

Anika Benkö

Konditor/in

Geburtsjahr 2005
Wohnort 7442 Lockenhaus | Burgenland

Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau GmbH
Hotel Sonnenpark
Thermengelände 1
7361 Lutzmannsburg | Burgenland

Betrieb +43 2615 87171
<http://www.sonnenpark.at/>



Trainerin **Anna Heidenreich**
AUSTRIAN PASTRY CHEF 
JUNIOR CAKE MASTER 2019
BUNDESMEISTERIN 2019
VIZESTAATSMESTERIN 2020

Ausbildung 2011-2015 Volksschule Lockenhaus
2015-2019 Neue Mittelschule Lockenhaus
2019-2020 HWL Pinkafeld

Meine Lehre zur Konditorin habe ich im Hotel Sonnenpark in Lutzmannsburg absolviert und mit der Lehrabschlussprüfung im Jahre 2023 beendet. Seit 01. August 2023 arbeite ich in der Patisserie des Hotels Sonnenpark als Konditorin. Derzeit befinde ich mich in Bildungskarenz und mache beim WIFI in Eisenstadt die Vorbereitungskurse für die Berufsreifeprüfung.

Aufgaben im Betrieb Meine Aufgaben im Betrieb sind das Herstellen von Schnitten, Torten, Kleingebäck und Desserts. Show-Cooking am Buffet zählt ebenfalls zu meinem Tätigkeitsbereich. Besonders gern modellierte ich verschiedene kleine Tiere und Figuren für die jungen Gäste des Hotels.

Ich über mich

Ich heiße Anika BENKÖ und komme aus dem sonnigen Burgenland. Schon als kleines Kind habe ich gemeinsam mit meiner Oma Maria und meiner Mutter gerne gebacken und so die Liebe zu diesem Beruf entdeckt. Während der Schulausbildung in der HLW Pinkafeld war ich im Hotel Sonnenpark schnuppern und entschied mich danach für die Ausbildung als Konditorin. Ich liebe meinen Beruf, da ich meine Kreativität ausleben darf und viel Neues ausprobieren und fertigen kann.

Hobbies

Meine Freizeit verbringe ich gerne mit Sport. Ich bin beim Ski-Club Bad Tatzmannsdorf und im Winter gehe ich so oft wie möglich zum Skifahren. Mit meiner Familie verbringe ich gerne viel Zeit und verreise auch gerne mit ihnen.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Der Beruf Konditor/in ist sehr vielseitig. Man kann seine eigenen Ideen einbringen und vieles neues ausprobieren. Mit den Köstlichkeiten kann man ein Lächeln auf die Gesichter der Gäste zaubern.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Man kann immer wieder stolz sein, mit den eigenen Händen Torten, Schnitten, Kleingebäck sowie Schaustücke produziert zu haben, die anderen gefallen und auch schmecken. Da man vieles in diesem Beruf erlernt, kann man zu Haus für sich selbst oder auch für andere Süßigkeiten herstellen und sie damit erfreuen.

Berufliche Zukunft

Nach der bestandenen Matura habe ich vor die Meisterprüfung abzulegen. Danach würde ich gerne im Ausland oder auf einem Kreuzfahrtschiff Berufserfahrung sammeln.

Sonstiges (Wettbewerbe, ...)

Ich trat beim Lehrlingswettbewerb 2023 der Konditoren in Baden bei Wien für das Burgenland an, wobei ich den ersten Platz erzielte.

Unterstützer Anika Benkö AustrianSkills 2023:



Jana Bacher

Konditor:in

Geburtsjahr 2005
Wohnort Kirchham | Oberösterreich



Betrieb

Café Konditorei Grellinger
Familie Brenner
Franz-Josef-Platz 6
4810 Gmunden | Oberösterreich
Tel: +43 (0)7612/64 153
E-Mail: office@konditorei-grellinger.at



Trainer:in: Konditormeister Sebastian Brenner
Konditormeister Wolfgang Brenner

Ausbildung
2011-2015 VS Kirchham
2015-2019 NMS Vorchdorf
2019-2020 PTS Vorchdorf

Meine Konditor-Ausbildung begann ich 2020 bei der Konditorei Grellinger in Gmunden. Im Juli dieses Jahres legte ich meine Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg ab.

