

Eine „tanzende“ Geige aus Zucker. Anna Heidenreich von der Wiener Kurkonditorei Oberlaa ist die beste Zuckerbäckerin Österreichs

20.06.2019 | Kunde: FOOD ART FESTIVAL | Ressort: Österreich / Chronik / Kulinarik / Karriere / Wirtschaft / Gastronomie | Nachbericht

Bei der wohl süßesten Gala des Landes, dem „Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren“ im Rahmen des FOOD ART FESTIVALS, zeigten die 12 besten Nachwuchskonditoren im Casino Baden spektakuläre Kreationen aus Marzipan, Schokolade, Zuckerguss und vielem mehr. Letztendlich ging der Titel „Bester Konditorlehrling“ nach Wien Oberlaa. Anna Heidenreich (20) überzeugte die Expertenjury mit einer Geige aus Zucker, die mit einem Klavier tanzt. Die Plätze zwei und drei sicherten sich Anna Wibmer (20) aus Lienz (Tirol) und David Hofmann (19) aus Maissau (NÖ). Unter den Gästen: Badens Bürgermeister Stefan Szirucsek, der Niederösterreichischer Landesinnungsmeister Thomas Hagmann, der Bundesinnungsmeister der Konditoren, KommR Leo Jindrak, Charity-Lady Yvonne Rueff uva. Der Wettbewerb war Teil des Food Art Festivals Baden mit dem „Gelato Festival“, der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ sowie dem „Weinfestival Thermenregion“. Infos: www.bundeslehrlingswettbewerb-event.at

Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter **FOTOLINK**

Wien, 20. Juni 2019. Gelaserte Schokolade, zweistöckige Aufsatztorte, Notenschlüssel aus Schokolade, raffinierte Marzipanfiguren, getunkte Pralinen, Marzipanblüten und vieles mehr... Bei dem wohl süßesten Wettkampf Österreichs, dem „Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren“ im Rahmen des FOOD ART FESTIVALS Baden, präsentierten die 12 besten Nachwuchskonditoren des Landes im Casino Baden ihre süßen Kreationen. Nach stundenlanger Arbeit an den Süßigkeiten (das Thema war „Beethoven“) standen die Sieger fest. Den Titel „Bester Konditorlehrling Österreichs“ sicherte sich **Anna Heidenreich** von der Kurkonditorei Oberlaa. Die 20-Jährige überzeugte die Expertenjury mit einer Geige aus Zucker, die mit einem Klavier tanzt. „Ich habe mich drei Wochen auf diesen Wettbewerb vorbereitet und täglich bis zu 6 Stunden für diese Figur geübt. Ich danke dafür meinem Lehrbetrieb, der es mir erlaubt hat, mich auch während der Arbeitszeit für diesen Wettbewerb vorzubereiten“, so Heidenreich. Die Plätze zwei und drei konnten sich **Anna Wibmer** (20) aus Lienz (Tirol) von der Bäckerei Joast und David Hofmann (19) aus Maissau (NÖ) von der Lebzelterei-Café-Konditorei Martin Schmid sichern. Anna Wibmer präsentierte einen handgeblasenen „Tiroler Hirsch“ aus Zucker. David Hofmann überzeugte die Jury mit einem exotischen Früchtemix und viel Hightech. So zierte seine Torte das Konterfei von Ludwig van Beethoven, das er mit einem Laser in eine Schokoplatte gebrannt hatte.

