

## Presseinformation

12. April 2022

### **Zauberlehrling feiert Comeback: Wirtshauskultur kürte beste Lehrlinge**

#### **LR Danninger: Nachwuchshoffnungen in Küche und Service präsentierten sich in Bestform**

Eine der größten Nachwuchsinitiativen des Landes feiert ein eindrucksvolles Comeback: Die Zauberlehrlinge 2021 der NÖ Wirtshauskultur wurden kürzlich 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 gab es je nach Lehrjahr für ein Vier-Gänge-Menü sowie für einen qualitativ hochwertigen Service.

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 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 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 NÖ Wirtshauskultur.

## Presseinformation

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 beinhaltet 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 im Panorama-Saal der HLF Krems verkündet. Neben reichlich Beifall und Anerkennung aus dem Publikum wurden die 15 Lehrlinge „befördert“. Die Gold-Zauberlehrlinge des Jahres 2021 in der Kategorie „Küche“ wurden Stefan Bierschok (2. Lehrjahr), Goldenes Bründl in Oberrohrbach sowie Jan Koller (3./4. Lehrjahr), Triad in Krumbach. In der Kategorie „Service“ ausgezeichnet wurden Baasansuren Munkhtsetseg (2. Lehrjahr), WIRTShaus HIRSCH 28 in Groß Gerungs und Nikolaus Mally (3./4. Lehrjahr), Triad in Krumbach.

Weitere Informationen: Niederösterreich Werbung, Marcella Maurer, Telefon 02742/9000-19844, E-Mail [marcella.maurer@noe.co.at](mailto:marcella.maurer@noe.co.at), bzw. Büro LR Jochen Danninger, Mag. Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, [andreas.csar@noel.gv.at](mailto:andreas.csar@noel.gv.at), <http://www.niederoesterreich.at>, [www.wirtshauskultur.at](http://www.wirtshauskultur.at)