

LARA RIEDMAIR

KONDITOR*IN

Alter	21
Wohnort	München
Unternehmen	Bäckerei & Konditorei Ludwig Riedmair
Beruf	Konditorin

Formuliere einen Satz, der dich als Person und Wettbewerbsteilnehmer*in beschreibt.

Ich liebe es, aus handwerklicher Präzision, Kreativität und hochwertigen Zutaten etwas zu erschaffen, das Emotionen weckt – eine Leidenschaft, die mich seit klein auf im Familienbetrieb begleitet.

Damit verbringe ich meine Freizeit:

In meiner Freizeit bin ich gerne aktiv – besonders beim Skifahren und Klettern. Außerdem liebe ich es, mit Freunden auszugehen, gemeinsam einen Aperol zu trinken und auch mal kreativ zu basteln.

Mein Lebensmotto:

Dream big, work hard and love even more!

In welchem Moment wurde dir klar: Das ist mein Beruf? Hat dich eine Person dabei besonders inspiriert oder geprägt?

Die Konditorei begleitet mich schon mein ganzes Leben lang. Ich hab mir einmal vorgestellt, was wäre, wenn dieser Teil meines Lebens nicht mehr da wäre... so schnell hatte sich das erledigt und ich wusste, was ich mit meinem Leben anfangen wollte.

Mein Beruf ist keine Arbeit, sondern...

...Kreativität, Leidenschaft, Begeisterung, tolle Geschmackskombinationen und frühes Aufstehen.

Mein Beruf passt so gut zu mir, weil ...

...ich die Verbindung aus kreativem Ausdruck und traditionellem Handwerk liebe und zeigen möchte, wie modern, vielseitig und inspirierend dieses Handwerk heute sein kann. Besonders begeistert mich, wie viel Potenzial und Zukunft darin steckt – gerade für unsere Generation.

Warum würdest du anderen jungen Menschen deinen Beruf empfehlen? Was macht ihn so einzigartig?

Für mich macht den Konditorenberuf besonders, dass man jeden Tag etwas mit den eigenen Händen erschafft, das Menschen Freude bereitet und sie zusammen bringt.

Was ist dein größter Traum – beruflich wie privat? Wie kann die Teilnahme an den WorldSkills dir dabei helfen?

Mein größter Traum ist es, eines Tages selbstständig zu sein. Die WorldSkills bieten dafür eine unglaubliche Möglichkeit, Neues zu lernen, Wissen und Techniken zu erweitern und sich mit gleichaltrigen Handwerkerinnen und Handwerkern auszutauschen, die dieselbe Motivation und Begeisterung für ihr Handwerk teilen.

Was treibt dich an, bei den WorldSkills anzutreten? Wie bereitest du dich vor – und was erhoffst du dir persönlich, unabhängig vom Ergebnis?

Mich treiben vor allem persönlicher Ehrgeiz und die Möglichkeit an, mich ständig weiterzuentwickeln und Neues zu lernen. Ich bereite mich viel selbstständig vor, habe dabei aber die Unterstützung meiner Trainerin, meiner Familie und die Möglichkeit, in unserem Familienbetrieb intensiv zu üben. Von den WorldSkills erhoffe ich mir vor allem persönliches Wachstum, neue Erfahrungen und inspirierende Begegnungen – unabhängig vom Ergebnis.

Wie hast du dich für die WorldSkills Shanghai 2026 qualifiziert?

Ich hab mich über den Landes- und Bundesentscheid nach der Ausbildung qualifiziert.

Was glauben die meisten Menschen fälschlicherweise über deinen Beruf – und was möchtest du mit deiner Teilnahme zeigen?

Viele Menschen denken beim Konditorenberuf vor allem an das Verzieren von Torten und feine Arbeiten. Dabei steckt viel mehr dahinter: Technik, Produktion, Teamarbeit und handwerkliches Können und das kann auch mal schmutzig und viel werden.

Mit meiner Teilnahme zeige ich natürlich mehr die feinen und hübschen Teile, will dabei aber nicht vergessen das unser Beruf mehr ist.