

# MENU SYSTEM

## Die Talente

CHRISTOPH SCHÖNHILL UND MARTIN HOLZNER

### Gartenhotel Maria Theresia, Hall in Tirol



Talent Christoph Schönhill mit seinem Paten Martin Holzner (r.).

Wer die Homepage dieses Traditionshotels anklickt (www.gartenhotel.at), dem lächeln Küchenchef Martin Holzner und das Hotelier Ehepaar Ursula und Matthias Rottensteiner-Hofmann entgegen. Das sagt schon sehr viel darüber aus, welche Wertschätzung die Küche im Speziellen und die Mitarbeiter generell in diesem tollen Betrieb genießen.

Bei näherer Betrachtung wird auch schnell klar, warum. Das Haus verfügt zwar über 60 gediegene Betten, das Herz des Gartenhotels schlägt aber eindeutig kulinarisch. Dafür sorgen nicht weniger als 340 Plätze im Restaurant, in den Stuben und auf der Terrasse, die in einem ambitionierten À-la-carte-Geschäft bespielt werden. Der 45-jährige Tiroler Martin Holzner verantwortet das kulinarische Geschehen des Hauses seit 2006.

Die berufliche Nachwuchsarbeit liegt nicht nur dem Betrieb, sondern auch Küchenchef Martin Holzner in den Genen. Mit seinem tüchtigen Mitarbeiter Christoph Schönhill entschloss sich Holzner zur Teilnahme beim

Menu System-Wettbewerb Talent-Ticket. „Sein Ehrgeiz“, kommt es wie aus der Pistole geschossen, wenn man den Küchenchef nach dem größten Vorzug seines Schützlings Schönhill fragt. Umgekehrt denkt der Jungkoch kurz nach und meint dann: „seine gute Ausdauer“, nicht ohne ein schelmisches Lächeln nachzuschicken. Es muss wohl der Respekt vor der kontinuierlichen Höchstleistung sein, die man in einem Hochfrequenz-Geschäft erbringen muss. Wobei das Lob für Schönhill keineswegs übertrieben ist. Der Innsbrucker schloss nach seiner Kochlehre bereits auch den Lehrberuf zum Konditor ab und arbeitet aktuell als Tournant im Gartenhotel Maria Theresia. Dazu bedarf es eines gewissen blinden Verständnisses zwischen Holzner und Schönhill, um einen reibungslosen Arbeitsablauf zu garantieren. Wobei der Jungkoch bereits mit Auslandserfahrung, unter anderem auf der Ferieninsel Mallorca, aufwarten kann. Schönhill liebt das Kochen als Beruf und hat absolut kein Problem damit, als Tournant quasi täglich an einem neuen Posten eingesetzt zu werden.

TANJA HÖRSCHLÄGER UND STEFAN KASTNER

### Restaurant Jetlake, Feldkirchen bei Linz

Der Donauverlauf vor den nordöstlichen Toren von Linz beschert diesem Landstrich reiche Schottervorkommen, die seit Jahrzehnten ausgebeutet werden. Eine Folge dieser industriellen Nutzung sind die Schotterteiche von Feldkirchen, die heute ausschließlich dem Freizeitvergnügen dienen. Wassersport und Erholung werden hier großgeschrieben, ein Teich ist mit einem Wasserskilift ausgestattet. An dessen Ufer führt der Gastronom Stefan Kastner seit einigen Jahren sein Restaurant Jetlake.

