

Jede Torte wird zum Kunstwerk

Fast zu schade zum Reinbeißen sind die Torten und Mehlspeisen, die Anna Lattner in der Backstube herstellt. Die 20-jährige Konditorin holte sich kürzlich bei den „Austrian Skills“ den Vizestaatsmeister-Titel.

Karriere mit Lehre – das trifft auf die Mollnerin voll und ganz zu. „Ich hatte bereits als Kind eine große Vorliebe für Süßes, in meinem Elternhaus wurde schon immer viel und sehr gut gebacken und gekocht.“

Deshalb schnupperte das aufgeweckte Mädl schon während ihrer Hauptschulzeit mehrmals in der Konditorei Sturmberger in Kirchdorf und begann später dort eine Lehre zur Konditorin und Systemgastronomiefachfrau.

„Die Vielseitigkeit dieses Handwerks und die Liebe und Sorgfalt in der Backstube haben mich von Anfang an total begeistert“, erzählt die Landwirtstochter, die das Geschick und den sparsamen Umgang mit Lebensmitteln daheim am Hof in Frauenstein in die Wiege gelegt bekam.

Rasch zeigte sich, dass die Mollnerin ein ganz besonders feines Händchen für die Zubereitung von Torten und Mehlspeisen mitbringt.

Anna Lattner gewann im Vorjahr den oberösterreichischen Landeslehrlingswettbewerb und hängt sich im gleichen Jahr beim Bundeslehrlingswettbewerb eine Goldmedaille um. Damit qualifizierte sie sich für die „Austrian Skills 2018“ – die Berufs-Staatsmeisterschaft der Konditoren, die kürzlich in Baden bei Wien über die Bühne ging.

Der Termin war für die Steyrtalerin alles andere als ideal, weil sie in diesem Jahr ihr gesamtes Augenmerk auf ihre praktische Meisterprüfung legte. Erst, als Anna diese Ende August mit Auszeichnung bestanden hatte, begann die frischgebackene

Konditormeisterin mit dem Training für die Staatsmeisterschaft.

In Baden galt es, ein Schaustück aus Zucker zum Thema „Musik“ herzustellen, und dazu noch eine Sorte Stückdesserts, zwei ident gefüllte Torten, zwei verschiedene Schokolade-Riegel und zwei gleiche Marzipanfiguren. Für all das hatten die Konditoren lediglich 13,5 Stunden Zeit – aufgeteilt auf zwei Tage.

Mit heißem Zucker die Finger verbrannt

Zu Beginn lief alles nach Plan – zu Mittag passierte dann das erste große Missgeschick: „Beim Gießen einer Zuckerkugel hat sich die Silikonform geöffnet und ich griff unabsichtlich mit der rechten Hand in den 150 Grad heißen Zucker.“ Die Folge waren riesige Brandblasen an drei Fingern und große Schmerzen, die mit Hilfe einer Schüssel mit Eis so gut es ging behandelt wurden. Trotz dieses Handicaps konnte Anna den Zeitplan am ersten Tag einhalten.

Am zweiten Tag musste sie in 4,5 Stunden ihr Zucker-Schaustück fertigen. Eine Stunde vor dem Ende passierte dann das zweite Missgeschick: Ohne Vorwarnung krachte das fast fertige Schaustück in tausende Einzelteile zusammen. Doch auch davon ließ sich die willensstarke junge Dame nicht unterkriegen.

Nach der Meisterprüfung für die Matura lernen

Mit Tränen in den Augen kehrte Anna die Scherben in einen Topf, kochte den Zucker neu auf und formte ihre Geige ein zweites Mal. „Leider bin ich nicht mehr ganz fertig geworden und mein Schaustück kam halbfertig mit Punkteabzügen in die Wertung.“

Umso bemerkenswerter, dass sich die 20-Jährige trotz dieser beiden Missgeschicke am Ende die Silbermedaille umhängte.

Thomas Sternecker



Im August legte Anna Lattner die Meisterprüfung für Konditoren mit Auszeichnung ab, jetzt hängt sie sich bei der Staatsmeisterschaft die Silbermedaille um.

Falls bei den „EurosSkills 2020“ in Graz erstmals auch die Konditoren mitmachen dürfen, wird Anna bei dieser Berufseuropameisterschaft die rot-weiß-roten Farben Österreichs hochhalten. Und wenn nicht, dann wird ihr auch nicht fad: „Ich möchte die

Matura fertig machen, mit der ich während meiner Lehre begonnen habe. Später möchte ich als Konditorin vielleicht einmal im Ausland arbeiten, damit ich auch internationale Erfahrungen sammeln kann.“

Thomas Sternecker



Zuckersüße Meisterwerke wie Pferde, Schnecken, Würmer oder Vögel gehören zum Handwerkszeug der Mollnerin.