

## Kochnachwuchs mit Leidenschaft und Visionen

9. Zauberlehrlingswettbewerb der Niederösterreichischen Wirtshauskultur 2017

**Beim Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ der Niederösterreichischen Wirtshauskultur am Dienstag, den 19. September 2017 in der Tourismusschule HLF Krems kochten sich 16 Lehrlinge in die Herzen – und auf die Teller – der Juroren. Die Sieger dieses kulinarischen Wettbewerbes: 1. Lehrjahr Lukas Bruckner (Landgasthof Bachlerhof, Kematen/Ybbs), 2. Lehrjahr Julia Streng (Gasthof Grüner Baum, Kirchberg/Wechsel), 3./4. Lehrjahr Tamara Zsifkovits (Alpen-Aktiv-Landgasthof "Zur Schubertlinde", Grünbach am Schneeberg), Team Kevin Pessl und Alexander Wally (Gasthof Fischerwirt, Ernsthofen).**

St. Pölten, 20. September 2017. Wer kennt sie nicht, die Kochduelle aus dem Fernsehen – mit exquisiten Zutaten, ungewöhnlichen Kreationen und einer Menge Show. Kulinarischen Glanz, Begeisterung und eine Prise Aufregung verspricht auch der Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Dieser hat Tradition, schließlich findet der Kochwettbewerb zum 9. Mal statt. Das helle Scheinwerferlicht strahlt zielgenau auf den Kochnachwuchs, „so wie es sich gehört“, sagt **Petra Bohuslav**, Tourismuslandesrätin Niederösterreich „Ihnen gebührt die Aufmerksamkeit, sie sind unser Versprechen für die Zukunft. Den Kochnachwuchs zu fördern und diesen zu fordern, hat für die Niederösterreichische Wirtshauskultur oberste Priorität.“

### Zauberlehrlingswettbewerb als Talenteschmiede

Insgesamt haben sich seit dem Jahr 2009 weit mehr als 100 Lehrlinge diesem Wettbewerb gestellt. 16 Kochtalente waren heuer dabei, die sich am 19. September 2017 in der Küche der Tourismusschule HLF eingefunden haben, um sich an Herd und Kochtopf kreativ unter Beweis zu stellen. Unter dem wachsamen Auge des Obmanns der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Harald Pollak, meisterten die talentierten Köchinnen und Köche Schritt für Schritt ihre Aufgaben. „Je nach Lehrjahr haben sie Gerichte mit unterschiedlichsten Schwierigkeitsgraden zubereitet. Aus Anspannung wurde rasch Entspannung – man hat gespürt, dass die Kochlehrlinge diesen Wettbewerb sehr ernst genommen haben. Der Spaßfaktor kam aber keine Sekunde zu kurz“, betont **Pollak**. Mit Genauigkeit wurde Gemüse geschnitten, das Fleisch fachgerecht zubereitet, würzig mariniert und sich den Nachspeisen gewidmet.

## Die Jury – kompetent und genussaffin

Punkt 12:00 Uhr waren die Gerichte angerichtet. Die Vor-, Haupt- und Nachspeisen sowie Zwischengericht wurden einer fachkundigen Jury, bestehend aus Lisl Wagner-Bacher (Landhaus Bacher), Florian Burtscher (Tian Wien), Harald Pollak (Obmann Niederösterreichische Wirtshauskultur), Mag. Wolfgang Siller (Firma Kastner), Prof. Christoph Madl, MAS (Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung GmbH), Friedrich Dungal (Geschäftsführer NÖN), Robert Morawec (ORF), KR Herbert Bonka (Bonka – Das Wirtshaus im Wienerwald) sowie Claudia Schlager (Bloggerin), serviert.

