Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Lebzelterin und Wachszieherin Lebzelter und Wachszieher

Lehrzeit: 2 Jahre **Einstiegsgehalt: € 1.750,- bis € 2.530,-**

INHALT

Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 2
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 2
Aussichten . . . 2
Ausbildungen . . . 2
Weiterbildung . . . 2
Aufstieg . . . 3
Vergleichbare Schulen . . . 3
Verwandte Lehrberufe . . . 3
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 3
Lehrlingsstatistik . . . 5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 5
Impressum . . . 5

TÄTIGKEITSMERKMALE

LebzelterInnen und WachszieherInnen stellen Lebkuchen mit Verzierungen und Glasuren aus Schokolade und Fondant (sirupartige Zuckermasse), verschiedene Arten von Kerzen (z.B. Duft-, Relief-, Tauf-, Kommunions-, Christbaumkerzen, Grablichter), Wachsstöcke und -reliefs her. Zur Lebkuchenherstellung bereiten die LebzelterInnen und WachszieherInnen zwei verschiedene Arten von Teig zu: den Grundteig und den Gewürzteig. Für den Grundteig vermengen sie Mehl und Honig und lassen diese Mischung - je nach Rezept - mindestens eine Woche, manchmal bis zu sechs Monaten, lagern. Durch die Lagerung erfolgt im Teig eine natürliche Gärung, die den Lebkuchen locker macht und ihm einen angenehmen Geschmack verleiht. Für den Gewürzteig vermengen die LebzelterInnen und WachszieherInnen Eier, Zucker, Weizenmehl, verschiedene Gewürze und Teigtreibmittel. Dann verkneten sie den Gewürzteig zusammen mit dem abgelagerten Grundteig entweder händisch oder mit einer Teigknetmaschine. Anschließend rollen sie den Teig auf einem Arbeitstisch aus und formen ihn durch Ausschneiden oder Ausstechen. Sie bestreichen die einzelnen Lebkuchenstücke mit Eiklar oder Zuckerwasser, legen sie auf ein Backblech und backen sie in einem sogenannten Etagenbackofen. Die gebackenen Lebkuchen werden mit Schokolade oder Fondantglasur überzogen und verziert. Anschließend wird das Backwerk verpackt, um den Einfluss der Luftfeuchtigkeit möglichst gering zu halten. Bei der Kerzenherstellung schmelzen die LebzelterInnen und WachszieherInnen festes Wachs, Bienenwachs, Stearin oder Paraffin in einem Kessel und färben es je nach Bedarf mit speziellen Wachsfärbemitteln. Bei handgearbeiteten Kerzen ziehen sie einen Dochtfaden durch das flüssige Grundmaterial. Diesen Vorgang wiederholen sie so oft, bis die gewünschte Kerzenstärke erreicht ist. Bei der maschinellen Kerzenerzeugung, die jedoch wegen der Konkurrenz seitens der

automatisierten Kerzenindustrie seltener geworden ist, bedienen die LebzelterInnen und WachszieherInnen die sogenannte Wachsziehtrommel. Das ist eine Maschine, die den Kerzendocht durch das flüssige Wachs zieht. Große Kerzen oder Wachsreliefs erzeugen die LebzelterInnen und WachszieherInnen auch durch Ausgießen der entsprechenden Formen mit flüssigem Wachs. Bei der Herstellung von Zierkerzen bringen sie oft auch Wachsstücke oder Bemalungen, meist in Handarbeit, an industriell hergestellten, unverzierten "Kerzenrohlingen" an. In der industriellen Fertigung werden Kerzen zum Teil mit vollautomatischen Zug- und Gießanlagen in Serie hergestellt.

ANFORDERUNGEN

- Handgeschicklichkeit: händisches Kerzenziehen
- Auge-Hand-Koordination: Verzieren von Lebkuchen und Kerzen
- Geruchs- und Geschmackssinn: Abschmecken und Würzen der Teige
- gestalterische Fähigkeit: Verzieren

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
LebzelterInnen und WachszieherInnen finden fast ausschließlich in gewerblichen Kleinbetrieben, die oft seit Generationen als Familienbetriebe bestehen, Beschäftigung.
Lehrstellensituation:
Im Lehrberuf "LebzelterIn und WachszieherIn" sind seit dem Jahr 2013 keine Lehrlinge mehr ausgebildet worden.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Traditionsreiche Lebkuchen-Manufakturen gibt es in den in den oberösterreichischen Orten Bad Ischl, Bad Leonfelden und St. Wolfgang sowie in den steirischen Orten Mariazell und Bad Aussee.
Beschäftigungsaussichten:
Sowohl die Stellennachfrage als auch das Stellenangebot ist in diesem Beruf sehr gering.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Niederösterreich

Lehre LebzelterIn und WachszieherIn (Lehre)

Landesberufsschule Baden
Adresse: 2500 Baden, Josef-Kollmann-Straße 1
Webseite: https://lbsbaden.ac.at/

WEITERBILDUNG

Das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) bietet für KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) Weiterbildungskurse an, die auch für LebzelterInnen und WachszieherInnen interessant sein können. Eine weiterführende

Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (2 Jahre, Abendunterricht).

