

Die besten Lehrlinge der Wirtshauskultur Niederösterreich sind gekürt

WIRTSCHAUS BATTLE – YOUNG TALENTS 2026

Kochen, Kreieren, Dekorieren und gekonnt Servieren: Zum 17. Mal ist gestern der Lehrlingswettbewerb der Wirtshauskultur Niederösterreich über die Bühne gegangen. In der HLF Krems stellten sich 14 Lehrlinge dem mehrstündigen Bewerb, bei dem am späten Nachmittag die erfolgreichsten Nachwuchskräfte aus den Bereichen „Küche“ und „Service“ gekürt wurden. Fünf Mal hieß es „Gold“! Die jungen Gastronomie-Profis – und auch die älteren – können in Wirtshauskultur-Betrieben in ganz Niederösterreich besucht werden.

St. Pölten, 25. Februar 2026. Der Lehrlingswettbewerb der Wirtshauskultur Niederösterreich „**Wirtshaus Battle – Young Talents**“ hat Tradition: Bereits zum 17. Mal wurde er gestern in der HLF Krems durchgeführt. Gestern wurde in den Räumlichkeiten der Schule wieder stundenlang getüftelt, gekocht, serviert und verkostet und die jungen Gastronomie-Fachkräfte stellten dabei kreatives Arbeiten sowie Mut, das eigene Können auch vor Publikum und einer strengen Jury zu zeigen, unter Beweis. Am späten Nachmittag standen dann die Siegerinnen und Sieger fest: Fünf Lehrlinge dürfen sich über eine „Gold“-Auszeichnung freuen.

Bundesrat Sebastian Stark verteilte die Urkunden in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner: „9 Spitzenleistungen in der Küche und 5 im Service – ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern herzlich! Die Kreativität und Kompetenz unserer Lehrlinge kann sich sehen lassen, dazu kommt der perfekte Umgang mit den Gästen – Ihr könnt wirklich stolz auf euch sein, eure Wegbegleiter von Eltern bis Ausbildner sind es auf jeden Fall. Danke auch an Sie für ihre Unterstützung – die Zukunft der Wirtshauskultur Niederösterreich ist in besten Händen!“

Michaela Zeiler, Bereichsleitung Themen- und Partnermanagement der Niederösterreich Werbung betonte: „Das Kochen mit regionalen Besonderheiten und saisonalen Zutaten, dazu eine gehörige Portion Kreativität und Eigeninitiative, ehrliche Gastfreundschaft und kompetentes Auftreten gegenüber den Gästen – das sind die wichtigsten Säulen der Wirtshauskultur, und das wollen wir natürlich auch an die Gastronomieprofis der Zukunft weitergeben. Der Wettbewerb soll die Jugendlichen zu Bestleistungen motivieren, er soll aber auch Spaß machen und den Austausch mit Gleichgesinnten ermöglichen!“

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR
Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 9000 19883
fax +43 (0)2742 9000 19802

mail wirtshauskultur@noe.co.at
www wirtshauskultur.at

ZVR-Zahl: 463239418, UID: ATU60603369, Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien
IBAN: AT49 3200 0000 0048 2455, BIC/Swift-Code: RLNWATWW

NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



Dietmar Schöner, Obmann der Fachgruppe Gastronomie / Wirtschaftskammer NÖ meinte:

„Die Sicherung und Förderung des Gastronomie Nachwuchses liegt den Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie besonders am Herzen! Deshalb unterstützen wir den Lehrlingswettbewerb der NÖ Wirtshauskultur sehr gerne! Auch Projekte wie 'Get a Job-deine Chance im Tourismus', wo Gastronomen die Schulen besuchen, 'Gastspiel – ein Fest für Held:innen des Gastgewerbes', die digitale Lernplattform 'Wise Up' digitale Lernplattform oder Auslandspraktika unter dem Motto 'Let's Walz' und die Lehrlingsförderung unterstützen und entwickeln die vielfältigen Berufe im Tourismus.“

Hartmuth Rameder, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich und ebenfalls Jurymitglied erklärte: „Eine wichtige Erfahrung fürs Leben und Lernen von erfahrenen Küchenchefs bzw. -chefinnen und Gastwirtinnen, Gastwirten – das sind weitere Ziele unseres Lehrlingswettbewerbs. Die Nachwuchsförderung ist uns ein wichtiges Anliegen! Es war äußerst beeindruckend, wie engagiert und mutig die jungen Menschen an die Aufgabenstellung herangingen und wie kreativ und kompetent sie in der Umsetzung waren. Ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern sehr herzlich!“

In der **Jury „Küche“** waren außerdem Filippo Karawatt (Kotányi Brand Ambassador), Influencer Marcel Drabits und Sterneköchin Ramona Hujber vertreten.

