



Schoko voll im Trend: Chocolatier/Chocolatière, der neue süße Traumberuf

„Gipfeltreffen“ als starkes Signal für neue zukunftssträchtige Karriereoption - Erste Lehrlinge bereits nach moderner Ausbildungsordnung unterrichtet

15.03.2022, 15:35



© WKÖ/NADINE STUDENY

Schokolade ist eindeutig im Trend: Ob in der Konditorei oder Pâtisserie, ob im Fachhandel oder der Gastronomie - nie zuvor gab es eine größere Vielfalt an handwerklich hochwertigen Schokolade-Angeboten. Konsumentinnen und Konsumenten sind anspruchsvoller geworden und setzen sich intensiver mit Sorten, Herkunft, Variationen und Produkten auseinander. Aus einem früheren Nischensegment ist ein stark wachsender Wirtschaftszweig geworden.

Das bedeutet attraktive Jobchancen, aber auch Herausforderungen für die Ausbildung. Der vormalige zweijährige Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher/in konnte diesen gestiegenen Anforderungen nicht mehr zur Gänze gerecht werden. In intensiven Vorarbeiten, die über eineinhalb Jahre dauerten, erarbeitete eine hochkarätig besetzte Arbeitsgruppe, quasi das „Who is who“ der österreichischen Schokoladenbranche, die Ausbildungsinhalte von Grund auf neu - gemeinsam mit der Bundesinnung Lebensmittelgewerbe in der WKÖ und der Berufsschule Baden als österreichweites Kompetenzzentrum sowie in enger Abstimmung mit den Sozialpartnern.

Das Resultat ist der neue, nunmehr dreijährige Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière, dessen Ausbildungsordnung im August 2021 im Bundesgesetzblatt veröffentlicht wurde und somit in Kraft getreten ist. Neue Verarbeitungsmethoden (wie bean-to-bar), Know-how von modernen Spezialgeräten, Digitalisierung, Kreativität, Verpackung/Aufmachung, Marketing und Fachkompetenz sind stärker in den Vordergrund gerückt. Derzeit werden 17 junge Menschen ausgebildet, davon 9 bereits nach diesem modernen Curriculum.

„Ich mag an dem Beruf besonders, dass es so viele Möglichkeiten gibt, wie man seine Ideen in Schokolade umsetzen kann“, sagt Julia Schreiner (24). „Ich erwarte mir eine moderne Ausbildung, die viele verschiedene Bereiche abdeckt und damit für meine Zukunft Bedeutung hat. So stehen einem alle Wege offen“, ergänzt Nina Kink (16). Beide absolvieren seit sechs Monaten die Lehre zur Chocolatière bei der Firma Zotter.

Die Branche verspricht sich durch diese Attraktivierung des Berufsbildes deutlich höheren Zustrom - und diese jungen Fachkräfte werden auch benötigt. „Besonders in diesen herausfordernden Zeiten ist die qualitätsvolle Ausbildung unserer Jugendlichen von besonderer Bedeutung. Gute Ausbildungsbetriebe sind Garanten für Verlässlichkeit und Beständigkeit in der Region“, sagt Leo Jindrak, Innungsmeister der Konditoren Österreichs.

Was hat sich gegenüber dem alten Lehrberuf konkret verändert? Durch die Ausweitung von zwei auf drei Jahre wurde es möglich, viele Bildungs- und Lehrinhalte zu vertiefen: Die Lehrlinge erfahren mehr über Rohstoffe, Produktionsweisen, Lieferketten, Lebensmittelkunde und Ernährungslehre. Sie erlernen von Grund auf die Herstellung von Halbfabrikaten wie Marzipan, Nougat oder von Streumaterial wie karamellisierten Kernen und dickgezogenen Früchten. Das Kreieren, Verkosten und Analysieren von Schokoladeerzeugnissen und Konfektwaren wurde ebenfalls zentraler Bestandteil. Eine Aufwertung erfuhren werbetechnische Grundlagen der Verpackung, Präsentationstechniken sowie digitale Kompetenzen. Detail am Rande: Die Ausbildungsinhalte, die im Jahr 1976 nur mit wenigen Stichworten umrissen waren und auf einer Textseite Platz fanden, umfassen nach der neuen Ausbildungsordnung 15 Seiten.

Am 15. März 2022 wurde der neue Lehrberuf im Rahmen eines Pressegesprächs im SchokoMuseum in Wien vorgestellt. Die jungen Lehrlinge führten gemeinsam mit Innungsmeister Leo Jindrak, stv. Direktor Markus Gogollok und Lehrerin Julia Stuefer (Berufsschule Baden), Hubert Berger (Berger Feinste Confiserie), Walter Heindl (Confiserie Heindl) sowie Werner Meisinger (Xocolat Manufaktur) unter Moderation von Anka Lorencz, Geschäftsführerin der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe in der WKÖ, eindringlich vor, wie vielfältig und facettenreich Schokolade sein kann. Dieser Teilnehmerkreis bildet auch – gemeinsam mit Josef Zotter (Zotter Schokolade) – jene Arbeitsgruppe ab, die den neuen Lehrberuf maßgeblich ausgearbeitet hat.

