

PRESSEINFORMATION

Österreichs Konditoren erringen WM-Bronze in Mailand

Edelmetall bei Team-Weltmeisterschaft für Martin Hopfgartner, Stefan Loidl und Martin Studeny

Mit einer fulminanten Leistung konnte sich das österreichische Konditoren-Team, bestehend aus Martin Hopfgartner, Stefan Loidl und Martin Studeny, am letzten Sonntag unter 13 Teilnehmern den dritten Platz bei der „World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate“ sichern. Sie mussten sich lediglich dem Sieger Japan und Lokalmatador Italien geschlagen geben.

„Top 5 war unser heimliches Ziel, Bronze ist einfach ein Wahnsinn“, jubelte Konditormeisterin Brigitta Schickmaier, Coach des Teams, über den Erfolg.

Die Konkurrenten kamen aus zwölf Nationen verstreut über den ganzen Erdball. Länder wie Frankreich, Vereinigte Arabische Emirate oder Mexiko mussten sich mit den Rängen hinter den Medaillen begnügen.

Unter dem Hauptthema „Entwicklung der Technologie“ waren in 7,5 Stunden drei Skulpturen, vier Aufschnitttorten, 60 Pralinen und Speiseeis zu fertigen.

Der gebürtige Kärntner Martin Hopfgartner (33), Konditormeister beim Hotel und Café Schlair in Kremsmünster, fertigte eine knapp 180 cm hohe Schokoladenskulptur. Der oberösterreichische Konditormeister Martin Studeny (31) war für eine imposante Skulptur aus Tragant verantwortlich. Zuckerartist Stefan Loidl (27), ebenfalls ein gebürtiger Oberösterreicher, zauberte ein Kunstwerk aus Zucker. Torten, Pralinen und Speiseeis sowie die perfekte Präsentation für die Jury-Verkostung entstanden in Teamwork.

Coach Brigitta Schickmaier aus dem oberösterreichischen Pettenbach hatte mit großer Leidenschaft zum Konditorhandwerk ihre Schützlinge seit November 2014 vorbereitet und mit Charme und Hartnäckigkeit Sponsoren akquiriert, damit der Traum von der WM-Teilnahme wahr wurde. Den enormen Aufwand, der mit Training, Erstellung der Wettkampfunterlagen und vielem mehr verbunden war, nahmen Schickmaier und ihr Team ehrenamtlich auf sich.

Veranstaltet wurde diese Teamweltmeisterschaft von der „International Federation of Pastry, Ice Cream and Chocolate“ (FIPGC) im Rahmen der Gastronomiemesse HOST Fiera Milano. Bewertet wurden die künstlerische Ausführung und der Geschmack sowie allgemeine Kriterien, wie die Sauberkeit der Durchführung, die Organisation der Arbeit oder die Ordnung am Arbeitsplatz. Bei der künstlerischen Ausführung waren die Einhaltung des Themas, die Schwierigkeit, die eingesetzten Techniken und das innovative Element die Prüfsteine.

Als FIPGC-Präsident Roberto Lestani in einer spannungsgeladenen Siegerehrung „Austria“ auf die Urkunde für den mit 3.000 Euro dotierten dritten Platz schrieb, konnte sich auch der Fanclub der Österreicher auf den Rängen nicht mehr halten. Rund 40 Familienmitglieder und Freunde der Teilnehmer sowie zahlreiche Sponsorenvertreter waren mitgereist und feuerten 7,5 Stunden lang ihre Mannschaft an, um sie zu Höchstleistungen zu treiben.

Pettenbach, 28. Oktober 2015

Bildtexte:

Foto Konditoren_WM.jpg: Martin Hopfgartner, Stefan Loidl, Martin Studeny, Brigitta Schickmaier (v.l.n.r.). Foto: www.foto-fellner.at

Foto Schaustuecke.jpg: Schoko, Tragant, Zucker (v.l.n.r.). Foto: Verlag Almer

Rückfragen bitte an:

Brigitta Schickmaier

Tel: 0676 323 94 82

E-Mail: office@schickmaier.at