



Ansturm auf den Messestand von Menu System.

Bilder: HGV PRAXIS, Menu System



Schaukochen bei Menu System im Jahr 2014.

# MENU SYSTEM Showdown

# TALENTTICKET auf der GAST

**A**m Sonntag, den 8. November, ab 12 Uhr, ist es so weit. Die fünf Talente und ihre Paten des Wettbewerbs TalentTicket werden auf dem Messestand von Menu System (in der Arena, Stand 0317) präsent sein.

lent Andre Steiner angereist. Seidel und Steiner sind seit Jahren ein eingespieltes Team und freuen sich schon besonders auf den Gast-Auftritt bei Menu System.

**Die Teilnehmerriege** komplettiert schlussendlich ein absolutes Top-Duo aus dem Süden. Michael Oberrauter, langjähriger Küchenchef des Thermenhotels Ronacher in Bad

Kleinkirchheim, wird sich genauso bei Menu System einfinden wie sein Talent Victoria Meinhardt. Das Ronacher wurde heuer nicht nur mit der Höchstbewertung im Relax Guide prämiert, Victoria Meinhardt hat inzwischen auch ihre Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung absolviert.

des Messeverlaufs ganze Scharen von Besuchern, Interessenten, Gastronomen, Hoteliers und Anwendern zufriedengestellt werden müssen.

**Dazu zählt nicht nur das Kochen** am Schauherd, sondern ebenso auch die gastfreundliche Bedienung am Messestand und das Bereitstellen von Informationen für Interessenten, das durch das Team von Menu System gewährleistet ist. Markus Zeiser muss zuallererst einmal Ruhe und Übersicht bewahren, dann erst kommt das Zubereiten köstlicher Speisen. Dass er für all diese Anforderungen bestens gerüstet ist, verdankt Zeiser seinem Brotberuf: Er ist als Küchenchef des Hotels Hubertus in Brixen im Thale engagiert.



Köstliche Gerichte.

**INFO:** **TalentTicket**  
Treffpunkt: Sonntag, 8. November 2015, ab 12 Uhr, Fachmesse „Alles für den Gast“  
Messestand Menu System, Arena, Stand 0317

**In einer österreichweiten** Ausscheidung mit HGV PRAXIS wurden die folgenden fünf Top-Talente ausgewählt: Christoph Schönhill und Martin Holzner, Gartenhotel Maria Theresia, Hall in Tirol. Küchenchef Martin Holzner bekocht nicht nur ein Hotel samt Restaurant und Terrasse mit 340 Sitzplätzen, sondern wird auch mit seinem Talent Christoph Schönhill auf die Salzburger „Gast“ kommen.

**Tanja Hörschläger und Stefan Kastner**, Restaurant Jetlake in Feldkirchen bei Linz sind genauso bei Menu System vertreten wie das zweite oberösterreichische Duo Niko Danninger und Lukas Kapeller vom g Restaurant Kapeller in Steyr. Wobei Kapeller eine besondere Auszeichnung mit nach Salzburg nimmt: In der jüngsten Ausgabe des Gourmetführers „A la Carte“ wird der Zweihauben-Koch an zweiter Stelle geführt, hinter Rainer Stranzinger vom Tanglberg in Vorchdorf. Somit ist höchste Güte auf dem Messestand von Menu System garantiert.

**Aus dem Westen kommen aber auch** der Küchenchef des Arlberg Hospiz Hotel in St. Christoph, Mathias Seidel (der auch kochen wird), und sein von ihm nominiertes Ta-



Ein Teil der Talente und Paten aus diesem Jahr.

**Und last but not least hat** Menu System Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann mit Markus Zeiser wieder einen erfahrenen Küchenchef am Messestand von Menu System engagiert. Zeiser fungiert während der anstrengenden Messetage auf der Salzburger „Gast“ (von 7. bis 11. November) als Küchenchef auf dem Messestand von Menu System in der „Arena“. Eine Aufgabe, die mit besonderen Herausforderungen gespickt ist, zumal während

-sax-

**BRAGARD**

**具良治 GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**HGV PRAXIS**

**KOTÁNYI**  
1881

**All-Clad**  
METALWORKS BY  
ELEVATE TALENT

