

# Fünf motivierte NACHWUCHSKRÄFTE

Die Auswahl wurde getroffen: MENU SYSTEM und HGV PRAXIS präsentieren die fünf Nachwuchskräfte, die von ihren Mentoren für den Wettbewerb TalentTicket vorgeschlagen wurden.

Nachdem der Wettbewerb zum TalentTicket pandemiebedingt nun drei Jahre ausgesetzt wurde, fand heuer endlich wieder eine Ausscheidung statt. Und wie es bereits bewährte Praxis ist, trafen die fünf ausgewählten Talente gemeinsam mit ihren Paten in Salzburg zusammen, um an einem Fotoshooting im weltberühmten Mirabellgarten teilzunehmen.

Die fünf Paare, bestehend jeweils aus Talent und Paten, weisen heuer eine ausgeprägte Westlastigkeit auf. Alleine zwei Talente kommen aus dem Ländle. Aus dem

Damülser Spitzenhotel „Alpenstern“ – eine der spektakulärsten Hoteleröffnungen der letzten Jahre – kommen die ersten Teilnehmer, was die Wertigkeit dieser Nachwuchsaktion noch einmal deutlich erhöht. Küchenchef und Sohn des Hauses Peter Bischof hat seinen Sous-chef, Morris Strasshofer für das TalentTicket vorgeschlagen. Die Beiden stehen an der Spitze eines hochmotivierten Teams, das den täglichen Spagat zwischen À-la-Carte-Geschäft und einer gediegenen Küche für die Hausgäste bewältigt. Aus dem geographisch etwas tiefer gelegenen Örtchen Au

– somit fast aus der Nachbarschaft – stammt das Paar Nummer zwei: Gernot Bischofberger, Geschäftsführer des Traditionsbetriebes „Gasthaus Löwen“, sah sich veranlasst sein junges Talent René Scalet anzumelden. Der Gardemanger unterstützt seinen Chef mit allen Mitteln und legt eine hohe Professionalität an den (Arbeits-)Tag.

Auch das Bundesland Tirol ist stark vertreten. Johann Egger, Kochlehrer an den Tourismusschulen in St. Johann, schickte sein vielversprechendes Talent, Sebastian Lämmerhofer, ins Rennen. Der Schüler



V. l.: Johann Egger, Sebastian Lämmerhofer, Thomas Konzol, Eduard Livadar, Gernot Bischofberger, René Scalet, Michael Peitler, Lukas Kraml, Thomas Lehmann, Morris Strasshofer und Peter Bischof.

BEZAHLTE ANZEIGE / © HGV PRAXIS



Lukas Kraml (L.) und Michael Peitler.



Gernot Bischofberger (L.) und René Scalet.



Peter Bischof (L.) und Morris Strasshofer.



Thomas Konzol (L.) und Eduard Livadar.

in der 4. Klasse ist ein wissbegieriger Koch, der wenige Tage nach dem Shooting ein Praktikum bei Vier-Hauben-Koch und Fleischlos-Guru Paul Ivic angetreten hat.

Echte Profis aus dem Salzburger Pongau treten ebenfalls beim TalentTicket an. Eduard Livadar, Küchenchef des renommierten Hotels Lacknerhof in Flachau geht mit seinem Entremetier Thomas Konzol ins Rennen. Die Beiden verstehen sich blind am Herd und bereiten pro Mahlzeit 300 Portionen zu. Das Hotel gehört zu den ersten Häusern des Salzburger Wintersportortes.

Last but not Least bildet Kärnten den südlichen Abschluss des diesjährigen TalentTickets. Und auch hier sagt der Name schon fast alles. Lukas Kraml arbeitet als Saucier im Hotel Schloss Seefelds in Pörschach am Wörthersee, einem auf höchstem Niveau agierenden Fünf-Sterne-Hotel. Der langjährige Küchenchef Richard Hessel zollte Kramls mit seiner Entsendung zum TalentTicket seinen Respekt.

In den nächsten Tagen und Wochen werden die Talente und Paten jeweils paarweise noch eingehend gewürdigt. >sax<



Sebastian Lämmerhofer und Johann Egger.