



© privat

Tradition

## Weltmeister des süßen Handwerks

Gregor Regner, Café Konditorei Regner GmbH & Co KG

Gregor Regner, Berufsweltmeister von 2009, verfeinert die traditionellen Rezepte seiner Familie und schafft neue Lebkuchen-Kreationen. Als Konditorsohn in Seckau war es für mich schon früh klar, in die Fußstapfen meiner Familie zu treten. Seit 1660 wird im Hause Regner durchgehend gebacken - so eine Tradition muss man einfach weiterführen. Die Lehrzeit absolvierte ich in der Café-Konditorei „Fingerlos“ in Salzburg. Nachdem ich mich beim Landes- und Bundeslehrlingswettbewerb gegen alle anderen Konditoren durchsetzen konnte, kehrte ich 2008 wieder in mein Elternhaus zurück. 2009 ging ich als Sieger bei WorldSkills in Calgary in Kanada hervor. Ich habe acht Monate hart trainiert. Sowohl meine Lehrzeit als auch die Weltmeisterschaften waren sehr prägend für mich. Ich denke gerne an diese tolle Zeit zurück, durch die Berufs-WM sind viele tolle Freundschaften entstanden.

"Seit 1660 wird im Hause Regner durchgehend gebacken - so eine Tradition muss man einfach weiterführen."

Die Erfolgsgeschichte nahm kein Ende: 2010 bauten wir neben dem Stammhaus eine neue Backstube. Dies war nötig, weil die Nachfrage nach unserem Seckauer Lebkuchen ständig

anstieg – und bis heute noch immer steigt. 2019 wurde unser Betrieb dann um einen Confiserie-Bereich erweitert. Unser Ziel ist es, Tradition mit Moderne zu verbinden. Besonderen Wert legen wir dabei auf Qualität und Regionalität. Denn der Slogan der Konditorei Regner lautet: Nimm dir Zeit zum Genießen! [www.lebkuchen-regner.at](http://www.lebkuchen-regner.at)  
Online seit 09.01.2020 (Aktualisiert: 27.06.2022)