

Einladung zur Gala des Bundeslehrlingswettbewerbs der Konditoren am 19. Juni im Casino Baden

28.05.2019 | Kunde: FOOD ART FESTIVAL | Ressort: Niederösterreich / Chronik / Event / Kulinarik | Einladung & Ankündigung

Am 19. Juni wird Baden bei Wien zum süßesten Hotspot des Landes, wenn im Rahmen des Food Art Festivals beim „Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren“ im Casino Baden die besten Konditorlehrlinge Österreichs ihre Wettbewerbsarbeiten präsentieren. Im Rahmen einer Gala, ab 20 Uhr im Festsaal des Casino Baden, werden die besten Nachwuchskonditoren Österreichs gekürt. Die Kunstwerke der Lehrlinge werden in Geld aufgewogen und an Verein „Dancer Against Cancer“ von Yvonne Rueff gespendet. Gerne laden wir auch einen Vertreter Ihrer Redaktion dazu ein. Akkreditierung s. unten!

Honorarfreie Fotos, Copyright siehe Dateinamen, unter: [FOTOLINK](#)

Baden, 28. 5. 2019. Zweistöckige Aufsatztorten, Marzipanfiguren, getunkte Pralinen, Marzipanblüten und vieles mehr präsentieren die Konditorlehrlinge Österreichs beim „Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren“ am 19. Juni im Casino Baden. Die besten Kreationen werden im Rahmen der Gala des Bundeslehrlingswettbewerbs der Konditoren, ab 20 Uhr (im Casino-Festsaal ausgezeichnet. Ein weiteres Highlight: Die Kunstwerke der Lehrlinge werden in Geld aufgewogen und an Verein „Dancer Against Cancer“ von Yvonne Rueff gespendet.

Was: Gala des Bundeslehrlingswettbewerbs der Konditoren **Wann:** Mittwoch, 19. Juni 2019, ab 20.00 Uhr (Einlass) **Wo:** Casino Baden, Kaiser Franz- Ring 1, 2500 Baden

++++Medienakkreditierung für die Gala++++

Für die Gala, ab 20.00 Uhr, erlauben wir uns, einen Vertreter Ihrer Redaktion einzuladen. Die Gästezahl ist limitiert. Wir ersuchen um möglichst rasche Presse-Akkreditierung über unsere Homepage unter: [ANMELDUNG](#)

Über den Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren

Beim Bundeslehrlingswettbewerb zeigen jährlich die besten Konditorlehrlinge Österreichs ihr Können und stellen vor einer Jury und Publikum zahlreiche Wettbewerbsarbeiten wie eine zweistöckige Aufsatztorte, eine Aufschnitttorte, Marzipanfiguren, getunkte Pralinen, Stückdesserts sowie Marzipanblüten her. Die österreichischen Meisterbetriebe der KonditorInnen sind wichtige Ausbildner im Lebensmittelbereich. Die Qualität der Ausbildung kann die österreichische Konditorenjugend auch international äußerst erfolgreich zeigen.

Infos:www.bundeslehrlingswettbewerb-event.at