Aufgaben im Betrieb

Meine Aufgaben in der Firma liegen im Herstellen und Ausdekorieren von Schnitten, Torten und Desserts.

Ich über mich

Mein Name ist Jana Bacher, ich komme aus dem kleinen Ort Kirchham in der Nähe von Gmunden. Schon als kleines Kind habe ich gerne mit meiner Oma Süßspeisen gefertigt. Mit großer Freude machte ich schließlich mein Hobby zum Beruf. Besonders gut gefällt mir die grenzenlose Kreativität. Beschreiben würde ich mich selber als sehr hilfsbereit, ehrgeizig und ambitioniert!

Hobbies

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meinen Freunden und meiner Familie in der Natur und am See.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Besonders begeistert mich die grenzenlose Kreativität, das gemeinsame Arbeiten im Team mit meinen Kollegen und die ständige Weiterbildung.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Ich würde meinen Beruf immer wieder wählen da das abwechslungsreiche Arbeiten nie langweilig wird! Außerdem bereitet man anderen Menschen oft eine große Freude durch das Herstellen von Schnitten und Desserts wobei man seiner Kreativität freien Lauf lassen kann.

Berufliche Zukunft

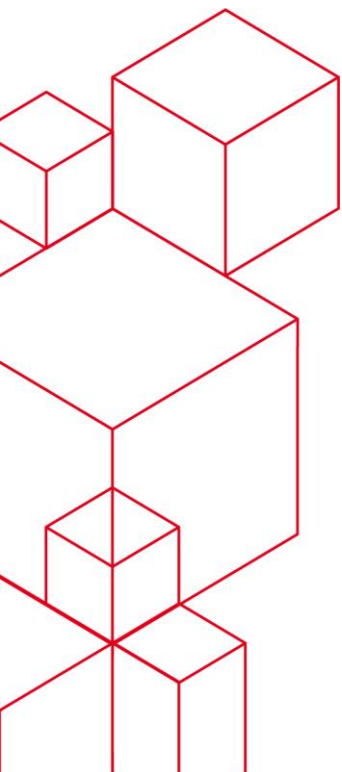
In meinem Beruf ist mir besonders wichtig, mich jeden Tag neuen Herausforderungen zu stellen, meiner Fantasie freien Lauf zu lassen und mich immer weiterzuentwickeln.

Sonstiges
(Wettbewerbe, ...)

1. Platz Landeslehrlingswettbewerb OÖ 2023 (3. Lehrjahr)

Unterstützer Jana Bacher AustrianSkills 2023:

Café Konditorei Grellinger



Janine Schwung

Konditor:in

Geburtsjahr 2001
Wohnort Judenburg | Steiermark

Golf- und Thermenresort Stegersbach GmbH
Golfstraße 1,
7551 Stegersbach | Burgenland


Telefon: +43 3326 500
Fax +43 3326 500 800
<https://www.reiters-resort.at>



Betrieb



Trainer:in

Anna Heidenreich
Austrian Pastry Chef 
Junior Cake Master 2019
Bundesmeisterin 2019
Vizestaatsmeisterin 2020

Ausbildung

2007-2011 Volksschule Weisskirchen
2011-2015 Hauptschule Judenburg
2015-2018 Fachschule für Land und Ernährung
2018-2021 Lehre zur Konditorin

Aufgaben im Betrieb

Herstellung von Schnitten, Kuchen und Kleingebäck. Dekorieren von Geburtstagstorten.

Ich über mich

Ich bin 22 Jahre alt, offen für Neues und zielstrebig.

