

HGV PRAXIS

Zeitschrift für österreichische Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung

ARTE HOTEL:
lpp ante portas

VORSICHT, HEISS:
Das „Gast“-Menü

BERUF:
**Kochen
ist geil**



TalentTicket: Die Sieger auf der Gast

HGV PRAXIS und Menu System präsentieren fünf Paten und fünf Talente, die einen kulinarischen Bogen über Österreich spannen.

Der Talentwettbewerb von Menu System mit Medienpartner HGV PRAXIS an seiner Seite entpuppt sich immer mehr zum Who is Who der heimischen Kulinarik-Szene. Auch dieses Jahr wurden unter den Einsendungen fünf Paare ausgewählt, die einen köstlichen Bogen um Österreichs Gastronomie und Hotellerie spannen.

Ein treuer Gast des Wettbewerbes TalentTicket ist der Salzburger Kochlehrer Alexander Stockl. Er findet an den Tourismusschulen auf Schloss Klessheim nicht nur ein großes Reservoir an Top-Talenten vor, sondern ist auch über seine Trainingstätigkeit an der Wirtschaftskammer mit allen Protagonisten internationaler Berufswettbewerbe bestens vernetzt. Für 2018 bewarb sich der Salzburger mit seinem mittlerweile Ex-Schüler Max Weber. Der Wiener mit Schweizer Eltern absolvierte im Juni mit Bravour die Matura und befindet sich bereits auf Berufspraxis. Weber strotzt vor Tatendrang und strebt eine internationale Karriere an. „London wäre der absolute Hype, vielleicht sogar bei Gordon Ramsay“, schwärmt das selbstbewusste Talent, das sich die Auszeichnung im Herbst auf der „Gast“ beim Stand von Menu System ganz sicher persönlich abholen will.

Der Steirer Philipp Pirstinger hat sich aus gutem Grund heuer für das TalentTicket beworben: Weil er mit Thomas Zengerer über ein vielversprechendes Talent verfügt. Beide Köche sind im Grazer Hotel Nova Park tätig, das seit Monaten nicht mehr aus den Schlagzeilen kommt, zumal auf dem Dach des Grazer Hotels der Rumpf der ehemaligen tschechischen Regierungsmaschine montiert wird. Die ausrangierte Iljuschin wird nicht nur zum Hingucker über den Dächern von Graz, sondern Küchenchef Pirstinger wird darin auch ein Fine-Dining-Lokal etablieren. Ausgesuchte Speisen mit erhabenem Blick über die Murmetropole sozusagen.



Philipp Pirstinger (r.) und Thomas Zengerer.



Florian Bucar und Martina Kropfitsch.



Alexander Stockl (r.) und Max Weber.



Bilder: HGV PRAXIS

TalentTicket 2018, v. l.: Philipp Pirstinger, Küchenchef im Grazer Hotel Nova Park, mit seinem Talent Thomas Zengerer, Thomas Lehmann, GF Menu System Austria, und Talent Nicole Ortner (Sporthotel Hohe Salve), Florian Bucar, Küchenchef im Biohotel Daberer, mit seinem Talent Martina Kropfitsch und Alexander Stockl, Tourismusschulen Klessheim, mit seinem Talent Max Weber.



Ein besonderer Aspekt von TalentTicket ist die explizite Berücksichtigung weiblicher Talente. Heuer sind es gleich zwei und mit Nicole Ortner bereits eine besonders erfahrene Köchin. Die Tirolerin ist im Sporthotel Hohe Salve beschäftigt, wo sie unter Küchenchef Markus Zeiser eine nicht wegzudenkende

Stütze des Teams bildet. Dieser Top-Betrieb in Hopfgarten bei Brixlegg ist Teil der expandierenden Gruppe der Pletzer Hotels, in der Reich auch das Hotel Schick in Walchsee gehört. Ein Diktum der prosperierenden Gruppe ist die Pflege des Mitarbeiterstammes. Nicht zuletzt ist Nicole Ortner ein vielversprechen-

des Produkt dieser Philosophie, die unterstreicht, dass insbesondere auch Frauen beste Chancen in der Karriereleiter eröffnet werden.

2018 ist für das Biohotel Daberer ein Jubiläum: Der Betrieb existiert seit 90 Jahren und heuer entsendet man auch ein Profipaar zum TalentTicket. Küchenchef Florian Bucar als Pate schickte seine ambitionierte Mitarbeiterin Martina Kropfitsch ins Rennen. Dieser Paarung eilte gleich einmal der Ruf voraus, mit tollen Ergebnissen beim diesjährigen Kochwettbewerb des Klubs der Köche Kärntens bei der Klagenfurter „Gast“ gegläntzt zu haben. Die exzellenten Leistungen Kropfitschs stellen einmal mehr die jahrzehntelangen Bemühungen um die Nachwuchspflege in dem Dellacher Top-Betrieb unter Beweis. Das ist nicht nur eine schöne Bestätigung für den Betrieb, vielmehr wird man von Martina Kropfitsch noch eine Menge kulinarischer News vernehmen.



Nicole Ortner und Thomas Lehmann.

Und last but not least hat es ein Vorarlberger Top-Restaurant in die Schlussrunde des TalentTickets geschafft. Mike Schwarzenbacher, Patron und Küchenchef vom Haubenrestaurant Mangold in Lochau, bewarb sich mit seinem Talent Peter Kraus. Bei den Vorarlbergern kommt das einem Wunder gleich. In alemannischer Manier glänzen sie lieber durch Leistung, umso mehr adelt es den Wettbewerb TalentTicket mit so einer kompetenten Teilnahme. Das Mangold in Lochau zählt seit Jahrzehnten zu den Top-Adressen und hat durch das Engagement Schwarzenbachers zu einem weiteren Höhenflug angesetzt. Wie sehr dieser Erfolg auf der Förderung und Wertschätzung fähiger Mitarbeiter fußt, wird genau durch diese Teilnahme sichtbar.



Mike Schwarzenbacher (r.) und Peter Kraus.

Einem Top-Event bei der Salzburger „Gast“ steht somit nichts mehr im Wege. Termin: Dienstag, 13. November, Arena, Messestand Menu System.

-sax-

Bezahlte Anzeige