

3. Internationaler Konditorenwettbewerb – Das Konditorhandwerk im neuen Jahrzehnt

Am 4. + 5. März 2020 haben sich in Linz die besten Konditorinnen und Konditoren des Landes gemessen.

Süße Köstlichkeiten, wie Schokoladen, Pralinen, Torten und vieles mehr wurden für den 3. Internationalen Konditorenwettbewerb eingereicht. Jedes dieser 203 Produkte war individuell und einzigartig. Das hochkarätig besetzte 23-köpfige Juryteam, das erstmals auch von den MeisterschülerInnen der HTL LMT Wels unterstützt wurde, zeigte sich begeistert von der Qualität und der Kreativität der Einreichungen.

„Der Wettbewerb bietet den Konditoren und KonditorInnen die Chance die hohe Qualität ihrer Produkte präsentieren zu können und es ist wirklich schön zu sehen, wie die Produkte jedes Jahr besser werden.“, erklärt Oberjuror Bernd Fenkart.

Überraschend und schön zugleich war, wie viele Betriebe dieses Jahr erstmals in der neuen Kategorie „Bean-to-bar“ eingereicht haben. Hier durfte nur Schokolade eingereicht werden, die von der Kakaobohne weg selbst im Betrieb gefertigt wurde.



Das fantastische Ergebnis lautet: 66 Gold Medaillen, 71 Silber Medaillen und 43 Bronze Medaillen! Die Gruppensieger der insgesamt 13 Gruppen werden mit einem Pokal ausgezeichnet.

Die Raffinesse handwerklicher Kreationen sorgt nicht zuletzt im Konditorgewerbe immer wieder für Überraschungen und neue Trends. Die Bedeutung wohlschmeckender Köstlichkeiten vom Konditormeister/von der Konditormeisterin ist jedoch tatsächlich zeitlos. „Das konstante Spitzenniveau der Betriebe zeigt einmal mehr die herausragende Qualität des österreichischen Konditorhandwerks. Wir können stolz sein, dass in Österreich auf so hohem Niveau gearbeitet wird“ freut sich KommR. Leo Jindrak, Vizepräsident der WKOÖ und Innungsmeister der Österreichischen Konditoren.

Auch sonst gab es einige technische Erneuerungen und Verbesserungen im Ablauf. Die Anmeldung, Bewertung & Auswertung erfolgte dieses Jahr erstmals digital über ein onlinebasiertes Programm, welches vor allem die durchgeführten Bewertungen des Juryteams mit Tablets revolutionierte und erheblich erleichterte.

Leider wird es dieses Jahr aufgrund der derzeitigen Situation keine Siegerehrung des Konditorenwettbewerbs geben können. Die Pokale, Medaillen und Urkunden werden den Betrieben zugestellt!

Der Wettbewerb wurde von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des Österreichischen Gewerbes in den Räumlichkeiten der BÄKO Österreich durchgeführt.

Ergebnisse & Ehrenpreise finden Sie unter:

<https://www.ausgezeichnete-produkte.at/preistraeger>

Unter folgendem Link finden Sie Fotos vom Event:

www.facebook.com/Lebensmittelakademie

Besonderer Dank gilt den Sponsoren:

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



backaldrin®



STAMAG

MIWE