Hobbies

Neben dem Backen gehe ich gerne zum Sport und treffe mich mit Freunden.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Die Kreativität, immer etwas Neues zu kreieren und das es dabei keine Grenzen gibt.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Man kann immer etwas Neues probieren und es gibt kein richtig oder falsch.

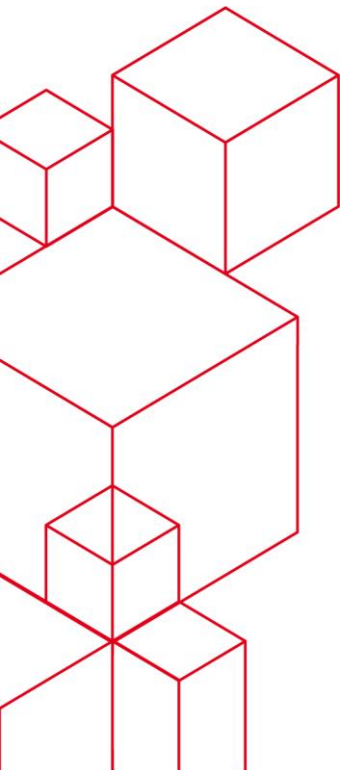
Berufliche Zukunft

Neues lernen und weiterentwickeln.

Sonstiges
(Wettbewerbe, ...)

1. Platz Landeslehrlingswettbewerb 2020 Bad Gleichenberg

Unterstützer Janine Schwung AustrianSkills 2023:



Lisa Schögl

Konditor:in

Geburtsjahr 2004

Wohnort Altmünster | Oberösterreich

Betrieb

Café Konditorei Grellinger

Familie Brenner

Franz-Josef-Platz 6

4810 Gmunden | Oberösterreich

Tel: +43 (0)7612/64 153

E-Mail: office@konditorei-grellinger.at



Trainer:in:

Konditormeister Sebastian Brenner / Konditormeister Wolfgang Brenner

Ausbildung

2010-2014 VS Traundorf

2014-2018 NMS Neukirchen

2018-2019 ABZ Altmünster

2019 -2022 Konditorei Grellinger (Lehre)

2019 habe ich meine Ausbildung in der Konditorei Grellinger begonnen und diese im Juli 2022 mit Auszeichnung abgeschlossen.

Aufgaben im Betrieb

Meine Aufgaben im Betrieb sind das Herstellen und Ausfertigen von Torten, Schnitten und Desserts.

Ich über mich

Mein Name ist Lisa Schögl ich komme aus Altmünster in der Nähe von Gmunden. Da ich schon früh meine Liebe um Backen entdeckte, machte ich diese zum Beruf. Das ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann und meine Leidenschaft ausleben kann erfreut mich an meinen Beruf am meisten.

Hobbies

Außerhalb der Backstube verbringe ich die Zeit gerne mit meiner Familie und meinen Freunden.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

An meinen Beruf begeistert mich Kreativität, Vielfalt und immer wieder neue Herausforderungen.

Motivation für junge
Leute, meinen Beruf zu
erlernen

Ich würde meinen Beruf sofort wieder wählen, da dieser abwechslungsreich ist, ich mich immer wieder neuen Herausforderungen stellen kann und besonders weil ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann.

Berufliche Zukunft

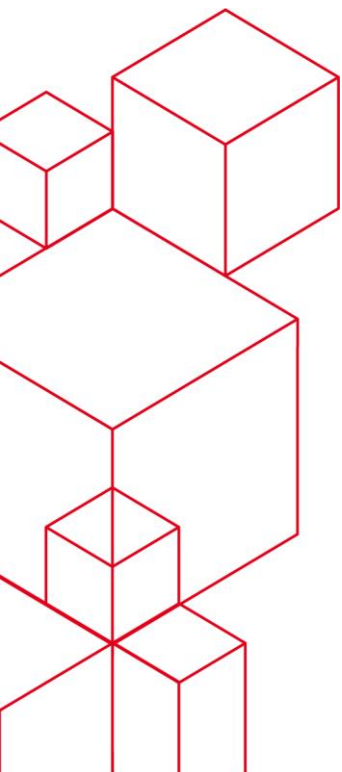
Für meine Berufliche Zukunft wünsche ich mir noch vieles zu erlernen und mich immer wieder neuen Herausforderungen stellen zu können.

