
Einfach klasse, die Klasse Wirtshauskultur

Die Niederösterreichische Wirtshauskultur präsentiert neue Nachwuchs-Initiative

Die neue Initiative „Die Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“ an der dreijährigen Fachschule der Tourismusschule HLF Krems startet mit dem Schuljahr 2018/19. Der Lehrplan wird zukünftig mit einer Workshopreihe sowie Seminaren der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ergänzt. Heimische Spitzenköche vermitteln den Schülerinnen und Schülern ihr Fachwissen und sorgen für mehr Praxisbezug.

Donnerstag, 21. Juni 2018. Mit der neuen Initiative „Die Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“ beweist die Wirtshauskultur Weitblick und setzt beim Thema Nachwuchsförderung ein kräftiges Ausrufezeichen. Die Kooperation mit der Tourismusschule HLF Krems startet ab dem Schuljahr 18/19. Der Lehrplan der Schülerinnen und Schüler wird dabei mit Inhalten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ergänzt. Die drei Wirtshauskultur-Betriebe Winzerstüberl Essl (Rührsdorf), Gastwirtschaft Floh (Langenlebarn) sowie Pollaks Retzbacherhof (Unterretzbach) sind aktuell in das Projekt eingebunden. In einer Reihe von verschiedenen Workshops geben die heimischen Wirte **Harald Pollak**, **Philipp Essl** sowie **Josef Floh** ihr Wissen und ihre Erfahrung an den Nachwuchs weiter. Im verstärkten Praxisbezug sieht Tourismuslandesrätin **Petra Bohuslav** einen der wesentlichen Vorteile: „Mit der neuen Initiative lässt sich künftig wunderbar Theorie mit Praxis verbinden. Wir sind somit noch näher an den Schülerinnen und Schülern dran, um ihnen die Werte und Lebenskultur Niederösterreichs zu vermitteln. Der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gebührt großer Dank, solche Initiativen sichern die kulinarische Qualität unseres Landes.“

Die Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich

Die Nachwuchsförderung ist ein Thema, das seit der Gründung des Zauberlehrlingswettbewerbs im Jahr 2009 von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wahrhaftig gelebt wird. Mit der neuen Kooperation kommt nun eine tragende Säule hinzu. Im kommenden Schuljahr wird die dreijährige Fachschule der Tourismusschule HLF Krems in „Die Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“ umbenannt. „Nomen est omen, ein Teil des Pflichtpraktikums wird in unseren heimischen Mitgliedsbetrieben abgehalten. Festzuhalten ist, dass wir nicht in den bestehenden Lehrplan eingreifen, sondern diesen punktuell ergänzen“, sagt Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur und fügt hinzu: „Wir brauchen kreative und gut ausgebildete Köpfe im Service und in der Küche, die unsere Gäste kulinarisch überraschen. Als Gastgeber tragen wir große Verantwortung und sind Bewahrer einer authentischen, bodenständigen Küche, die internationale Trends berücksichtigt, aber nicht auf das Ursprüng-

liche im Land vergisst.“ Das Ausbildungsprogramm umfasst den Lehrplan der Hotelfachschule, die Vertiefung von Regionalität und Saisonalität in der Küche der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sowie Inhalte zum Thema „Patisserie und Kaffee“.

Zertifikat für den Kochnachwuchs

Darüber hinaus werden zusätzlich zum Unterricht spezielle Seminartage angeboten, die Themen wie die Digitalisierung in der Gastronomie, Allergeninformation sowie Gäste- und Beschwerdemanagement aufgreifen. Nach insgesamt drei Jahren erhalten die Schülerinnen und Schüler neben dem Abschluss der Fachschule auch ein Diplom der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Für Direktorin HR Mag. Birgit Wagner ist dieses „kulinarische Zusatzpaket“ äußerst reizvoll: „Unser Lehrgang wird mit den zahlreichen Workshops und Seminaren nochmals aufgewertet. Wir verfolgen alle dasselbe Interesse, den Schülerinnen und Schülern einen Mehrwert zu bieten und sie bestmöglich auf die Herausforderung im Berufsalltag vorzubereiten.“

Diese Pressemitteilung finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.tourismus.niederoesterreich.at oder www.wirtshauskultur.at

Presserückfragen:

Niederösterreich-Werbung, Carina Kitir, Tel. 02742/9000-19844, carina.kitir@noe.co.at
Büro LR Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Tel. 02742/9005-12322, 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 rund 220 in 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*