

Wiens erster Chocolatier-Lehrling hat den süßesten Traumjob der Welt

Neuer Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière - Smodics-Neumann: "Innovative Lehrberufe bieten tolle Jobchancen, großer Dank an Wiens Ausbildungsbetriebe"

07.04.2022, 11:26



© FLORIAN WIESER

Elias Klausriegler (16), Wiens erster Chocolatier-Lehrling, und Maria Smodics-Neumann, Spartenobfrau Handwerk und Gewerbe der Wirtschaftskammer Wien

Zu Ostern hat Schokolade Hochsaison, steht die süße Kakaobohne doch in allen Variationen besonders hoch im Kurs. Gut, dass im neuen Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière Schokogenuß in höchster Perfektion gelehrt wird. Elias Klausriegler (16 Jahre alt) ist der erste Lehrling in Wien, der den süßesten Job der Welt erlernen darf.

Elias Klausriegler im Portrait

Elias Klausriegler ist Chocolatier-Lehrling bei Xocolat in Wien im ersten Lehrjahr: „Ich habe schon als kleines Kind gerne mit Schokolade gearbeitet. Ich habe manchmal Schokolade genommen, geschmolzen und mit Rosinen oder Nüssen bestreut“, erklärt er seine Leidenschaft für den Job als Chocolatier: „Jetzt mache ich das auch in meinem Beruf, dank Lehre weiß ich auch, wie ich Schokoladengenüsse in höchster Perfektion zaubern kann.“

Was ist für Elias Klausriegler das Besondere an der Arbeit als Chocolatier? „Ich finde es einfach toll, mit Schokolade zu arbeiten. Die Handarbeit die dahinter steckt, das ist Kunst, süße Kunst. Ich liebe auch das Gefühl für diese besonders feine Arbeit.“

Der junge Wiener Lehrling möchte hoch hinaus und als Chocolatier die Welt erobern: „Ich möchte auf jeden Fall den Chocolatier-Meister machen und werde dann schauen, was die Zukunft bringt: Vielleicht eröffne ich mein eigenes Unternehmen und bilde dann ebenso Lehrlinge aus. Auf jeden Fall wird Schokolade mich mein Leben lang begleiten, ich habe den süßesten Traumjob der Welt.“

Maria Smodics-Neumann, Spartenobfrau Handwerk und Gewerbe der Wirtschaftskammer Wien, über *Wiens Chocolatiers*: „Gerade jetzt zu Ostern bieten *Wiens Chocolatiers* eine Vielfalt an handwerklich hochwertiger Schokolade-Kreationen. 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.“

Maria Smodics-Neumann, Spartenobfrau Handwerk und Gewerbe der Wirtschaftskammer Wien, über den neuen Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière: „Die neue Lehre zum **Chocolatier/Chocolatière** garantiert attraktive Jobchancen, diese jungen Fachkräfte werden dringend benötigt und dank Attraktivierung des Berufsbildes gibt es nun auch einen deutlich höheren Zustrom, das ist toll! Die qualitätsvolle Ausbildung unserer Jugendlichen ist mir ein besonders wichtiges Anliegen, gerade in diesen herausfordernden Zeiten, in denen wir leben. Auch wird hier die Tradition der hervorragenden Ausbildung unserer Jugendlichen fortgesetzt. Ein Umstand, um den uns die ganze Welt beneidet. Ein besonderes Dankeschön gilt auch *Wiens Ausbildungsbetrieben*, die Garanten für Verlässlichkeit, Beständigkeit und hoher Qualität sind.“

Chocolatier-Meister 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.“

Über den neuen Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière

In intensiven Vorarbeiten, die über eineinhalb Jahre dauerten, erarbeitete eine hochkarätig besetzte Arbeitsgruppe, quasi das „Who is who“ der österreichischen Schokoladebranche, die Ausbildungsinhalte von Grund auf neu. 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. 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 Schokoladeprodukten und Konfektwaren wurde ebenfalls zentraler Bestandteil.

Das könnte Sie auch interessieren



Neuer „Mobilitäts-Campus“ eröffnete als modernstes Ausbildungszentrum für Kfz-Fachkräfte in Donaustadt

900 m² großer Mobilitäts-Campus in Donaustadt eröffnet - modernstes Ausbildungszentrum für Fahrzeugtechnik – Landesinnungsmeister Georg Ringseis: „Mit dem neuen Mobilitäts-Campus können wir Fachkräftemangel entgegenwirken.“ [➔ mehr](#)



Frauen stehen in Handwerksberufen ihren Mann

Immer mehr Frauen fassen im Handwerk Fuß – Metalltechnik auf Platz sechs der beliebtesten Mädchen-Lehrberufe - Smodics-Neumann: „Alte Rollenbilder aufzubrechen gelingt immer öfter.“

➤ mehr



Wiener Reisebüros: Guter Sommer, aber Verluste schwer aufzuholen

Volle Häuser im Sommer möglich – Weniger Gruppenreisen als Folge des Krieges – Obmann Kadanka: „Sommer wird gut, aber ab Oktober wird es wieder schwierig“ ➤ mehr