

Salzburgs Lehrlinge beeindrucken mit handwerklicher Spitzenleistung

Beim Landeslehrlingswettbewerb des Salzburger Lebensmittelgewerbes zeigten junge Talente aus Bäckerei, Fleischerei und Konditorei beeindruckende Leistungen.



Bei der Kür der Siegerinnen (v. l.): LAbg. Josef Schöchgl, Peter Pföß (Berufsgruppenvorsitzender der Bäcker), Hannah Spath (1. Platz Fleischer), Julia Steinberger (1. Platz Bäcker), Sabrina Pichler (1. Platz Konditoren), Innungsmeister Helmut Karl und Hubert Berger (Berufsgruppenvorsitzender-Stv. der Konditoren).

© Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/Michael Horn

Starker Nachwuchs für das Lebensmittelhandwerk

Im Rahmen des **Landeslehrlingswettbewerbs** des Salzburger Lebensmittelgewerbes präsentierten 40 Lehrlinge eindrucksvoll ihr Können. Ob feingeflochtener Striezel, kunstvoll gestaltete Sachertorten oder kreativ angerichtete Grillplatten – die Ergebnisse unterstrichen das hohe Niveau der Ausbildung im

Salzburger Handwerk. Besonders auffällig: Der weibliche Berufsnachwuchs überzeugte in allen Sparten. „Unsere Zukunft liegt in den Händen gut ausgebildeter Fachkräfte. Der Wettbewerb hat eindrucksvoll gezeigt, wie engagiert und qualitätsbewusst unser Nachwuchs ist“, sagte **Helmut Karl**, Innungsmeister der Salzburger Lebensmittelgewerbe und Berufsgruppenvorsitzender der Salzburger Fleischer, bei der Preisverleihung.

Vielfalt der Aufgaben - Bäcker, Fleischer, Konditoren gefordert

Die Herausforderungen waren praxisnah und anspruchsvoll:

Bäcker:innen formten unter anderem Salzstangerln, Brezeln, Kaisersemmeln, Striezel und Wecken. Zusätzlich stellten sie Plundergebäck und fantasievolles Schaugebäck her.

Fleischer:innen bereiteten kreative Grillplatten, deftige Fertiggerichte und ansprechend dekorierte Wurstplatten zu.

Konditor:innen gestalteten Marzipanfiguren und -blüten, fertigten Schnittpralinen, glasierten Sachertorten und verzierten Punschkrapfen.

Diese praxisorientierten Aufgaben sollen die Lehrlinge auf die täglichen Herausforderungen in handwerklichen Betrieben vorbereiten – eine zentrale Voraussetzung für die Qualität regionaler Lebensmittel.



Fleischerlehrlinge bei der Arbeit. © Landesinnung der Lebensmittelgewerbe/Michael Horn

Das sind Salzburgs Sieger:innen 2025

Die besten Nachwuchstalente aus Bäckerei, Fleischerei und Konditorei wurden für ihre Leistungen ausgezeichnet:

Beruf	1. Platz	2. Platz	3. Platz
Bäcker:in	Julia Steinberger Bäckerei Pföß, Elsbethen	Claudia Wuppinger Bäckerei Vogl, Köstendorf	Matthias Voglreiter Bäckerei Bacher, Stuhlfelden
Fleischer:in	Hannah Spath Fleischhauerei Kriechbaum, Lochen	Andreas Nothdurfter Metzgerei Schöppl, Wald im Pinzgau	Clara Pirchner Metzgerei Tauernlamm, Taxenbach
Konditor:in	Sabrina Pichler Laturu Aus- und Weiterbildung, Salzburg	Katharina Meidl Hotel Sacher, Salzburg Christina Stranzinger Cafe-Konditorei Fürst, Salzburg	–

Nachwuchs als Zukunftssicherung des Handwerks

In Salzburg setzen derzeit 91 Betriebe auf die Ausbildung junger Fachkräfte im Lebensmittelbereich. Insgesamt absolvieren 114 Lehrlinge ihre Lehre in den Bereichen Bäckerei, Konditorei und Fleischverarbeitung. Österreichweit setzt sich die

Wirtschaftskammer für eine Stärkung des dualen Ausbildungssystems ein – ein Modell, das gerade im Lebensmittelgewerbe Qualität und Tradition verbindet.

Regionale Qualität beginnt bei der Lehre

Salzburg zeigt vor, wie mit Leidenschaft, Können und fundierter Ausbildung das Lebensmittelhandwerk lebendig gehalten wird. Wettbewerbe wie dieser motivieren nicht nur den Nachwuchs, sondern stärken das Bewusstsein für handwerkliche Qualität und regionale Wertschöpfung – ein Signal auch für andere Bundesländer, in die Ausbildung zu investieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at