

19. Mai 2023

Erfolgreiche Nachwuchs-Initiative „Die Klasse Wirtshauskultur“ der NÖ Wirtshauskultur an der HLF Krems

LH Mikl-Leitner: „Stolz auf unseren Nachwuchs für die heimische Wirtshauskultur“

Heuer schließen 26 Absolventinnen und Absolventen ihre dreijährige Ausbildung der „Klasse Wirtshauskultur“ ab. Heimische Spitzenköche vermitteln dabei den jungen Talenten Fachwissen und Tradition gepaart mit Herzblut und Engagement. In der HLF Krems erfreuen sich die Schülerinnen und Schüler nicht nur erstklassiger Ausbildung, sondern dank des Mentorings auch über erstklassigen Praxisbezug.

„Herzliche Gratulation allen Absolventinnen und Absolventen der ‚Klasse Wirtshauskultur‘ zu dieser großartigen Leistung – wir sind unglaublich stolz auf Euch“, sagt Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner beim Besuch der Abschlussfeier an der HLF Krems. „Ihr werdet künftig noch mehr Verantwortung in den heimischen Wirtshausbetrieben übernehmen, die für uns in NÖ von großer Bedeutung sind. Denn wir schätzen und lieben unsere Wirtshauskultur, die nicht nur auf Regionalität und Saisonalität baut, sondern auch regionale Arbeitsplätze und Wertschöpfung sichert. Das kommt aber nicht von ungefähr, sondern ist das Resultat harter Arbeit der hohen Kochkunst und der Gastfreundschaft, gepaart mit innovativem Zeitgeist, Tradition und Qualitätsversprechen“, so Mikl-Leitner.

„Wir wissen aber auch, dass aktuell ein Mangel an Arbeitskräften herrscht. Unsere Wirte suchen händeringend nach gutem Personal. Deshalb setzen wir im Land sowie der Verein NÖ Wirtshauskultur Maßnahmen, um noch mehr junge Menschen für diesen Lehrberuf zu begeistern“, führt die Landeshauptfrau weiter aus. So organisiere der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur das ‚Wirtshaus Battle Young Talents‘, wo die Lehrlinge mit unglaublich hoher Qualität im Service und in der Küche agieren. Mit einer kürzlich umgesetzten Social-Media Lehrlingskampagne werde überdies das Image des Jobs beworben. „Unser Dank gilt an diesem Freudentag nicht nur den Schülerinnen und Schülern, sondern auch den Lehrbetrieben, unseren Wirtinnen und Wirten sowie auch der Tourismusschule HLF Krems, die diese Kooperation gemeinsam möglich machen“, sagt Mikl-Leitner abschließend.

„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 Gastgeberinnen und Gastgeber tragen wir große Verantwortung – wir bewahren die gelebte Kochkunst und

NK Presseinformation

sorgen für eine Symbiose von traditioneller Verwurzelung und innovativem Zeitgeist.“

„Den Verein ‚Niederösterreichische Wirtshauskultur‘ gibt es seit 1994 und er steht für Qualität in jeder Hinsicht bei den Gästen und Betrieben. Auf das Qualitätslevel in den Betrieben können wir in Niederösterreich wirklich stolz sein. Die Bandbreite reicht vom Dorfwirtshaus bis zum Haubenlokal. Jedes Wirtshaus für sich ist ein Unikat und ein Mikrokosmos, der neben der kulinarischen auch eine soziale Funktion hat. Viele der Wirtshauskultur-Wirte bieten eine liebevolle Neuinterpretation der regionalen Küche Niederösterreichs“, so der Geschäftsführer der NÖ Werbung Michael Duscher.

Mit der Initiative „Die Klasse Wirtshauskultur Niederösterreich“ beweist der Verein Niederösterreichische Wirtshauskultur Weitblick und setzt beim Thema Nachwuchsförderung ein kräftiges Ausrufezeichen. Die Kooperation mit der Tourismusschule HLF Krems startete im Schuljahr 2018/19. Dadurch haben die Schülerinnen und Schüler bereits in ihrer Ausbildung einen wertvollen Vorteil. Neben der Ergänzung des Lehrplans geben die heimischen Wirtsleute ihr Wissen und ihre Erfahrung in einer Reihe von verschiedenen Workshops an den Nachwuchs weiter – unter anderem: Harald Pollak, Pollak’s Wirtshaus – Der Retzbacherhof (Unterretzbach), Philipp Essl, Landgasthaus Essl (Rührsdorf), Josef Floh, Gastwirtschaft Floh (Langenlebar), Patrick Friedrich, Gasthaus Figl (Wolfpassing), Markus Stadler, Landgasthaus Stadler (Reinsberg), Ferry Heinz, Gasthaus Trefflingtalerhaus (Puchenstuben) oder auch Christoph Puchegger, Puchegger-Wirt (Winzendorf). Außerdem sollen die Schülerinnen und Schüler einen Teil des Pflichtpraktikums (zB zwölf von 24 Wochen) bevorzugt in den heimischen Mitgliedsbetrieben abhalten. Mit dieser Initiative lässt sich Theorie mit Praxis verbinden.

Darüber hinaus werden zusätzlich zum Unterricht spezielle Seminartage angeboten, die Themen wie die Digitalisierung in der Gastronomie, Allergeninformationen 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 den Berufsalltag vorzubereiten.“

Mehr Informationen zur Niederösterreichischen Wirtshauskultur finden Interessierte unter www.wirtshauskultur.at

NLK Presseinformation



(v.l.) Geschäftsführer NÖ Werbung Michael Duscher, Direktorin HLF Kreams Birgit Wagner, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Absolventin Anna Koppensteiner und Harald Pollak, Obmann NÖ Wirtshauskultur.

© NLK Burchhart

Weitere Bilder



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner (Mitte), Direktorin HLF Kreams Birgit Wagner (2.v.li.), Harald Pollak, Obmann NÖ Wirtshauskultur und Geschäftsführer NÖ Werbung Michael Duscher (re. außen) mit den Absolventinnen und Absolventen der „Klasse Wirtshauskultur“ der HLF Kreams.

© NLK Burchhart



Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gratuliert den Absolventinnen und Absolventen der „Klasse Wirtshauskultur“ an der HLF Kreams.

© NLK Burchhart