Ein Lachsforellen-Tartar auf Kohlrabi mit Basilikumschaum und Blätterteiggebäck machte den gelungenen Anfang. Es folgten schmackhafte gefüllte Teigtaschen mit Steinpilzen auf gebratenen Kalbsnieren Scheiben mit Lauch-Senfsauce sowie eine geschmorte Rindsroulade auf einem Ragout von Wurzelgemüse mit Rahmnockerln. Mit einem Klassiker im Dessertbereich, dem Milchrahmstrudel mit Vanillesauce, endete diese sinnliche Genussreise. „Als langjähriges Jurymitglied bin ich jedes Jahr aufs Neue überrascht, mit welchen Qualitäten unser Kochnachwuchs ausgestattet ist. Diesen Beruf muss man leben, um nachhaltig erfolgreich zu sein. Und genau das tun sie, das schmeckt man und sieht man bei den Speisen. Ich gratuliere allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern recht herzlich“, sagt **Christoph Madl**, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung.

## GOLD Lehrlinge gewinnen Praktikum im TIAN

Nicht nur das harmonische Geschmackserlebnis, sondern auch eine angemessene Portionsgröße, der Garpunkt, eine ansprechende Präsentation, Kreativität in der Gestaltung und Umsetzung, eine appetitliche Garnitur und die passende Konsistenz fließen in den Entscheidungsprozess mit ein. Bei der Zubereitung der Speisen spielen zudem regionale und saisonale Zutaten eine wichtige Rolle. Neben der Auszeichnung zum goldenen und silbernen Zauberlehrling erhielten die Kochlehrlinge zudem Goodies von den Unternehmen Rist, Kotányi, Kastner, Mautner Markhof, Almdudler, Römerquelle sowie der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Drei GOLD Lehrlingen winkt darüber hinaus ein Praktikum im Tian, Wien.

## Die Gewinner

- 1. Lehrjahr: Lukas Bruckner (Landgasthof Bachlerhof, Kematen/Ybbs)

- 2. Lehrjahr: Julia Streng (Gasthof Grüner Baum, Kirchberg/Wechsel)
- 3./4. Lehrjahr: Tamara Zsifkovits (Alpen-Aktiv-Landgasthof "Zur Schubertlinde", Grünbach am Schneeberg)
- Team: Kevin Pessl und Alexander Wally (Gasthof Fischerwirt, Ernsthofen)

Druckfähiges Bildmaterial unter:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pindownload/login.do?pin=KDMSFNPIKOOZ>

PIN-Code: KDMSFNPIKOOZ

Bitte beachten Sie die Bildrechte!

Diese Pressemitteilung finden Sie auch auf unserer Homepage unter

[www.niederoesterreich.at/presse](http://www.niederoesterreich.at/presse) oder [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)

Presserückfragen:

Niederösterreich-Werbung, Marlies Frey, Tel. 02742/9000-19844, [marlies.frey@noe.co.at](mailto:marlies.frey@noe.co.at)

[www.niederoesterreich.at/presse](http://www.niederoesterreich.at/presse)

Büro LR Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Tel. 02742/9005-12322, [c.fuchs@noel.gv.at](mailto:c.fuchs@noel.gv.at)

---

*1994 wurde der **Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur** ins Leben gerufen, um damit das typisch Niederösterreichische in der Gastronomie zu bewahren, Partnerschaften zwischen regionsbewussten Wirtsleuten und qualitätsbewussten Landwirten zu fördern und lokalen Gästen sowie Genussreisenden kulinarische Erlebnisse mit großer Authentizität zu bieten. Mehr als 100 Wirtshäuser engagierten sich anfangs für die Ideale der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, heute sind es mehr als 220 in rund 200 Orten in ganz Niederösterreich. Damit ist die Niederösterreichische Wirtshauskultur die mit Abstand stärkste Gruppe unter allen derartigen Vereinigungen in Österreich. Diese Verbreitung von Wirtshauskultur-Betrieben ist ein wesentlicher Grund dafür, dass Niederösterreich als „Land für Genießer“ bezeichnet wird. Neben den in aller Vielfalt und höchster Qualität gekelterten Weinen, den zahlreichen Bierbrauereien, den unzähligen landwirtschaftlichen Delikatessen und den bestens bewerteten Gourmetrestaurants sind es vor allem die von engagierten Wirten geführten Wirtshauskultur-Betriebe, die eine Reise durch Niederösterreich so genussvoll, abwechslungsreich und angenehm machen. [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)*