Sonstiges
(Wettbewerbe, ...)

1. Platz beim Lehrlingswettbewerb 2022 in OÖ
Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung

Unterstützer Lisa Schögl AustrianSkills 2023:

Café Konditorei Grellinger



Maya Combs

Konditorin

Geburtsjahr 2003

Wohnort Wien

AlexArts Tortenmanufaktur Wien

AlexArts OG

Ybbsstraße 24/4-5

1020 Wien

+43 670 405 6012

Betrieb

info@alexarts.at

<https://alexarts-tortenmanufaktur.at/>



Experte Josef Hassler

Ausbildung

2019-2022 habe ich die Lehre zur Konditorin absolviert und mit gutem Erfolg abgeschlossen.

Im Anschluss habe ich sofort mit der Ausbildung zur Konditormeisterin begonnen und im Juni 2023 die Prüfung mit Auszeichnung bestanden.

Aufgaben im Betrieb

Meine Hauptaufgaben in der Auftragsmanufaktur sind das Herstellen von individuellen Torten, Patisserie und Halbdauerware sowie die Einteilung der täglichen Arbeiten.

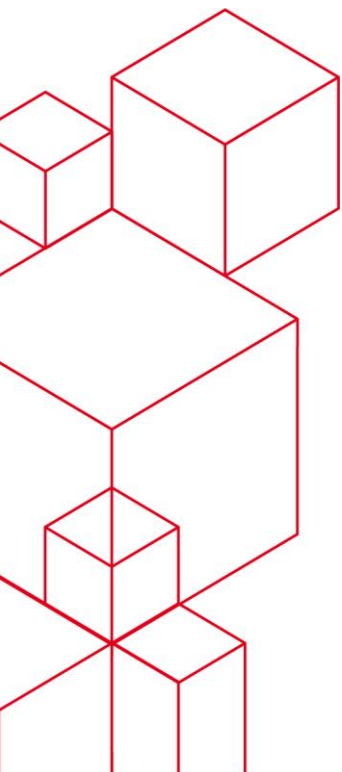
Ich über mich

Für einen Spaß bin ich immer zu haben! Ich weiß genau, was ich will, und bin dabei positiv, stark und wissbegierig. Mit meiner feinfühligem, offenen Art kann ich mich gut in andere Menschen hineinversetzen und knüpfe leicht neue Kontakte.

Hobbies	Ich habe eine Leidenschaft für Fashion, Second Hand Kleidung und für jede Art von Zimmerpflanzen. Ausgedehnte Bergtouren sind mir genauso wichtig wie lustige Chillout Abende mit Freund:innen. Ein Leben ohne Katzen und Pferde ist für mich unvorstellbar.
Was begeistert mich an meinem Beruf?	Ich liebe es, mit allen Sinnen und Feingefühl Lebensmittel zu verarbeiten. Genaues und exaktes Arbeiten macht mir ebenso Freude wie das Einbringen meiner Kreativität und Spontaneität. Wenn die Augen der Kund:innen vor Begeisterung leuchten berührt mich das sehr und bestätigt immer wieder: das ist meine Berufung!
Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen	Stell dir vor, du würdest mit deinen bloßen Händen ein wundervolles Kunstwerk schaffen, das dann auch noch superlecker schmeckt! Warum würdest du das nicht machen wollen? ;)
Berufliche Zukunft	In jedem Fall möchte ich mein Wissen und Können vertiefen und in verschiedenen Ländern Erfahrungen sammeln. Außerdem möchte ich weiterhin bei Wettbewerben teilnehmen und auch auf internationaler Ebene die Konkurrent:innen kennenlernen. Zusätzlich würde ich gerne als Ausbilderin und Mentorin mein Wissen weitergeben.
Sonstiges <small>(Wettbewerbe, ...)</small>	2022 Landeslehrlingswettbewerb: Silbermedaille

