

Gold! Die besten Lehrlinge sind gekürt

WIRTSHAUS BATTLE – YOUNG TALENTS: DIE NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR PRÄMIERT DIE BESTEN NACHWUCHSTALENTE

„Schürze um, Kochtöpfe raus, fertig los!“ hieß es gestern für 18 Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, die beim Lehrlingswettbewerb „Wirtshaus Battle – Young Talents“ in den Kategorien Küche und Service angetreten sind. Die Jugendlichen beeindruckten die Jury mit Know-how, Kreativität und bestem Geschmack der Gerichte. Je nach Lehrjahr und Bereich wurden in der HLF Krems mehrgängige Menüs und hervorragender Service mit „Gold“ ausgezeichnet.

St. Pölten, 1. März 2023. Die Niederösterreichische Wirtshauskultur setzt aktiv auf Nachwuchsförderung, und der Lehrlingswettbewerb ist dabei eine wichtige Initiative: Die Lehrlinge von heute sind die Küchenchef:innen und Gastgeber:innen von morgen, Fachkräfte in Gastronomie und Tourismus sind gerade sehr gefragt. Mit dem Lehrlingswettbewerb wird dem Nachwuchs der Niederösterreichischen Wirtshauskultur Gelegenheit gegeben, das eigene Können unter Beweis zu stellen und sich auch unter Konkurrenz zu behaupten. Der Wettbewerb wurde bereits zum 14. Mal durchgeführt und im Lauf der Zeit immer wieder einem kritischen Relaunch unterzogen. Heuer wurde der frühere Titel „Zauberlehrling“ durch die modernere Version „Wirtshaus Battle – Young Talents“ ersetzt.

Weiterhin wachte eine mehrköpfige Jury über die Einhaltung aller Kriterien und bewertete auch das geschmackliche, handwerkliche und optische Ergebnis in Küche und Service. Austragungsort des bereits zur Tradition gewordenen Wettbewerbs war die Tourismusschule HLF Krems.

Wirtshaus Battle – Young Talents

18 Lehrlinge vom 1. bis zum 4. Lehrjahr stellten sich gestern dem Wettbewerb und der strengen Bewertung ihres Könnens. Aus einem vorgegebenen Warenkorb mussten Gerichte kreiert und im Parallel-Bewerb ein perfektes Service geboten werden. Die Jury beurteilte die Leistungen in den Bereichen **Küche** (Geschmack, Optik, Kreativität, Portionierung etc.) und **Service** (Auftreten, Wissen, Umgang mit dem Gast, Serviertechnik, Dekoration, Bierzapfen etc.).

Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur betonte: „Uns ist wichtig, dass der Wettbewerb den Lehrlingen eine Erfahrung für ´s Leben

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR

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

bringt und den gegenseitigen Austausch fördert. Ich bin stolz auf alle, die sich dem Wettbewerb gestellt haben. ‚Daheim‘ in der gewohnten Küche, im alltäglichen Umfeld zu arbeiten, ist eine andere Sache als mit einem fremden Herd und neuen Geräten – noch dazu wenn alles, was man macht, kritisch beäugt wird. Die überdurchschnittliche Qualität in Küche und Service hat unsere Jury sichtlich beeindruckt!“

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung war ebenfalls beeindruckt: „Die Niederösterreichische Wirtshauskultur ist schon jetzt ein Flaggschiff im niederösterreichischen Tourismus, und wenn ich die Leistungen der jungen Menschen heute betrachte, wird sie das auch in Zukunft bleiben. Die weite Landküche, die Weinkultur, die Wirtshauskultur und die regionale Produktkultur werden auch künftig dafür sorgen, dass es den Gästen in Niederösterreich gut geht und dass sie hier immer ein bisschen ‚mehr‘ erleben und genießen können; die Lehrlinge von heute werden die Zukunft der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ganz sicher erfolgreich mitgestalten!“

An die Kochtöpfe, an die Festtafel!