1 Wettbewerb, 2 Kategorien, viele Aufgabenstellungen

Wer sind die besten Kochlehrlinge im Land bzw. im Verein der Wirtshauskultur Niederösterreich?

Je nach Ausbildungsstand bzw. Alter gab es beim „Wirtshaus Battle“ unterschiedliche Aufgabenstellungen für die „young talents“.

Kochlehrlinge: Im **1. Lehrjahr** mussten Suppe und Dessert, im **2. Lehrjahr** Vorspeise sowie vegetarisches Zwischengericht, im **3. und 4. Lehrjahr** ein Zwischengericht mit Innereien und eine vegane Hauptspeise zubereitet werden. Die Hauptkomponenten waren vorgegeben – Rezepte sowie der weitere Warenkorb und die benötigten Mengen mussten von den Lehrlingen in Eigenregie festgelegt werden.

Spätestens zur Mittagszeit wurde es dann auch für die **Lehrlinge aus dem Bereich „Service“** ernst: Ihre Aufgabe war einerseits, die Kreationen ihrer Kolleginnen und Kollegen der Jury zu servieren. Für **1. und 2. Lehrjahr** hieß es aber, nicht nur das 4-gängige Menü professionell zu servieren, sondern außerdem schon im Vorfeld für die Tischdekoration zu sorgen und den Tisch perfekt einzudecken, Fragen der Gäste zu beantworten, Kaffee richtig zuzubereiten und Bier gekonnt zu zapfen. Die **Jugendlichen im 3. und 4. Lehrjahr** mussten überdies auch die Gerichte schon beim Einstellen erklären, über passende Weinbegleitung Bescheid wissen, mit Anfragen und Beschwerden der Gäste kompetent und freundlich umgehen und einen alkoholfreien Cocktail kreieren und zubereiten.

Im **Bereich „Service“** bildeten die Vorstandsmitglieder der Wirtshauskultur Niederösterreich die Jury: Roland Krammer von der [Gastwirtschaft Neunläuf](#), Andreas Frey vom [Gasthof zum goldenen Löwen](#) und Petra Haselsteiner vom [Gasthaus zur Post](#) sowie einige Vertreterinnen und Vertreter der Sponsoren.

Bereitgestellt wurden sämtliche Zutaten und Preise für die teilnehmenden Lehrlinge dankenswerterweise von **Wirtschaftspartnern der Wirtshauskultur Niederösterreich**: Firmen Transgourmet, Kastner, Unfried, Höllerschmid, Haubis, Schremser und Zwettler Bier, Kotányi, Vöslauer, Morandell, Wirtschaftskammer Niederösterreich, Mautner Markhof, Rist sowie Stölner.

Wirtshaus Battle 2026: die besten „young talents“

Gold ging im Bereich „Küche“ an:

1. Lehrjahr: Marie Sophie Gassinger – [Goldenes Bründl](#) in Oberrohrbach
2. Lehrjahr: Philip Wippl-Fasching – [Landgasthof Bärenwirt](#) in Petzenkirchen
- 3./4. Lehrjahr: David Wieland – [HUEBER der Wirt in Bründl](#) in St. Georgen an der Leys

Im Bereich „Service“ wurden mit „Gold“ ausgezeichnet:

- 1./2. Lehrjahr: Bianca Zwinz – [Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“](#) in Grünbach am Schneeberg
- 3./4. Lehrjahr: Angelika Jagersberger – [Alpen-Aktiv-Landgasthof „Zur Schubertlinde“](#) in Grünbach am Schneeberg

Mehr Informationen: www.wirtshauskultur.at

Pressefoto (© Wirtshauskultur NÖ/Imre Antal): v.l.n.r. Philip Wippl-Fasching, Bundesrat Sebastian Stark (in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner), David Wieland, Hartmuth Rameder (Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich), Angelika Jagersberger, Bianca Zwinz, Michaela Zeiler (Bereichsleitung der Niederösterreich-Werbung in Vertretung von GF Michael Duscher), Marie Sophie Gassinger

Weitere Bilder: <https://noew.px.media/share/177079975ojAxHrrvAFqKAXo>

Bitte beachten Sie die Copyrights!