

23. September 2015

### Beste Nachwuchsköche gekürt

#### Bohuslav: Fördern die Kreativität und Motivation unserer Kochlehrlinge

Kürzlich versammelten sich 21 junge, hoch motivierte Kochlehrlinge in der Tourismusschule HLF Krems, um sich beim siebten „Zauberlehrlingswettbewerb“ der Niederösterreichischen Wirtshauskultur zu beweisen. Das hohe Niveau der aufgekochten Speisen machte es der Jury nicht leicht. Schlussendlich wurden die Sieger verkündet: Josef Fuchs (Gasthof-Pension St. Wolfgang in Kirchberg am Wechsel), Manuel Rettelsteiner (Triad Wirtshaus in Krumbach), Stefanie Nutz (Gasthof Fischerwirt in Ernsthofen) und das Team Rene Binder und Florian Gilitschka (Zum Max - Kulinarisches Anbandeln in Groß Siegharts).

Niederösterreich ist das „Land für Genießer“ und das zurecht, bietet es eine einzigartige Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten und edlen Tropfen. Davon profitieren nicht nur alle Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher, sondern auch die Ausflugs- und Urlaubsgäste, die in den traditionell geführten Gaststuben der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gerne und genussvoll einkehren.

„Mit der Initiative ‚Wahl zum Zauberlehrling‘ fördern wir nicht nur die Kreativität und Motivation unserer talentierten Kochlehrlinge, sondern setzen auch ein Zeichen in der Qualitätsoffensive der Niederösterreichischen Wirtshauskultur. Die jungen Lehrlinge sind die Spitzenköche von morgen und ein wichtiger Teil für die Weiterentwicklung der heimischen Gastronomie“, betont Tourismus-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav.

21 Nachwuchstalente im Alter zwischen 15 und 20 Jahren stellten sich der Herausforderung und präsentierten ihre Kochkünste vor einer prominent besetzten Jury. „Die kontinuierlich steigende Teilnehmerzahl bestätigt uns mit dem Zauberlehrlingswettbewerb eine optimale Präsentations-Plattform geschaffen zu haben, die auch als Sprungbrett in der Arbeitswelt fungiert“, unterstreicht Prof. Christoph Madl, MAS, Geschäftsführer Niederösterreich-Werbung.

Nach sieben Jahren „Zauberlehrlingswettbewerb“ hat sich so mancher Lehrling erfolgreich weiterentwickelt und in der heimischen Gastronomieszene etabliert. Wie zum Beispiel Anna Schaufler vom Landgasthof Bärenwirt in Petzenkirchen, die sich bei der diesjährigen Kochlehrlings-Staatsmeisterschaft die Goldmedaille sicherte, Ronja Hausleber startete ihre Karriere beim Triad Wirtshaus in Krumbach und kocht nun im Burg-Vital-Hotel in Oberlech, einem der besten Häuser Vorarlbergs auf oder Lukas Seiser, der als Sous Chef im Bärenhof Kolm in Arbesbach tätig ist. „Wir versuchen, die Gewinner des Wettbewerbs bestmöglich zu fördern. So kochen die Zauberlehrlinge erstmals beim ‚Fest für die Wirte‘

## **NK** Presseinformation

im Jänner 2016 gemeinsam mit den Top-Wirten für knapp 500 anwesende Gäste", so Harald Pollak, Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

Beim „Zauberlehrlingswettbewerb" wurden in mehreren Kategorien Suppe, Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgang und Nachspeise gekocht. Bewertungen gab es nicht nur für das harmonische Geschmackserlebnis, sondern auch für die Portionsgröße, ansprechende Präsentation, Kreativität in der Gestaltung, den Garpunkt und die appetitliche Garnitur und passende Konsistenz.

Nähere Informationen: Niederösterreich-Werbung, Marlies Frey, Telefon 02742/9000-19844, e-mail [marlies.frey@noe.co.at](mailto:marlies.frey@noe.co.at), bzw. Büro LR Dr. Petra Bohuslav, Christoph Fuchs, Telefon 02742/9005-12322, e-mail [c.fuchs@noel.gv.at](mailto:c.fuchs@noel.gv.at).