Presseinformation

23. September 2014

NÖ Wirtshauskultur kürte beste Kochlehrlinge

Bohuslav: Stehen für landestypische Küche und Kreativität

Bereits zum sechsten Mal kürte gestern die Niederösterreichische Wirtshauskultur die besten Kochlehrlinge des Landes. 18 junge Talente aus allen Lehrstufen zauberten in der Tourismusschule TMS im WIFI St. Pölten anspruchsvolle sowie regionale und saisonale Gerichte auf den Tisch. Im Anschluss daran wurden die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von einer hochkarätigen Jury zu „Zauberlehrlingen" gekrönt.

„Tüchtige Nachwuchstalente halten das hohe kulinarische Niveau des Landes aufrecht", sagte Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav: „Unsere Kochlehrlinge von heute sind unsere Spitzenköche von morgen, genau das möchte die Niederösterreichische Wirtshauskultur fördern. Daher ist es wichtig, die kulinarische Qualität unseres Landes zu gewährleisten. Wir wollen als Bundesland nicht nur die landestypische Küche mit erstklassigen Zutaten erhalten, sondern auch eine Kreativität bei der Zubereitung zulassen und Mut zum Neuen fördern."

Dass Niederösterreich über einen hohen Anteil an talentierten Jungköchinnen und Jungköchen verfügt, beweist die „Wahl zum Zauberlehrling" eindrucksvoll. Dabei wurde nicht nur das harmonische Geschmackserlebnis, sondern auch eine angemessene Portionsgröße, Garpunkt, ansprechende Präsentation, Kreativität in der Gestaltung, eine appetitliche Garnitur und die passende Konsistenz bewertet. Die Jury bestand aus Prof. Harald Knabl, erster Chefredakteur der NÖN, Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung, Ulli Amon-Jell, Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Mag. Wolfgang Siller, Geschäftsführender Gesellschafter der Firmengruppe Kastner, Adi Bittermann, Top-Wirt des Jahres 2011, Alexander Jakabb, Kulinarikexperte und freier Journalist sowie Dr.jur. Christian Vanik, Referent Wirtschaftskammer Österreich, Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Die Gewinner sind Julia Hochstrasser vom Landgasthof Bachlerhof, Mike Philipp Lauer vom Schlosskeller Mailberg, Stefanie Nutz vom Gasthof Fischerwirt sowie Simon Gartner und Anna Schaufler vom Landgasthof Bärenwirt. „Wir als Bundesland Niederösterreich freuen uns, dass es schon bei den Lehrlingen so viele talentierte und qualitätsbewusste Köchinnen und Köche gibt, die das beste

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Aushängeschild für die Gastronomie sind", so Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung. Das hat seinen guten Grund, ergänzte Ulli Amon-Jell, Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur (Gasthaus Jell, Krems): „Unser Lehrlingswettbewerb soll in erster Linie ‚Erfahrung fürs Leben' bringen. Sich mit anderen Lehrlingen auszutauschen und die Freude am Kochen stehen im Vordergrund."

Als österreichweit größte Vereinigung ihrer Art bietet die NÖ Wirtshauskultur 260 Ausbildungsstätten, rund 190 Lehrlinge lernen dort ihr Handwerk. Mit einer Mischung aus traditionellen Inneneinrichtungen, Stammtisch und Schank, die auf Spezialitäten aus der regionalen Landwirtschaft treffen, punktet die Niederösterreichische Wirtshauskultur. Häuser, die ihr angehören, erkennt man an dem grünen Schild, ein Signal, das auf Qualität hindeutet.

Nähere Informationen: Büro LR Bohuslav, Mag. (FH) Doris Mayer, MBA, Telefon 02742/9005-12322, e-mail doris.mayer2@noel.gv.at, bzw. Niederösterreich-Werbung, Marian Hiller, Telefon 02742/9000-19844, e-mail marian.hiller@noe.co.at,

Lehrlingswettbewerb: Prof. Christoph Madl, Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung, Stefanie Nutz vom Gasthof Fischerwirt, Ulli Amon-Jell, Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav, Julia Hochstrasser vom Landgasthof Bachlerhof und Mike Philipp Lauer vom Schlosskeller Mailberg (v.l.n.r.)

© NLK

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at