

TALENTTICKET kürt junge Sieger

Die Gewinner des Wettbewerbes von Herdbauer Menu System sind ein repräsentativer Querschnitt durch Österreichs ambitionierte Hotellerie und Gastronomie.

Der gemeinsam von Premium-Herdbauer Menu System und HGV PRAXIS durchgeführte Nachwuchswettbewerb „TalentTicket“ rückt alljährlich den erfolgsorientierten Berufsnachwuchs ins Rampenlicht. Das Motto einer bunten Durchmischung trifft auf die diesjährigen Gewinner, die nach ihrer Wahl erstmals im Juni in Salzburg zu einem gemeinsamen Fotoshooting zusammengekommen sind, perfekt zu. Da ist zuerst einmal Manuela Wechselberger zu erwähnen, die 2016 bei der Berufseuropameisterschaft in Göteborg eine hervorragende Silbermedaille erkochte. Sie ist Talent und wurde von Pate Alexander Stockl vorgeschlagen. Der Kochlehrer an den Tourismusschulen Klessheim war vor Göteborg ihr Ausbilder und Trainer und nicht unwesentlich mitverantwortlich für den Erfolg. Im Hauptberuf arbeitet Wechselberger im Sport Vital Hotel Central in Tux.

Auch Moritz Standmann kam mit kulinarischen Meriten zum TalentTicket. Der Lehrling im Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitze in Kärnten gewann heuer das „Koch-

duell“ des Klubs der Köche Kärnten auf der „Gast“ in Klagenfurt in eindrucksvoller Manier. Begleitet wurde Standmann von seinem Küchenchef Danijel Radic, der im „Feuerberg-Resort“ eine Brigade mit 27 Mitarbeitern befehligt.

Ausgesprochenes Family-Business repräsentieren Fritz Grampelhuber und sein Sohn Tamino vom Steegwirt am Hallstätter See. Der Betrieb existiert nicht nur seit 500 Jahren, sondern ist auch genauso lange in Familienbesitz. Nach Jahren der beruflichen Wanderschaft ist Tamino Grampelhuber nun wieder nach Hause zurückgekehrt. „Was gar nicht so einfach war“, erklärt Vater Fritz im HGV-PRAXIS-Gespräch, „sein letzter Chef, der deutsche Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lump, wollte ihn mir regelrecht abkaufen. Aber glücklicherweise wurde die Sklaverei schon lange abgeschafft.“

Ein ähnliches Vertrauensverhältnis verbindet auch Franz Meilinger und Thomas Egger. Der Eigentümer des Hotels Weyerhof im Pinzgau hat seinen Schützling Thomas nicht nur durch die Lehre gebracht, sondern ihm nun

auch als Jungkoch eine tolle Perspektive im Betrieb geboten. Das Duo ergänzt sich blendend und startet im Weyerhof nun voll durch. Genau für so einen Neubeginn stehen auch Christoph Zangerl und Sandro Prießnegger. Zangerl, der nach mehreren Chefposten in Top-Häusern auf dem Arlberg nun die Produktentwicklung des Speckproduzenten Handl leitet, ist fachlicher Berater des Hotelprojekts „Bergwiesenglück“, einer Chalet-Anlage in Stadelndorf im Paznauntal. Prießnegger verweist ebenfalls auf prominente Stationen in seiner Laufbahn, unter anderem auch im Hotel Marrent in Fiss, das beim TalentTicket 2016 unter den Siegern war, und ist unter der fachlichen Führung von Zangerl für das Bergwiesenglück voll motiviert.

„Insgesamt“, so Menu-System-Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann im HGV PRAXIS-Gespräch, „ist das nicht nur eine spannende Mischung aus Talenten und Paten, sondern genauso ein wunderschöner Querschnitt durch die qualitätsorientierte heimische Hotellerie und Gastronomie. Und genau das beabsichtigen wir mit dem TalentTicket.“ -sax-



V. l.: Thomas Egger (Hotel Weyerhof), Sandro Prießnegger (Hotel Bergwiesenglück), Christoph Zangerl (Hotel Bergwiesenglück), Franz Meilinger (Hotel Weyerhof), Tamino Grampelhuber (Gasthof Steegwirt), Thomas Lehmann (Menu System), Manuela Wechselberger (Sport Vital Hotel Central), Alexander Stockl (TS Klessheim), Moritz Standmann („Feuerberg Resort“), Danijel Radic („Feuerberg Resort“) und Fritz Grampelhuber (Gasthof Steegwirt).

BEZAHLTE ANZEIGE

Tamino Grampelhuber mit seinem Vater Fritz vom Gasthof Steegwirt in Bad Goisern. Der lupenreine Familienbetrieb besticht durch eine hervorragende regionale Küche und herzliche Gastfreundschaft.



Manuela Wechselberger, famose Silbermedaillen-Gewinnerin bei den Berufseuropameisterschaften in Göteborg, mit ihrem Paten und Ausbilder Alexander Stockl, der Kochlehrer an den Tourismusschulen in Klessheim ist.



Christoph Zangerl (l.) ist nicht nur kulinarischer Berater des Hotels Bergwiesenglück im Paznauntal, sondern auch ein großer Förderer des Berufsnachwuchses. In diesem Falle von Talent Sandro Prießnegger.



Moritz Standmann (r.) mit seinem Küchenchef Danijel Radic, der mit seiner gesamten Küchenbrigade das Mountain Resort Feuerberg auf der Kärntner Gerlitze kulinarisch so richtig zum Lodern bringt.



Franz Meilinger, Hotelier und Küchenchef im Weyerhof im Pinzgau (r.), schickt sein Talent Thomas Egger ins Rennen. Die beiden harmonieren kongenial am Herd, das Ergebnis ist eine über Landesgrenzen reichende Bekanntheit.

BRAGARD

NOSER-INOX

Schweizer Produkt. Produit suisse. A Swiss product.

HGV PRAXIS

GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

RAPS
PERFORMANCE INSIDE