AUFSTIEG

Selbstständige Berufsausübung:
Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für LebzelterInnen und WachszieherInnen im Handwerk "KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung" (Befähigungsnachweis erforderlich).
Weiters können LebzelterInnen und WachszieherInnen folgende freie Gewerbe ausüben:

- Erzeugung von Lebzelten und kandierten und getunkten Früchten
- Erzeugung von kunstgewerblichen Zier- und Schmuckgegenständen aus unedlen Metallen, Draht, Gips, Beton, Holz, Horn, Kunststoff, Leder, textilen Materialien, Stroh, Papier und Glaselementen, Gemüse und Obst sowie durch Fädeln von Edelsteinen, Silber-, Glas-, Kunststoff- und Filzelementen und das Bemalen und das Verzieren von Holz, Keramik, Porzellan, Seide, Textilien, Billets und Wachswaren
- Erzeugung von Speise-Eis

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.
Weitere freie Gewerbe finden Sie hier: https://www.bmwet.gv.at/Services/Publikationen/Bundeseinheitliche-Liste-der-freien-Gewerbe.html

VERGLEICHBARE SCHULEN

Kein Eintrag

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

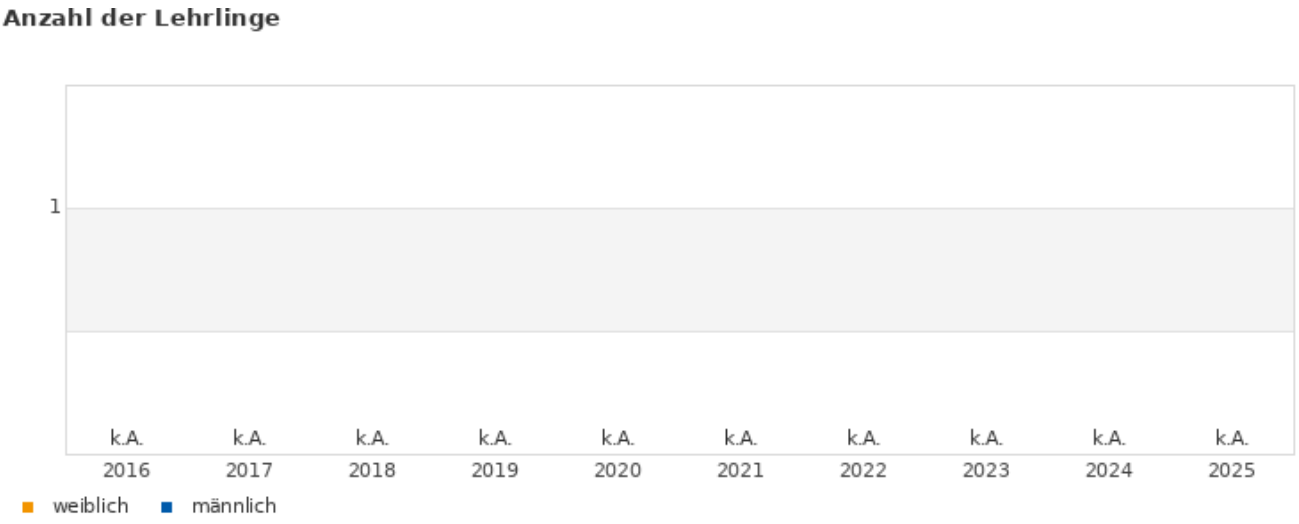
Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Konditoren BURGENLAND (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 672 2. Lehrjahr: 840 3. Lehrjahr: 1.030	01.05.2026

Kollektivvertrag	gültig ab
Konditoren KÄRNTEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 530 2. Lehrjahr: 727 3. Lehrjahr: 947	01.05.2026
Konditoren NIEDERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 603 2. Lehrjahr: 804 3. Lehrjahr: 1.006	01.06.2026
Konditoren OBERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 605 2. Lehrjahr: 769 3. Lehrjahr: 1.055	01.02.2026
Konditoren SALZBURG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 645 2. Lehrjahr: 819 3. Lehrjahr: 1.009	01.09.2026
Konditoren STEIERMARK (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 580 2. Lehrjahr: 721 3. Lehrjahr: 973	01.07.2026
Konditoren TIROL (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 664 2. Lehrjahr: 846 3. Lehrjahr: 1.027	01.11.2025
Konditoren VORARLBERG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 641 2. Lehrjahr: 814 3. Lehrjahr: 1.002	01.05.2026
Konditoren WIEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 622 2. Lehrjahr: 833 3. Lehrjahr: 1.043	01.04.2026

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
männlich	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
weiblich	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
gesamt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frauenanteil	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.750,- bis € 2.530,- *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2025). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivvertägen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (http://www.kollektivvertrag.at) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 18.08.26
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!