter nach und nach begeben und Salz zugeben.

Den noch heißen Karamell in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform (18 cm) gießen, sodass der ganze Boden damit bedeckt ist.

Die Apfelhälften senkrecht, eng aneinander auf das Karamell stellen. Bei 180 °C ca. 15 Minuten vorbacken.

Den vorbereiteten Mürbteig aus der Springform bzw. dem Tortenring nehmen, auf die Äpfel legen und stupfen. Bei 170 °C ca. 30–35 Minuten goldbraun fertig backen, auskühlen lassen und stürzen.

Autorin: Tanja Braune

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at