

TALENT-TICKET: Die Sieger stehen fest

Unter den aktuellen Gewinnern des Nachwuchswettbewerbes „TalentTicket“ von Menu System tummeln sich Staatsmeister und Goldmedaillengewinner.



V. r.: Toni Woertz, Küchenchef Restaurant „GreenVieh“ (Alpenresort Schwarz, Mieming), Sebastian Reininger, Geschäftsführer Alpenhotel Montafon, Schruns, Georg Klammer, Küchenchef Werzer Hotels, Pörtschach, Andreas Schöberl, Küchenchef Alpenhotel Montafon, Lukas Nachtigal, Lehrling, Alpenresort Schwarz, Thomas Lehmann, Geschäftsführer Menu System Austria, Andreas Schwemberger, Lehrling Alpenresort Schwarz, Mario Walch, Küchenchef Alpenresort Schwarz, Kevin Kavalirek, Lehrling, Werzer Hotels und Franz Pirktl, Hotelier und Eigentümer Alpenresort Schwarz, Mieming.

Die diesjährige Ausgabe des Nachwuchswettbewerbes TalentTicket von Menu System, der seit vielen Jahren von HGV PRAXIS tatkräftig unterstützt wird, glänzt heuer mit einem besonders hochkarätigen Gewinnerfeld.

Gleich zwei Gewinner von insgesamt fünf kommen aus ein und demselben Betrieb. Die Lehrlinge Andreas Schwemberger und Lukas Nachtigal sind im Alpenresort Schwarz in Mieming im Tiroler Oberland beschäftigt. Beide Lehrlinge sind nicht nur mit ihren Paten, den Küchenchefs Toni Woertz und Mario Walch in Salzburg angereist, sondern Hotelier und Eigentümer dieses singulären 5-Sterne-Wellnesshotels Franz Pirktl ließ es sich ebenfalls nicht nehmen, sein Team nach Salzburg zu begleiten. Wobei zu den Talenten dieses Wellnesshotels unschwer eine steile Laufbahn werden kann. Andreas Schwemberger kürte sich heuer bei den Junior Skills (in der Landesberufsschule Obertrum) zum Staatsmeister bei den Köchen und Lukas Nachtigal, sein Kollege im Betrieb, erkochte sich eine hell glänzende Goldmedaille. Wäh-

rend Supertalent Schwemberger bei Woertz in der Küche des Restaurants „GreenVieh“ kocht, ist Nachtigal eine unverzichtbare Stütze im Team von Mario Walch in der Hotelküche.

TALENTTICKET ALS RECRUITING-PLATTFORM GENUTZT

Weitere Gewinner sind auch Andreas Schöberl und Sebastian Reininger, die das Alpenhotel Montafon in Schruns vertreten. Dieses Haus wird gerade von Grund auf neu gebaut und das Duo Reininger/Schöberl will mit seiner Teilnahme auf das Hotel aufmerksam machen und aktives Recruiting betreiben. Wer sich für einen Job interessiert, sollte sich unbedingt die Homepage des Projektes ansehen (www.alpenhotel-montafon.at). „Wir sind auf den Wettbewerb TalentTicket aufmerksam geworden und haben uns gedacht, das ist die richtige Plattform für unser neues Hotel, um ein junges, schlagkräftiges Team zu formen“, erklärt Geschäftsführer Sebastian Reininger im Gespräch mit HGV PRAXIS.



Walter Schmid (l.) & Christian Murko vom Literwirt aus Gleinstätten.



Mario Walch (r.) & Lukas Nachtigal vom Wellness-Resort Schwarz in Mieming.



Sebastian Reininger (l.) & Andreas Schöberl vom Alpenhotel Montafon.

AUCH KÄRNTEN UND STEIERMARK GUT VERTRETEN

Mittlerweile einen Fixplatz im Rennen um die TalentTicket-Trophäen beansprucht das Bundesland Kärnten. Mit von der Partie heuer sind die Pörschacher Werzer Hotels. Dieses tolle Ferienhotel steht sinnbildlich für österreichische Gastlichkeit auf höchstem Niveau. Allerdings mit dem Zusatz versehen, dass das Werzer's von einem jungen und überaus motiviertem Team geleitet wird. Das sieht man nicht zuletzt in der Küche. Küchenchef Georg Klammer hatte seinen Top-Lehrling Kevin Kavalirek mit im Schlepptau und beide wurden von KKK-Generalsekretär Franz Fendre begleitet. Talent Kavalirek ist ein junger, aufstrebender Mann, der schon bald einen nachhaltig positiven Eindruck bei Küchenchef Klammer hinterließ. „Man merkt das ja sofort“, erklärt Georg Klammer im Gespräch mit HGV PRAXIS, „ob jemandem die Arbeit leicht von der Hand geht. Und Kevin ist nicht nur



Georg Klammer & Kevin Kavalirek von den Werzer Hotels in Pörschach am Wörthersee.



Toni Woertz (r.) & Andreas Schwemberger vom Restaurant „GreenVieh“, Wellness-Resort Schwarz, Mieming.

talentiert, sondern auch willens seinen Auftrag gut und professionell zu erfüllen.“ Was will man mehr, denkt man sich da nur.

Aus gesundheitlichen Gründen für das Fotoshooting leider absagen mussten die Gewinner aus der Steiermark. Walter Schmid, legendärer „Literwirt“ aus Gleinstätten, hatte die Sommergrippe erwischt. Nichts desto trotz freuen sich die Steirer schon jetzt auf den Auftritt anlässlich der „Alles für den Gast in Salzburg“. Literwirt Schmid wird gemeinsam mit seinem Talent Christian Murko, dem er noch eine große Gastronomiekarriere prophezeit, nach Salzburg kommen.

Beim großen Event während der Salzburger „Gast“, wenn die Siegerehrung am Stand von Premiumherdbauer Menu System über die Bühne geht (12. 11. in der Messehalle Arena), werden die Talente und Paten aber vollzählig antreten, um die Würdigungen und Sachpreise entgegenzunehmen. >sax<



具良信
GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

HGV
PRAXIS

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

R
RAPS
PERFORMANCE INSIDE

BRAGARD