

Wussten Sie,...

...dass die „Linzer Torte“ nicht nur als die älteste Torte der Welt gilt,



sondern dass das erst 2005 im Stiftsarchiv Admont wieder entdeckte Kochbuch der Gräfin Anna Margaritha Sagramosa aus dem Jahr 1653, dem das Rezept entstammt, den vermutlich längsten Kochbuch-Titel der Welt trägt: *Buech von allerley Eingemachten Sachen, also Zugerwerckh, Gewürtz, Khütten und sonsten allerhandt Obst wie auch andere guett und nützlich Ding etc.* Durch die Frau Anna Margarita Sagramosin, geborne Gräffin Paradeiserin, mit grossen Fleiß mühe arbeit wie unkosten, vil Jar nach einander zusammen, geklaubt und beschreiben lassen?

...dass Marzipan bereits im 13. Jhdt. von Apothekern (!) hergestellt wurde,



und ausschließlich dem gehobenen europäischen Adel als Konfekt vorbehalten war? Bis ins 18. Jhdt. galt es als Heilmittel. Wen wundert's? Besteht doch Edelmazipan bis zu 90% aus reinen Mandeln. Und diese enthalten lebenswichtige Mineralstoffe in hoher Konzentration, einen optimalen Anteil an Ballaststoffen, sowie hochwertiges Mandelöl. Marzipangenuss – in Maßen – ist also absolut unbedenklich und der Gesundheit sogar förderlich.

...dass Konditoren auch köstliches Speiseeis herstellen



und die Idee, halbgefrorenes Eis mit Früchten zu vermengen laut Historikern aus China stammt? Auch die Römer sollen ihr Eisdessert bis zur Vollkommenheit verfeinert haben. Andere Quellen belegen, es waren Kreuzritter, die das süße Gefrorene nach Europa brachten, wo sich etwa im 15. Jahrhundert der Beruf des

Konditors etablierte. Die erste Speiseeis-Maschine wurde 1790 in den USA erfunden und die Gebrüder Sulzer präsentierten die erste Kältemaschine auf der Weltausstellung 1878.

...dass die Kakaobohne nicht nur bei Konditoren sehr beliebt ist,



sondern bereits bei den amerikanischen Ureinwohnern als Getränk genossen wurde? Darüber hinaus senken die im Kakao enthaltenen Pflanzeninhaltsstoffe laut Studien etwa das Risiko für Schlaganfall, Herzinfarkt oder Diabetes. Und das Fett der Kakaobutter setzt im Gehirn Endorphine frei, die die Schmerzempfindung

dämpfen und die Stimmung heben. Also, ein besonderes Stück Schokolade macht sicher glücklicher.

Wirtschaftskammer OÖ, Sparte Gewerbe und Handwerk

Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe, Hessenplatz 3, 4020 Linz
Tel. +43 (0)5 90 909-4152, gewerbe5@wkoee.at
www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe



DIE KUNST
DER SÜSSEN
VERFÜHRUNG.

MEISTERHAFTES
AUS
MEINER REGION

Berufsbild mit V.I.P.-Status

Die Konditorin / Der Konditor

Sei bereit und werde zum Multitalent, das die Kunst des Glücklich-Machens beherrscht. Kreativität, handwerkliches Geschick und der Umgang mit verführerischen Zutaten höchster Güte verleihen dir einen V.I.P.-Status der besonderen Art.

Berufsbild mit zahlreichen Facetten

Dein Können ist der Grundstein für deine Karriere. Dabei werden dir jede Menge Aufstiegschancen, internationale Erfahrungen und beste Verdienstmöglichkeiten geboten. Zu den vielseitigen Facetten des Berufs KonditorIn gehören übrigens nicht nur Torten und Kuchen, besonders die Herstellung von Petit Fours, Pralinen oder Speiseeis und natürlich die Kunst der Patisserie sind weltweit gefragt.

Dein sicheres Sprungbrett in die Karriere

Je besser die Ausbildung, desto besser die Jobchancen. Denn ordentlicher Lehrabschluss und spezielles Fachwissen sind am Arbeitsmarkt mehr denn je gefragt. Parallel zur Berufsschule mit dreijähriger Lehre besteht die Möglichkeit zum Matura-Abschluss. Mit nur einem zusätzlichen Jahr kannst du die Doppellehre KonditorIn und Gastronomiefachmann/-frau abschließen. Übrigens, moderate Arbeitszeiten und viel Tagesfreizeit sprechen doch auch dafür, oder? Unser Angebot steht: Steig ein und steig auf!

Deine Ideenquelle

Um verführerischen Genuss zu zaubern, ist deine Fantasie und Cleverness gefragt.

Deine Handfertigkeit

Gründliche Ausbildung und die Möglichkeit zur Matura bieten Aufstiegschancen und einen fixen Job.

Dein Verdienst

Volle Taschen: MeisterInnen ihres Fachs sind begehrt und haben ihren Preis.

Dein Stellenwert

„Glücklich machen“ macht beliebt und öffnet dir weltweit Tür und Tor.



Logoeindruck / Stempel / Aufkleber