„Was uns über alle Generationen hinweg eint, ist die Leidenschaft für Schokolade und die Leidenschaft für das Handwerk. Dieses gemeinsame Auftreten ist ein starkes, zukunftsgerichtetes Signal: Die Branche ist stolz darauf, was uns mit dem neuen Berufsbild des Chocolatiers bzw. der Chocolatière gelungen ist“, betonte Jindrak stellvertretend für die Repräsentanten der Arbeitsgruppe. „Wir stehen geschlossen dahinter, unseren jungen Fachkräften die beste Ausbildung zu ermöglichen und laden junge Menschen herzlich dazu ein, sich bei uns über die tollen beruflichen Chancen zu informieren. Die handwerkliche Zukunft des traditionsreichen und qualitätsvollen Schokolade-Standortes Österreich ist jedenfalls gesichert.“

Statements

Hubert Berger: „Ich bin davon überzeugt, dass der Erhalt und vor allem die Weiterentwicklung unserer traditionellen sowie seltenen Berufe nicht nur wichtig, sondern essentiell für die österreichische Handwerksidentität ist. Nehmen wir den Chocolatier: Er erlernt den kunstvollen Umgang mit Schokolade. Er lernt den Werkstoff Schokolade kennen wie kein zweiter. Diese alten, aber selten gewordenen Handwerksberufe sind das, was Österreich unter anderem auszeichnet: Handwerk basierend auf Tradition.“

Walter Heindl: „Der Trend geht ungebrochen in Richtung Nachhaltigkeit, Regionalität (soweit möglich bzw. verfügbar) und fairer Handel. Ein weiteres Thema, das zunehmend an Bedeutung gewinnt: vegan. Hier kommt uns zugute, dass selbst so traditionelle Produkte wie unsere Nussbeugel, die Schoko-Maroni, aber auch das fruchtige Gelee schon immer vegan waren; nur war das lange Zeit kein Thema.“

Werner Meisinger / Xocolat: „Ein Nachwuchs-Chocolatier muss neben der Leidenschaft für die Thematik sehr viel handwerkliches Geschick mitbringen. Schokolade verzeiht im Vergleich zu vielen anderen Massen keine Fehler. Darüber hinaus ist ein Verständnis für die eingesetzten Technologien notwendig, um nicht nur Maschinen bedienen zu können, sondern adäquat auf Schwankungen und Probleme reagieren zu können.“

Leo Jindrak: „Besonders in diesen herausfordernden Zeiten ist die qualitätsvolle Ausbildung unserer Jugendlichen von besonderer Bedeutung. Gute Ausbildungsbetriebe sind Garanten für Verlässlichkeit und Beständigkeit in der Region. Gerade in unseren Branchen leisten hierbei zahlreiche Familienbetriebe hervorragende Arbeit – und das oftmals seit Jahrzehnten! Sie bieten den Jugendlichen Zukunftsperspektiven und sind der Schlüssel, damit unsere Regionen beschäftigungspolitisch attraktiv bleiben. Damit wird auch der Erfolg des Wirtschaftsstandorts Österreichs nachhaltig gesichert.“

Nina Kink: „Mit der neuen Ausbildung stehen einem alle Wege offen: Man kann zum Beispiel auch sehr gut im Ausland in diesem Beruf arbeiten. Ich erwarte mir eine moderne Ausbildung, die viele verschiedene Bereiche abdeckt und damit auch für die Zukunft, meine Zukunft, Bedeutung hat. Ich bin jedenfalls sehr motiviert und ich glaube Motivation ist sehr wichtig für den Beruf. Mein Lieblingsrezept sind Mandeln-Nougat-Pralinen, weil sie einfach so gut schmecken.“

Julia Schreiner: „Schokolade ist ein toller vielseitiger Rohstoff, der in die verschiedensten Formen gebracht werden kann. Ich mag besonders an dem Beruf, dass es so viele Möglichkeiten gibt, wie man seine Ideen in Schokolade umsetzen kann. Ich erwarte mir von meiner Berufsausbildung, dass ich so viel wie möglich mitnehmen kann, in den verschiedensten Bereichen. Selber bin ich ein sehr kreativer Mensch. Das passt gut zusammen. Mein Lieblingsrezept ist die Kokos-Marzipanpraline. Das ist wie Urlaub im Mund.“

Josef Zotter: „Die Herkunft unserer Rohstoffe spielt auch in der Ausbildung unserer Lehrlinge eine zentrale Rolle. Denn unterschiedliche Anbaugelände von Kakaobohnen müssen auch in der Bean-to-bar-Herstellung unterschiedlich behandelt werden. Schon wenige Abweichungen bei den Röstgraden haben großen Einfluss auf den Geschmack. Als ganzheitlicher Bio-Hersteller verzichten wir auf Stabilisatoren und Konservierungsmittel, es muss hier also besonders genau gearbeitet werden, damit das Ergebnis auch später unseren und den Ansprüchen unserer Kunden entspricht – mehr noch – sie begeistert! Der faire Handel ist uns ein Anliegen und auch diese Werte geben wir an unsere Lehrlinge weiter, Respekt und Wertschätzung gegenüber Rohstoffproduzenten gehört bei uns zur täglichen Arbeit, der sorgsame Umgang mit Materialien aus nah und fern. Damit wir auch in Zukunft auf verlässliche Geschäftsbeziehungen bauen können und wirtschaftliche Unsicherheiten gemeinsam überwinden können.“

Das könnte Sie auch interessieren



WKÖ-Mrazek: Werbekonjunktur in Österreich verliert an Dynamik

WIFO-Konjunkturtest zeigt: Trotz aktuell gut gefüllter Auftragsbücher fallen die Erwartungen skeptisch aus [➤ mehr](#)



WKÖ-Klaccka: EU-Pläne einer neuen Abgasnorm kommen zum denkbar ungünstigsten Zeitpunkt

Verkehrsbranche bereits durch hohe Energiekosten und CO₂-Preis enorm belastet – zusätzliche hausgemachte Kosten sind nicht mehr zu stemmen [➤ mehr](#)



Wien und NÖ: Hier sind Wohnbauprojekte in der Pipeline

WKÖ und Bauträgerdatenbank EXPLOREAL präsentieren Update zu Wohnbauprojekten [➤ mehr](#)