

# AustrianSkills 2025



## Christina Stranzinger

Konditorin | Pâtisserie and Confectionery

Geburtsjahr	2006
Wohnort	Hallein - Rif
Betrieb	Cafe Konditorei Fürst GmbH Brodgasse 13 5020 Salzburg <a href="http://www.original-mozartkugel.com">www.original-mozartkugel.com</a> 
Trainer:in	Koller Jasmin, Harlander Sabine
Ausbildung	VS Rif – Rehhof NMS Goldenstein Winklhof Landwirtschaftliche Fachschule Lehre bei Cafe Konditorei Fürst GmbH Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung 2025
Aufgaben im Betrieb	Meine Hauptaufgabe ist die Verantwortung für den Masseposten. Zu meinen weiteren Aufgaben gehören das Herstellen von Cremen, das Einsetzen, Aufschneiden und Ausfertigen von Torten sowie saisonale Arbeiten wie Faschings-, Oster- und Weihnachtsprodukte
Ich über mich	Schon mit acht Jahren durfte ich bei einer Muttertagssendung im Fernsehen einer Konditormeisterin über die Schulter schauen und ein bisschen mithelfen. Damals habe ich zum ersten Mal gespürt, wie faszinierend das Backen sein kann, und seitdem wusste ich, dass ich Konditorin werden möchte. Meine Familie hat mich auf diesem Weg immer unterstützt und alle Höhen und Tiefen mit mir geteilt. Auch meine Uroma, Oma und Mama backen schon immer mit großer Leidenschaft Kuchen und Torten. Ich bin ehrgeizig und habe hohe Ansprüche an mich selbst, weil ich immer das Beste aus mir und meinen Kreationen herausholen möchte. Nach dem Abschluss der landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof habe ich mich dann für eine Lehre bei der Café Konditorei Fürst entschieden.
Hobbies	Ich liebe es zu backen und zu kochen. An den Wochenenden bin ich gerne in den Bergen oder einfach draußen unterwegs. Zeit mit meinen Freunden und meiner Familie ist mir sehr wichtig, außerdem genieße ich die gemeinsamen Aktivitäten in meinen Vereinen. Traditionen und Bräuche finde ich unglaublich schön, sie geben mir ein Gefühl von Heimat und Zusammenhalt.



Diesem Gefühl gehe ich zum Beispiel als Marketenderin bei der TMK Oberalm nach.

Was begeistert mich an meinem Beruf?

Mich begeistert, dass ich mit meinen Händen etwas Schönes und Genussvolles schaffen kann. Backen ist für mich eine Kombination aus Kreativität, Präzision und Leidenschaft. Besonders fasziniert mich, wie aus einfachen Zutaten etwas entsteht, das Menschen solche Freude und Genuss bereiten kann. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen und Möglichkeiten, mich weiterzuentwickeln.

Motivation für junge Leute, meinen Beruf zu erlernen

Wenn man Freude daran hat, kreativ zu sein und mit den Händen zu arbeiten, ist der Beruf der Konditorin perfekt.

Man sieht am Ende des Tages, was man geschaffen hat, und kann anderen damit eine Freude machen. Der Beruf bietet viele Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln, egal ob in der Patisserie, in der traditionellen Konditorei oder in der Schokoladenkunst.

Wer Leidenschaft, Geduld und Liebe zum Detail mitbringt, wird in diesem Beruf viel Erfüllung finden.

**Ich lebe meinen Traum!**

Berufliche Zukunft

Im Jänner starte ich mit dem Meisterkurs und freue mich darauf, mein Können weiterzuentwickeln und neue Techniken zu lernen.

Sonstiges  
(Wettbewerbe, ...)

Ich durfte beim Landeswettbewerb der Konditoren in Salzburg Gold gewinnen. Außerdem habe ich meine Lehrabschlussprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden. Darauf bin ich besonders stolz, weil es zeigt, wie sehr ich meinen Beruf liebe und lebe.

In der intensiven Vorbereitung auf den Wettbewerb habe ich viele neue Techniken und Möglichkeiten kennengelernt, die mich total begeistert haben.

Ich freue mich darauf, diese Erfahrungen in meinem beruflichen Alltag weiter auszubauen und umzusetzen.

Unterstützer:innen und Sponsor:innen für *Christina Stranzinger AustrianSkills 2025*:



KENWOOD

