



Talente und Paten des Jahres 2016.

Bild: HGV PRAXIS



Top-Duo des letzten Jahres: Arlberg-Hospiz-Küchenchef Matthias Seidel (l.) mit seinem Talent Andre Steiner.

MENU SYSTEM Bühne frei

TALENTTICKET auf der Gast

Am Sonntag, den 6. November, ist es so weit: Dann heißt es auf der Salzburger „Alles für den Gast“ Start frei für den Wettbewerb TalentTicket von Premium-Herdbauer Menu System (in der Arena, Stand 0317).

Gemeinsam mit Medienpartner HGV PRAXIS hat Menu System dieses Jahr über Talente samt Paten für diese Würdigung des Kochberufes gefunden. Auch heuer wurden unter den Bewerbern wieder fünf hochkarätige Talente mit ebensolchen Paten ausgewählt.

Aus Graz angereist kommt Executive Chef Christof Widakovich mit seinem Küchenchef Michael Gauster. Die beiden sind für die kulinarischen Belange des Schlossbergrestaurants der Murmetropole verantwortlich.

Ebenfalls aus der Steiermark machen sich Hubert Holzer (Pate) und Thomas Schäfer auf den Weg nach Salzburg. Nach über dreißig Jahren in der Gastronomie und immer mit einer oder zwei Hauben ausgezeichnet, hat Hubert Holzer heuer im Frühjahr den Betrieb – den Gasthof Holzer in Neuberg an der Mürz – an seinen Nachfolger Thomas Schäfer verkauft. Und das Unglaubliche daran: Hubert Holzer hilft im Küchenteam von Neo-Chef Schäfer mit und ordnet sich dem Teamgeist voll motiviert unter.

Traditionell stark vertreten beim Wettbewerb TalentTicket ist der tourismusintensive Westen Österreichs. Christian Marent (Pate) kommt mit seiner Mitarbeiterin Michaela Oestreich nach Salzburg. Mit dem Hotel-Restaurant „Das Marent“ erfüllen sich die Brüder Christian und Alexander Marent nicht nur einen Lebensraum. Der Betrieb steht auch sinnbildlich für die neue alpine Stilistik der zeitgemäßen Gastronomie.

Wenn einem Fabian Leinich und Sabrina Glatz gegenüberstehen, ist dynamischer Esprit fast schon zu greifen. Kein Wunder, arbeiten doch beide in einem der besten Hotels in Österreich: im Posthotel in Achenkirch, direkt am Ufer von Tirols größtem See, dem Achensee. Fabian Leinich ist ein junger und bis in die Haarspitzen motivierter Küchenchef, sein

Gardemanger Sabrina Glatz ein aufstrebendes Küchentalent. Beide sind also wie geschaffen für die Premiere 2016 auf der Gast.

Und last but not least verteidigt Bernhard Gschoßmann mit seinem Talent Mark Fridrich die Ehre der Salzburger. Gschoßmann ist Wirt und Eigentümer der Bärnalm hoch über Saalbach: eine küchentechnisch hochmoderne und dennoch urige Skihütte bzw. ein Bergrestaurant mit 150 Innen- und 380 Terrassenplätzen.

Heuer hat sich Menu-System-Austria-Geschäftsführer Thomas Lehmann wieder etwas Besonderes für den Messeauftritt einfallen lassen. Dieses Jahr ist die Kitzbüheler KochArt als Gourmet-Koch zu Gast. Acht Jahre sind seit dem Start der Slow-Food-Initiative „KochArt



Reges Treiben auf dem Messestand von Menu System im letzten Jahr.



Premiumherd von Menu System für das Arlberg Hospiz-Hotel.

Bild: Michael Huber

Bild: Menu System

Bild: Seidel

– Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen“ vergangen. Eine Handvoll innovativer Wirte war überzeugt von der Idee, explizit regionale Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft in die Gastronomie und somit direkt auf die Speisekarten zu bringen. Damals glaubten nur wenige Außenstehende an den Erfolg des Projekts. Heute ist die KochArt eine regionale Institution und hat nicht nur bei einheimischen Gästen für Aufsehen gesorgt.

Nun sind es 22 Wirte aus den Kitzbüheler Alpen, die sich dem regionalen Konzept und dem regionalen Gedanken verschrieben haben. Gemeinsam mit der heimischen Landwirtschaft setzt die KochArt auf artgerechte Haltung und Aufzucht sowie auf biologische Fütterung. Nicht nur propagiert sie das „Bio-Hendl aus der Kelchsau“ und das „Brixentaler Almschwein“, die Initiative engagiert sich

auch für die Wiederbelebung von alten, heimischen Tierrassen und arbeitet dabei eng mit dem Verein ARCHE Austria (www.arche-austria.at) zusammen.

Aber auch selbst bleibt sich die KochArt in Sachen Qualität treu, wer der Gemeinschaft beitreten möchte, muss Mitglied beim Verein Kulinarisches Erbe (www.kulinarisches-erbe.at) werden.

KochArt wird sich am Messestand von Menu System engagieren. