

Kärntner Bäcker und Konditoren verzauberten ATRIO in Osterlandschaft

Von 11. bis 13. April 2019 fand im Einkaufszentrum ATRIO in Villach die süße Osterwerkstatt der Kärntner Bäcker und Konditoren statt und war ein voller Erfolg.

Klagenfurt, 16. April 2019 – Den tausenden Besuchern des ATRIO wurden an drei Tagen neben der Handwerkskunst und Produktpalette der Bäcker und Konditoren ein Schokoosterhasen-Schätzspiel sowie ein Riesenreindling-Verkauf geboten. Die Einnahmen aus dem Schätzspiel und dem Verkauf des Riesenreindlings kommen dem SOS Kinderdorf Moosburg zu Gute. Die Lehrlinge der Fachberufsschule I kümmerten sich um die kleinen Gäste und modellierten fantasievolle Marzipanfiguren.

Alles für das Osternest

Die Kärntner Konditoren und Bäcker zeigten an diesen drei Tagen auf der ATRIO Plaza alles, was ihre Handwerkskunst zum Thema Ostern bietet – von Marzipanhäschen, über feinste Zuckerarbeiten bis zum Reindling. Außerdem hatten die Besucher nicht nur die Gelegenheit, die süßen Angebote zu kaufen, sondern auch den Profis über die Schultern zu schauen: Zum Beispiel in der eigens aufgebauten Backstube oder beim Gießen von Schokohasen, Modellieren von Marzipan sowie Zuckerblasen. „Die handwerkliche Leistung hinter den Köstlichkeiten zu sehen, hat die Besucher begeistert und unsere Veranstaltungen zu einem vollen Erfolg gemacht. Möglich war das nur durch die fantastische Unterstützung des ATRIO Villach“, hielt WK-Innungsmeister Ernst Lienbacher fest. In Zukunft möchte Lienbacher weitere medienwirksame Aktionen für die Branche setzen: „Es ist wichtig, dass wir unseren Betrieben die Möglichkeit geben, sich und ihr Handwerk zu präsentieren. Wir sind zwar ein beliebter Lehrberuf, aber das Fachkräftethema ist bei uns Konditoren stets präsent. Durch solche Veranstaltungen können auch junge Menschen entdecken, wie kreativ und abwechslungsreich der Beruf des Bäckers oder Konditors ist.“

Teilnehmende Betriebe der Osterwerkstatt im ATRIO: Konditorei und Confiserie Lienbacher (Spittal/Drau), Cafe Konditorei Rudiferia (Gmünd), Bäckerei Berger (Villach), Cafe Konditorei Semmelrock (Hermagor), Cafe Konditorei CLAUSIFERIA (Seeboden), Hassler Kreativ – Josef Hassler (Landskron) und Maushagen Georg – Der Zuckerbäcker, Sweet Art Innovation, Team der Fachberufsschule I Konditoren.