

Lehre LebzelterIn und WachszieherIn

[Im BIS anzeigen](#)



Lebzelter und Wachszieher / Lebzelterinnen und Wachszieherinnen verarbeiten einerseits Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze zu Lebkuchen und andererseits Wachs zu Kerzen oder anderen Wachsprodukten.

Lehrzeit: 2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 518 Euro

Was macht ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?

- Lebkuchen, Wachsgerzen und Wachsprodukte, z.B. Duft- oder Taufkerzen, herstellen
- Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze für die Lebkuchenherstellung verarbeiten
- Lebkuchen mit Verzierungen und Glasuren aus Schokolade und Zucker versehen
- Wachs in großen Kesseln einschmelzen und zu Kerzen formen
- Fertige Kerzen verzieren und bemalen

Wo arbeitet ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Freude am Basteln und Werken
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Sinn für Farben
- Sinn für Formen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es 0 offene Stellen  zum AMS-eJob-Room

Lehrlingeinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €925

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:  zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen:  zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete

- Gastgewerbe, Küche, Tourismus

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Lebensmittel

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften

- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- KonditorIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- Lebensmittelherstellung

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	1. Lehrjahr	Anrechnung nach dem 2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "LebzelterIn und WachszieherIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364183 Lebzelter/in und Wachszieher/in

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Lebzelter und Wachszieher

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.