

Mein Erasmus in der Konditorei Landtmann

Vom 06.04.-26.04.2025 durfte ich drei Wochen im wunderschönen Wien verbringen. Ich war Konditor-Praktikantin im Großbetrieb 'Landtmann', die unterschiedliche Cafés in ganz Wien beliefern - unter anderem das bekannte Café Mozart.



Im Gegensatz zu meiner aktuellen Arbeitsstelle im Hotel war die Produktion bei Landtmann eine interessante Abwechslung. Die Arbeit an Posten, wie z. B. Anschlagposten oder Füllposten, gehört normalerweise nicht zu meinen Aufgaben. Ich persönlich war die meiste Zeit bei besagtem Füllposten eingeteilt und durfte mit einer Gesellin und einigen anderen Lehrlingen gemeinsam die unterschiedlichsten Torten füllen und ausdekorieren. So habe ich natürlich auch die berühmte Sachertorte herstellen und überziehen dürfen. Vor allem der Gugelhupf ist das Markenzeichen der Produktionsstätte. Gugelhupf in den unterschiedlichsten Größen und mit diversen Dekorationen, insbesondere in rosa für Ostern, durfte dann natürlich auch nicht fehlen. Ob Kaiserschmarrn, Kipferl oder Brioche - all das durfte ich bei Landtmann kennen lernen und mich an fast allem ausprobieren! Manchmal muss man einfach nur mal fragen, dann wird einem schnell vertraut :)

Für Wien habe ich mich entschieden, da ich die österreichische Backkunst unglaublich spannend finde. Ich sehe dort die größte Chance mich beruflich weiterzuentwickeln. Wien hat mich verzaubert und inspiriert - die wunderschönen Häuser, zahlreichen Cafés und das traumhaft schöne Frühlingswetter.



Insgesamt kann ich das Erasmus-Programm nur jedem weiter empfehlen. Sei es, um neue Kontakte zu knüpfen, neue Rezepte auszuprobieren oder die Leckereien in anderen Ländern zu testen. Es ist eine positive Herausforderung, die man im Leben meistern sollte!