Unterstützer:innen und Sponsor:innen für Maya Combs AustrianSkills 2023:

Hassler Kreativ
 AlexArts Tortenmanufaktur Wien
 Wedl Villach, Handels GmbH
 Eisner Auto Villach GmbH
 Bäko Österreich
 Klub der Köche Kärnten
 Kärntnermilch GmbH



Valentina Otzelberger

Konditor:in



Geburtsjahr 2005
Wohnort Vösendorf

Betrieb **OBERLAA Konditorei GmbH & Co KG**
Seilergasse 15
1010 Wien | Wien
+43 (0)1 513 29 36-0
Kurkonditorei@Oberlaa-Wien.at
<https://oberlaa-wien.at/>



Trainer:in: -----

Ausbildung Volksschule Maurer Lange Gasse 2011-2015
Kollegium Kalksburg 2015-2020
Hans Mandl Berufsschule 2020-2023

Aufgaben im Betrieb Während der Lehrzeit hatte ich die Möglichkeit in allen Bereichen der Produktion von Süßwaren wertvolle Erfahrungen zu sammeln. Nun liegt mein Hauptaufgabenbereich in der Ausfertigung von Torten und anderen Desserts.

Ich über mich Mein Name ist Valentina Otzelberger, im Alter von 10 Jahren habe ich die Liebe zum Backen entdeckt. Schon als Kind war ich von den Einflüssen und Reaktionen der verschiedenen Rohstoffe während der Herstellung von Süßspeisen regelrecht fasziniert. Recht schnell habe ich entdeckt, dass sich vor allem meine Kreativität mit diesem besonderen Beruf sehr gut ausleben lässt. Die Herstellung von essbaren Kunstwerken, stellen für mich eine wahnsinnige Freude und Herausforderung zugleich dar.

Hobbies Neben dem Backen liebe ich es meine Kreativität auch beim Malen entfalten zu können. Außerdem koche ich auch leidenschaftlich gerne.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Für mich ist das Konditorhandwerk regelrecht essbare Kunst, bei der man seiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Zudem erfährt man vor allem im internationalen Austausch immer wieder neue Techniken und Herstellungsarten.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Der Beruf bietet sehr viel Abwechslung und lässt einem genug Möglichkeiten zur Weiterentwicklung und Weiterbildung (auch auf internationaler Ebene). Bei diesem Handwerk lässt sich die eigene Kreativität sehr gut ausleben. Als Zuckerbäcker:In besteht die Möglichkeit sich immer wieder selbst herauszufordern und eigene Kreationen zu zaubern.

Berufliche Zukunft

Die nächste Zeit möchte ich vor allem nutzen, um mich in meinem Beruf weiterzubilden und neue Erfahrungen zu sammeln, damit ich über mich hinauswachsen kann.

Sonstiges
(Wettbewerbe, ...)

Seit meinem 12. Lebensjahr fordere ich mich gerne bei nationalen und internationalen Tortenwettbewerben (Herstellung von Zucker und Schokoladenskulpturen) heraus. Hier eine Auflistung der wichtigsten Auszeichnungen:

2017 1. Platz Motivtortenwettbewerb (Kuchenmesse Wels)
2018 Cake and Bake Germany (Gold)
2018 Cake International Birmingham (Gold/3. Platz)
2019 Cake and Bake Germany (Best in Show Junior)
2019 Cake International Birmingham (Gold/2. Platz)
2021 Cake International Birmingham (Gold/1. Platz)
2021 Italy International Cake Show (Gold/1. Platz)
2022 My Cake Friedrichshafen (Best in Category)
2023 Vienna Junior Cake Master

Unterstützer Valentina Otzelberger AustrianSkills 2023:

OBERLAA Konditorei GmbH & Co KG

