

Auf Stippvisite bei den Zauberlehrlingen

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur tourte im Oktober durchs Land und besuchte die heimischen Gastro-Talente in ihren Wirkungsstätten.

Die rund 220 Betriebe der Niederösterreichischen Wirtshauskultur prägen die kulinarische Linie im Land und gelten als Talenteschmiede für den heimischen Gastro-Nachwuchs. Die erlernten Fähigkeiten stellen die Koch- und Servicetalente seit mehr als 10 Jahren beim Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ unter Beweis. Aufgrund der aktuell herausfordernden Situation findet diese einzigartige Initiative heuer nicht statt. Die Not macht erfinderisch: Bei einer genussvollen Tour durch Niederösterreich wurden die Zauberlehrlinge in ihren Betrieben besucht. Die besten Rezepte gibt es online zum Nachkochen.

St. Pölten, 4. November 2020. Weit mehr als 200 heimische Kochtalente haben sich bisher den Herausforderungen beim Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ gestellt. Es handelt sich um eine Initiative der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, die dem Kochnachwuchs seit dem Jahr 2009 eine große Bühne bietet. Im Blickpunkt stehen die herausragenden Service- und Kochkünste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die von einer fachkundigen Jury bewertet werden. Der Weg zum Gold-Lehrling führt dabei nicht nur über den Geschmack. Die Portionsgröße, die Kreativität bei der Umsetzung sowie eine ansprechende Präsentation der Speisen fließen ebenfalls in die Entscheidung ein. Im Servicebereich sind Genauigkeit, Gastlichkeit und ein liebevolles Auge fürs Detail gefragt. „Wir leben in herausfordernden Zeiten, da ist Anpassungsfähigkeit gefragt. Unser erfolgreich etablierter Lehrlingswettbewerb wird heuer nicht in gewohnter Form stattfinden können. Wir haben aber beschlossen, die Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur im Rahmen einer kleinen Genuss-Tour zu besuchen, da diese bereits sehr viel Zeit mit der Entwicklung der Gerichte sowie Erstellung des Warenkorb verbracht haben. Die Leistungen unserer Zauberlehrlinge sind jedenfalls sehr beeindruckend und jede Kalorie wert. Ich danke allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern für ihr Engagement und wünsche ihnen für ihren weiteren Karriereweg in der heimischen Gastronomie viel Freude und alles Gute!“, betont Jochen **Danninger**, Tourismus-Landesrat in Niederösterreich.

Rezepte heimischer Kochtalente zum Nachkochen

26 Lehrlinge aus den besten Betrieben Niederösterreichs haben sich heuer für den Lehrlingswettbewerb angemeldet. „Ein Anmelderekord, der Hoffnung macht. Der bestätigt, dass es sich auch bei der Talentschmiede der Niederösterreichischen Wirtshauskultur um eine absolute Erfolgsgeschichte handelt – so wie bei der Wirtshauskultur selbst“, blickt Michael **Duscher**, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung optimistisch in die Zukunft.

Ähnlich sieht es Harald **Pollak**, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur: „Wir investieren gerne die Zeit in unsere Auszubildenden. Ihnen gehört die Zukunft. Auch wenn wir heuer keine Auszeichnung zum ‚Gold-Zauberlehrling‘ vergeben können, wollen wir die Leistungen der Kochlehrlinge würdigen. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben von uns ein Goodie-Bag erhalten. Zudem werden die kreativen Rezepte unseres Kochnachwuchses auf der Website der Niederösterreichischen Wirtshauskultur online gestellt. Ideal zum Nachkochen.“ Ein großer Dank gebührt den Sponsoren RIST Gastronomieausstattung, Kotányi, Wirtschaftskammer Niederösterreich, Kastner, Haubis, Lorenz Leiben und Mautner Markhof, die mit ihrem hochwertigen Warensortiment auch in den bewegenden Zeiten als starker Partner der Niederösterreichischen Wirtshauskultur auftreten.

Hier geht es zu den Rezepten der Zauberlehrlinge:

www.wirtshauskultur.at/lehrlingswettbewerb

Service

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------|----------|
| Mörwald "Zur Traube" | Feuersbrunn | Felix Rieger | 2. LJ |
| Gastwirtschaft Neunläuf | Wilfersdorf-Hobersdorf | Calvin Kössler | 2. LJ |
| Gasthof Kalteis | Kirchberg/Pielach | Daniel Schweiger | 3./4. LJ |
| Gasthaus Riedl-Schöner | Mank | Elias Kraml | 3./4. LJ |
| Gasthof Hueber - Der Wirt in Bründl | St. Georgen an der Leys | Julian Zumpf | 3./4. LJ |
| StadtWirtshaus Hopferl | Gmünd | Isabella Plemml | 3./4. LJ |
| StadtWirtshaus Hopferl | Gmünd | Laura Tertsch | 3./4. LJ |
| Hopfeld - DREIKÖNIGSHOF | Stockerau | Kevin Singer | 3./4. LJ |
| Gaststätte Figl | St. Pölten - Ratzersdorf | Johanna Lutzenberger | 3./4. LJ |

Küchen

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------|
| Gasthof "Weißes Rössl" | Mühlendorf | Johanna Fertl | 2. LJ |
| Gasthof Grüner Baum | Kirchberg/Wechsel | Florian Ungersböck | 2. LJ |
| Gasthof Hueber - Der Wirt in Bründl | St. Georgen an der Leys | Diana Tiefenbacher | 2. LJ |
| Gastwirtschaft Neunläuf | Wilfersdorf-Hobersdorf | Jonas Minich | 2. LJ |
| Bachlerhof | Kematen/Ybbs | Julianne Frühwald | 2. LJ |
| Gaststätte Figl | St. Pölten - Ratzersdorf | Philip Pelzer | 2. LJ |
| Gasthaus Fischerwirt | Ernsthofen | Moritz Wallner | 2. LJ |
| Gasthof Kalteis | Kirchberg/Pielach | Dominik Kozuh | 3. LJ |
| Gasthof Kalteis | Kirchberg/Pielach | Lukas Griessler | 3. LJ |
| Gastwirtschaft Neunläuf | Wilfersdorf-Hobersdorf | Patrick Suttner | 3. LJ |
| Bachlerhof | Kematen/Ybbs | Eva Weissensteiner | 3. LJ |
| Gasthaus Steinerhof | Pressbaum | Julian Waroschitz | 3. LJ |
| Landgasthof Bärenwirt | Petzenkirchen | Bianca Heindl | 3. LJ |
| Landgasthof Bärenwirt | Petzenkirchen | Elisabeth Reiner | 3. LJ |
| Hopfeld - DREIKÖNIGSHOF | Stockerau | Daniel Zauner | 3./4. LJ |
| Gasthaus Fischerwirt | Ernsthofen | Hamad Ahamadzai | 3./4. LJ |
| Gasthof-Pension St. Wolfgang | Kirchberg/Wechsel | Peter Rappersberger | 3./4 LJ |

Diese Pressemitteilung finden Sie auch im [Pressebereich](#) unserer Website www.niederoesterreich.at und unter www.wirtshauskultur.at/lehrlingswettbewerb

Presserückfragen:

Niederösterreich Werbung, Marcella Maurer, Tel. 02742/9000-19844, marcella.maurer@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar, Tel. 02742/9005-12253, andreas.csar@noel.gv.at