

Zauberlehrling feiert Comeback

DIE NIEDERÖSTERREICHISCHE WIRTSHAUSKULTUR KÜRT DIE ZAUBERLEHRLINGE VON 2021

Eine der größten Nachwuchsinitiativen des Landes feiert ein eindrucksvolles Comeback: Die Zauberlehrlinge 2021 der Niederösterreichischen Wirtshauskultur wurden am 5. April 2022 in der Tourismusschule HLF Krems prämiert. In den Kategorien „Küche“ und „Service“ stellten sich 15 Lehrlinge einer anspruchsvollen Jury und beeindruckten mit Engagement und Fachwissen. Auszeichnungen zum GOLD- und SILBER-Zauberlehrling gab es je nach Lehrjahr für ein Vier-Gänge-Menü sowie für einen qualitativ hochwertigen Service.

St. Pölten, 12. April 2022. Mit dem Lehrlingswettbewerb „Zauberlehrling“ wird den Talenten der Niederösterreichischen Wirtshauskultur seit dem Jahr 2009 eine große Bühne geboten. Auch 13 Jahre später zählt diese Nachwuchsinitiative zu den bedeutendsten des Landes.

„Die besten Lehrlinge aus unseren Wirtshäusern konnten wieder ihr Erlerntes in die Praxis umsetzen. Unsere Nachwuchshoffnungen in der Küche und im Service präsentierten sich in Bestform. Sie alle werden die Zukunft der Niederösterreichischen Wirtshauskultur maßgeblich mitgestalten und mit ihrem Einsatz die kulinarische Linie im Land vorgeben. Denn die Lehrlinge von heute sind die Küchenchefs und Gastgeber von morgen. Ich möchte die jungen Leute, die heute ihr Können unter Beweis gestellt haben bestärken weiterhin ihren Weg zu gehen. Der Tourismus in Niederösterreich hat viel zu bieten, für Gäste und Gastgeber gleichermaßen.“, sagt **Tourismuslandesrat Jochen Danninger**. Austragungsort des Lehrlingswettbewerbs waren die Räumlichkeiten der Tourismusschule HLF Krems. Gleich 15 Lehrlinge stellten sich am Dienstag, den 5. April 2022, einer fachkundigen Jury. Diese beurteilte die Leistungen in den Bereichen „Küche“ und „Service“. „Wir mussten den Lehrlingswettbewerb bereits mehrfach verschieben, daher freut es mich umso mehr, dass dieses Förderprogramm keineswegs an Elan verloren hat. Ganz im Gegenteil: Unsere Lehrlinge konnten es kaum erwarten loszulegen und haben sich gegenseitig zu Höchstleistungen motiviert. Dieser Zusammenhalt – trotz Wettkampfsituation – macht mich sehr stolz.“, betont **Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur**.

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

Niederösterreichs Talente werden vergoldet

Nach vielen Stunden der Vorbereitung in den Lehrbetrieben ging es für die Lehrlinge ab 09:00 Uhr ans Eingemachte. Philipp Essl (Landgasthaus Essl, Rührsdorf) und Markus Haag (Gasthof Haag, Haitzendorf) hatten die Talente in der „Küche“ stets im Blick und standen den Jugendlichen mit Rat und Tat zur Seite.

In dem Parallel-Wettbewerb mussten die Lehrlinge im Bereich „Service“ für die nötige Dekoration sorgen und vor den Augen der Gäste professionell agieren. Betreut wurden sie dabei von Maria Bachler (Landgasthof Bachlerhof) und Roland Krammer (Gastwirtschaft Neunläuf, Wilfersdorf-Hobersdorf). Das köstliche Vier-Gänge-Menü dazu wurde von den Wirtshauskultur-Wirten Stefan Bachler (Landgasthof Bachlerhof, Kematen) und Ferry Heinz (Trefflingtalerhaus, Puchenstuben) zubereitet und musste professionell serviert werden.

„Die Weinkultur, Wirtshauskultur und regionale Produktkultur sind die drei tragenden Säulen unserer Kulinarik. Erfrischend vielfältig ist die weite Land-Küche und so beinhaltete der bereitgestellte Warenkorb das Beste, was Niederösterreich zu bieten hat: Frische Forellen, Waldviertler Graumohn, knackiges Wurzelgemüse, saisonale Früchte und viele weitere hochwertige Produkte. Die Lehrlinge haben sich bestens auf diesen großen Tag vorbereitet und ein köstliches Vier-Gänge-Menü gezaubert. Mit der überdurchschnittlich hohen Qualität in der Küche und im Service war unsere Jury sichtlich beeindruckt.“, sagt **Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung**.

Das Ergebnis wurde gegen 16:00 Uhr im Panorama-Saal der HLF Krems verkündet. Neben reichlich Beifall und Anerkennung aus dem Publikum wurden die 15 Lehrlinge zu SILBER- und GOLD-Lehrlingen „befördert“.

Die GOLD-Zauberlehrlinge des Jahres 2021

Kategorie „Küche“:

2. Lehrjahr: Stefan Bierschok, Goldenes Bründl in Oberrohrbach

3./4. Lehrjahr: Jan Koller, Triad in Krumbach

Kategorie „Service“:

2. Lehrjahr: Baasansuren Munkhtsetseg, WIRTShaus HIRSCH 28 in Groß Gerungs

3./4. Lehrjahr: Nikolaus Mally, Triad in Krumbach

Neben der Auszeichnung zum GOLD- und SILBER-Zauberlehrling erhielten alle Lehrlinge als Anerkennung auch Geschenke von Kooperationspartnern wie der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Mautner Markhof, Haubis, Kotányi, Lorenz Leiben und der Firma Rist, die Firmen Kastner, Unfried, Höllerschmid, Lenz Moser,

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

Morandell, Schremser und Zwettler Bier sowie Römerquelle übernehmen dankenswerterweise das Warensponsoring für die Wettbewerbe.

Mehr Informationen finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at.

Tipp

Die Frühling/Sommer Ausgabe von „Mein Wirtshaus“ mit den Neuigkeiten aus der Niederösterreichischen Wirtshauskultur liegt in den Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur auf, kann gratis bestellt oder online geblättert werden: www.wirtshauskultur.at/wirtshaus-zeitung

Bildlink

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

Bitte Copyrights beachten!

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

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 es rund 200 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-Wirtshäuser, die eine Reise durch Niederösterreich so genussvoll, abwechslungsreich und angenehm machen. www.wirtshauskultur.at

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