

# DIE ELITE FÖRDERT

Hochbegabte Durchstarter, prominente Paten:

Die Initiative TalentTicket fördert gezielt die kreative Kraft der Jungköche, die mit handwerklichem Geschick und Raffinesse überzeugen. Interessierte Köchinnen und Köche sind aufgerufen, sich anzumelden.

**N**iko Danninger, Kochlehrling im Haubenrestaurant von Lukas Kappeler in Steyr, wurde bei der letzten Veranstaltung des Menu-System-Wettbewerbes „TalentTicket“ zum Talent gekürt. Im Gespräch mit HGV PRAXIS äußert sich der begeisterte Koch über das Berufsbild und den Wettbewerb von Menu System: „Dass ich Koch werde, war schon früh klar. Ich liebe es, im Team zu arbeiten, da kein Tag wie der andere ist und es ständig eine neue Herausforderung zu bewältigen gibt. Etwas anderes zu machen kann ich mir nicht

vorstellen. Das Kochen ist meine Leidenschaft und mein Traumberuf.“

**Die Erfahrungen nach der Teilnahme** am TalentTicket-Wettbewerb bezeichnet Sebastian Scholz als herausragend: „Ehrlich gesagt, am Anfang hab ich mich gefragt, was das eigentlich heißt? Aber es hat sich dann gezeigt, dass es eine Top-Veranstaltung ist. Wir sind nach Salzburg zum Fotoshooting gefahren. Da haben sich die Talente kennengelernt, und es herrschte eine lustige und entspannte Atmosphäre. Auch mit meinem Chef konnte

ich gut plaudern. Einmal abseits von Stress, glühenden Herdplatten und Hektik, das hat auch seinen eigenen Reiz. Es war ein tolles Gefühl. Besonders beeindruckt hat mich das positive Feedback im Betrieb und innerhalb meiner Familie. Von all jenen, die mir besonders wichtig sind, hab ich ungeteilte Zustimmung erhalten. Es ist einerseits schön, wenn eine Leistung auf diese Art honoriert wird, andererseits geht das Leben am Herd aber weiter. So was hilft sicher beim täglichen Ansporn, im Berufsleben stets eine Top-Leistung abzuliefern.“



Die Talente und ihre Paten aus dem Jahr 2015. Für 2016 kann man sich noch bewerben.

# den Nachwuchs



Menu-System-Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann: „Wir wollen junge und neue Kochtalente finden und eine ordentliche Bühne bieten.“



Talent Niko Danninger mit seinem Lehrherrn und Haubenkoch Lukas Kappeler und Menu System Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann. Bilder: Menu System

**Auf dieses positive Resümee will** Menu-System-Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann aufbauen, wenn er gegenüber HGV PRAXIS erklärt: „Wir wollen junge und neue Kochtalente finden, die es sich mit ihrer herausragenden Arbeit verdient haben, im professionellen Sinn nachhaltig gefördert zu werden. Diese Idee hat in der Gastronomie sehr guten Anklang gefunden. Deshalb unterstützen wir das TalentTicket auch heuer wieder und rufen alle Interessenten auf, sich anzumelden.“ (Infos: siehe Kasten.)

**Die Initiative TalentTicket** richtet sich an alle Jungköche und -köchinnen bis maximal 28 Jahre, die aktiv tätig sind und ein Mindestmaß an Erfahrung vorweisen können. Jeder Koch, der aufgrund seiner Position und Reputation in Österreich bedenkenlos als Mitglied der Kochelite angesehen werden kann, ist aufgerufen, an der Initiative teilzunehmen. Insbesondere die Küchenprofis, die in jüngster Zeit als Starkoch des Jahres ausgezeichnet wurden – aber auch alle Köche, die in der gehobenen Gastronomie und Großverpflegung tätig sind.

**Der Wettbewerb ist** nach dem Patensystem organisiert. Etablierte Köche coachen ihre Kandidatin ihren Kandidaten während

des Wettbewerbs. Sie nehmen sich eines Talenten an und begleiten es über den Zeitraum der Aktion. Sie stehen dem jungen Ausnahmekoch unterstützend, lehrend und führend zur Seite. Bei gelegentlichen Treffen sollen praktische und theoretische Tipps ausgetauscht und Wissen verfeinert werden.

**Im Fokus von TalentTicket steht** die Vermittlung von Fachkenntnis nach dem Meister-Schüler-System in bester handwerklicher Tradition. Das Talent wird persönlich von einem renommierten Koch betreut und profitiert vom umfassenden fachlichen Horizont, der Erfahrung und dem Know-how des etablierten Kollegen. Zudem werden die nominierten Talente anlässlich eines Dinners einem ausgesuchten Publikum aus Fachpresse, Prominenten und Experten der gehobenen Gastronomie vorgestellt, wo sie selbstverständlich auch ihr Können am Herd beweisen dürfen. Über diese Präsenz in der Öffentlichkeit können sich auch berufliche Chancen ergeben, interessante Jobangebote oder der Aufstieg im Heimbetrieb.

**Und zu guter Letzt ist** den ausgewählten Talenten noch ein Auftritt vor großem Publikum sicher: Bei der alljährlichen Kür der Menu System-Talente anlässlich der „Alles für

den Gast“ im November in Salzburg auf dem Messestand der Schweizer Herdmanufaktur sind die Kameras ausschließlich auf die Talente gerichtet.

## BRAGARD

**NOSER-INOX**  
Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

**具良佑**  
**GLOBAL**  
CROMOVA 18 Stainless Steel

**HGV PRAXIS**  
Institute für Gastronomie, Hotellerie, Ernährung und Ernährungswissenschaften

**RAPS**  
PERFORMANCE INSIDE