Hierbei handelt es sich um eine Mischung aus SB-Restaurant und Bedienungslokal, da man, so gut es geht, verschiedenste Kundenbedürfnisse befriedigen will. Das sind Erholungssuchende, die nur schnell was konsumieren wollen und dann an die mannigfaltigen Wasser- und Uferflächen ausströmen. Aber seit neuestem gibt es auch die Möglichkeit, auf der gediegenen Terrasse des Jet-

lake, nicht nur ein Essen oder einen coolen Drink, sondern auch den Blick aufs Wasser zu genießen – romantischer Sonnenuntergang inklusive. Damit diese erfolversprechende Mixtur aus SB und Bedienung auch reibungslos funktioniert, vertraut Stefan Kastner auf seine treueste Mitarbeiterin Tanja Hörschläger. Die Mühlviertlerin agiert als Betriebsleiterin des Jetlake und muss hier viele Aufgaben und Herausforderungen auf einmal unter einen Hut bringen: wissen, was die Gäste wünschen, Mitarbeiter dort einsetzen, wo sie gebraucht werden, und vieles mehr. Bei 300 SB-Plätzen und 200 Bedienungs-Plätzen ist das kein Job für Acht-Stunden-Diener ohne Verantwortung. Gerade im Freizeitleben spielt Qualität eine immer größere Rolle, weshalb das Jetlake ganz bewusst dieses Upgrading seines Angebots durchgezogen hat. Als kleines Dankeschön für seine Mitarbeiterin Tanja Hörschläger hat sich Gastronom Kastner zur Teilnahme beim Talent-Ticket von Menu System entschlossen.



Talent Tanja Hörschläger mit Gastronom Stefan Kastner.

# TALENTTICKET

## und die Paten

NIKO DANNINGER UND LUKAS KAPELLER

### Restaurant Kapeller, Steyr in OÖ.

„... Zunächst begeisterte ein roher Saibling mit einem Sorbet von Roten Rüben, und auch das ‚Marinierte Gemüse‘ war nicht nur vom optischen Standpunkt ein Genuss. Schwarze Nüsse und knackige Schwarzwurzeln begleiteten das rosa gebratene Kalbsfilet, den Cremespinat mussten wir einfach mit dem hausgemachten Brot bis zum letzten Tropfen auftunken ...“ – so liest sich ein Auszug aus der aktuellen Kritik des Gault Millau über Lukas Kapeller. Der Zwei-Hauben-Koch aus Steyr repräsentiert die junge Generation der österreichischen

Kochelite, und das auf erfrischende und sehr sympathische Weise.

Die Ausbildung von Lehrlingen zählt für den Koch zum beruflichen Selbstverständnis. Wobei er im Gespräch mit HGV PRAXIS aber gleich einschränkt: „Wenn die Chemie zwischen Lehrling und Ausbilder nicht stimmt, wird's schwierig. Zumindest nach meinen Erfahrungen“, so Kapeller.

Dass die Chemie zwischen ihm und seinem Lehrling Niko Danninger



Talent Niko Danninger mit seinem Paten, Zwei-Hauben-Koch Lukas Kapeller (r.).

stimmt, wird sofort offenbar. Bei der Frage nach den positiven Seiten seines Lehrlings überlegt Kapeller und meint dann fast schon entschuldigend: „Mir fällt eigentlich nichts ein, was nicht passt. Das kommt aber wahrscheinlich daher, dass wir in unserem kleinen Team alle auf gleicher Augenhöhe arbeiten. Geht mal was schief, ist das auch kein Beinbruch. Man zeigt, wie es richtig geht, und vergisst es dann gleich wieder.“ Ähnlich begeistert zeigt sich der 16-jährige Niko Danninger über seinen Chef: „Ich bin überzeugt davon, dass ich extremes Glück gehabt hab mit dieser Lehrstelle. Es wird äußerst professionell gearbeitet und es passt in jeder Hinsicht.“

Neben seiner Leidenschaft für die Patisserie hat Niko überhaupt kein Problem damit, auch im Service einge-

setzt zu werden. Im „Kapeller“ umfasst die Weinkarte über 350 Positionen, da muss man genauso viel lernen wie in der Küche. Die Teilnahme des Duos Kapeller-Danninger beim Talent-Ticket von Menu System zeigt sehr schön, wie gut die junge Gastronomie in Österreich aufgestellt ist.

BRAGARD

具良信  
GLOBAL  
CROMOVA 18 Stainless Steel

HGV  
PRAXIS

KOTÁNYI  
1881

All-Clad  
METALCRAFTERS LLC  
ELEVATE TALENT