Der Bundesinnungsmeister der Konditoren, KommR **Leo Jindrak**, gratuliert allen Teilnehmer auf das Herzlichste: „Der Bundeslehrlingswettbewerb ist eine hervorragende Möglichkeit, das Können unseres Konditornachwuchses einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Ich freue mich sehr, dass dieser wichtige Branchenevent heuer im schönen Ambiente des Casino Baden ausgetragen wurde und unser süßer Beitrag zum Food Art

Festival in Baden war. Ich wünsche allen TeilnehmerInnen viel Erfolg, gute Nerven und jede Menge positive Erfahrungen, die sie auf ihrem weiteren Berufsweg begleiten-“ Auch der Niederösterreichischer Landesinnungsmeister und somit Gastgeber, **Thomas Hagmann**, betonte die Bedeutung des süßen Wettkampfes für die Branche. „Der Bundeslehrlingswettbewerb der Konditoren ist die jährliche Leistungsschau der österreichischen Konditorlehrlinge. Aus diesem Wettkampf sind schon zahlreiche Preisträger internationaler Bewerbe bis hin zu Weltmeistern hervorgegangen. Mit dieser Veranstaltung wird nicht nur die Aufmerksamkeit auf junge österreichische Talente gelegt, sondern sie erzeugt auch ein Bewusstsein für das Handwerk und schafft Vorbilder für junge Menschen, die selbst diesen Karriereweg einschlagen möchten.“

Für die Charity „Dancer against Cancer“ von Yvonne Rueff wurden 1700 Euro gesammelt.

Die Teilnehmer, geordnet nach Bundesländern

Burgenland:

Leon Ebner (Café Konditorei Träger, Pinkafeld)

Kärnten:

Coleen Illwitzer (Cafe & Konfiserie Lienbacher, Spittal/ Drau)

Marie Theres Peiritsch (Clausiferia -Konditorei Claus & Rudiferia, Seeboden)

Niederösterreich:

David Hofmann (Lebzelterei-Café-Konditorei Martin Schmid, Maissau),

Magdalena Artner (Moorheilbad Harbach)

Oberösterreich:

Florian Hackl (Cafe-Konditorei Lebzelterei Freistadt),

Niklas Bauer (Konditorei-Kaffee Zauner GmbH Bad Ischl)

Salzburg:

Stefanie Seiler (Cafe Konditorei Moser, Seekirchen am Wallersee);

Erzsébet Salik-Dugmonits (Cafe-Konditorei Fürst Salzburg)

Tirol:

Anna Wibmer (Joast GmbH, Lienz),

Janine Schick (Hotel Neue Post, Mayrhofen)

Vorarlberg:

Benjamin Schobel (Cafe-Konditorei Schallert GmbH, Höchst)

Wien:

Anna Heidenreich (Kurkonditorei Oberlaa, Wien),

Mariella Pauritsch (Aida Prousek GmbH, Wien)

Im Publikum:

Angelika Aubrunner (Spartengeschäftsführerin Gewerbe & Handwerk), Landesinnungsmeister **Johann Ehrenberger**, Landeslehrlingswart **Johann Ostermann**, Bundesinnungsgeschäftsführerin **Anka Lorencz**, Bürgermeister **Stefan Szirucsek**, Charity-Lady **Yvonne Rueff** uva.

FOOD ART FESTIVAL: Schmackhaftes und Süffiges aus NÖ und Eis aus aller Welt

Neben dem Bundeslehrlingswettbewerb umfasste das FOOD ART FESTIVAL noch weitere sehenswerte und vor allem schmackhafte Veranstaltungen. So präsentierte das „Gelato Festival“, ein Wanderfestival durch Italien, Europa, die Vereinigten Staaten und Japan, die besten Eishersteller aus aller Welt (www.gelatofestival.com/de/) und die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ (www.soschmecktnoe.at) zeigte die regionale Vielfalt und Leidenschaft der heimischen Küche. Süffiges aus der Region wurde zudem beim „Weinfestival Thermenregion“ verkostet, wo die besten und bekanntesten Winzer ihre edlen Tropfen ausschenkten (www.weinfestival.at).

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 Ausbilder im Lebensmittelbereich. Die Qualität der Ausbildung der österreichischen Konditorenjugend wird so auch international erfolgreich präsentiert.

Infos: www.bundeslehrlingswettbewerb-event.at