Nach der intensiven theoretischen und praktischen Vorbereitung in den Lehrbetrieben wurde es für die teilnehmenden Lehrlinge am 28. Februar bereits um 9 Uhr morgens ernst. Für die **zwölf Kochlehrlinge** wurde ein Warenkorb mit verschiedenen Zutaten vorgegeben, daraus sollten sie je nach Lehrjahr zwei unterschiedliche Gerichte kreieren und zubereiten. Ganz allein waren sie dennoch nicht: Routinierte Profi-Köche wie Philipp Essl (Landgasthaus Essl, Rührsdorf) und Markus Haag (Gasthof Haag, Haitzendorf) wachten über die Fairness beim Bewerb und standen den Teilnehmer:innen mit Rat und Tat zur Seite.

Im Parallel-Wettbewerb **Service** waren **sechs Lehrlinge** am Werk. Sie sorgten für ansprechende Dekoration, perfektes Eindecken und mussten die Gäste nicht nur professionell servizieren, sondern auf Nachfrage auch Bescheid wissen über Menü und Weinbegleitung. Sie wurden von Roland Krammer (Gastwirtschaft Neunläuf, Wilfersdorf-Hobersdorf) betreut.

Das Ergebnis des Lehrlingswettbewerbs 2023 wurde gestern gegen 16 Uhr im Panoramasaal der HLF Krems verkündet. In gewohnter Tradition wurden heuer wieder Gold und Silber-Preisträger:innen ausgezeichnet, denn die Motivation und Freude am Wettbewerb stehen im Vordergrund des Wettbewerbs. Bei der Prämierung der Gold-Preisträger:innen/ Küche gab es in diesem Jahr eine Überraschung – erstmals haben zwei Teilnehmerinnen die gleiche Punkteanzahl erreicht und dürfen sich nun beide über Gold freuen.

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

Die GOLD-Lehrlinge 2023

Kategorie „Service“:

- 1./2. Lehrjahr: David Schneeberger/ Gaststätte Figl, St. Pölten-Ratzersdorf
3./4. Lehrjahr: Tobias Dvorak/ Gasthaus Riedl-Schöner, Mank

Kategorie „Küche“:

1. Lehrjahr: Jana Brandstetter/ Babenbergerhof, Ybbs a.d. Donau
2. Lehrjahr: Elena Ambrosch/ Gastwirtschaft Floh, Langenlebarn
Anna Schörkhuber/ Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen
3./4. Lehrjahr: Richard Frühwald/ Landgasthof Bärenwirt, Petzenkirchen

Neben der Urkunde erhielten alle Teilnehmer:innen als Anerkennung auch Geschenke von Kooperationspartnern wie Wirtschaftskammer Niederösterreich, Mautner Markhof, Haubis, Kotányi und der Firma Rist, die Firmen Kastner, Unfried, Höllerschmid, Lenz Moser, Morandell, Schremser und Zwettler Bier, Römerquelle sowie Lorenz Leiben übernahmen dankenswerterweise das Warensponsoring für die Wettbewerbe.

Mehr Informationen finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at.

Pressefoto: Die Gold-Lehrlinge 2023

© Tunnelblick/ Behunek

v.l.n.r.: Harald Pollak – Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Jana Brandstetter, Elena Ambrosch, Anna Schörkhuber, Tobias Dvorak, David Schneeberger, Michael Duscher – Geschäftsführer Niederösterreich Werbung, Richard Frühwald

Bildlink: Weitere Bilder zum Thema finden Sie unter

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/pinaccess.do?pinCode=t4QTj1DYrTzw>

Bitte Copyrights beachten!

Presserückfragen:

Niederösterreich Werbung, Silvia Hraby, Tel: 02742/9000-19844, silvia.hraby@noe.co.at

VEREIN NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSCHAUSKULTUR

Niederösterreich-Ring 2, Haus C, 3100 St. Pölten

tel +43 (0)2742 – 9000 – 19883 **mail** wirtshauskultur@noe.co.at

fax +43 (0)2742 – 9000 – 19802 **www** wirtshauskultur.at

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