

Die Besten unter den „Süßen“

Der heimische Konditoren-Nachwuchs trat bei den Staatsmeisterschaften an.

••• Von Anna Muhr

BADEN. Die Zukunft ist weiblich. Das lässt zumindest der Blick auf die Teilnehmerliste bei den österreichischen Staatsmeisterschaften der Konditoren vermuten.

Mit Anjuta Bergmann (Kurkonditorei Oberlaa/Wien), Anna Lattner (Konditorei Sturmberger/OÖ), Andrea Kalleitner (Konditorei Gassner/OÖ) und Angelina Stranegger (Vorarlberg) hatten sich vier junge Damen für den Bewerb nominiert. Ende Oktober traten sie an drei Tagen

in der Berufsschule Baden gegeneinander an.

Schokolade und Zuckerstücke

Auf dem Programm standen für die Nachwuchs-Konditorinnen verschiedene Herausforderungen, die in Einzelbewerben zu absolvieren waren.

In vorgegebener Zeit mussten sie handmodellierte Figuren, Chocolate Bars sowie ein Zuckerschaustück, zwei Torten und ein Stückdessert zu dem Thema „Musik“ herstellen und vor einer dreiköpfigen Jury präsentieren.



© Almer Verlag

Süßes Trio

Preisträgerin Anjuta Bergmann mit den Chef-Pâtissiers der Kurkonditorei Oberlaa, Leopold Forsthofer (l.) und Vinzenz Bäuerle.

Nach drei Tagen stand das Ergebnis fest: Anjuta Bergmann von der Wiener Kurkonditorei Oberlaa konnte sich gegen ihre Mitstreiterinnen behaupten und wurde mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Reise nach Russland

Bergmann gewann außerdem ein Ticket ins russische Kasan,

wo sie im kommenden Jahr als Vertreterin von Österreich bei den internationalen Berufsmesserschaften „WorldSkills 2019“ antreten wird.

Die österreichischen Konditoren nehmen seit vielen Jahren erfolgreich an WorldSkills teil und haben seit 2001 insgesamt drei Gold- und zwei Silbermedaillen nach Hause gebracht.

ENDLICH FREI!

Kuchen-Peter Meisterkräpfen
ab sofort
OHNE Palmöl!

www.kuchenpeter.at

Kuchen-Peter
MEISTER IN SEINEM HANDWERK
SEIT 1964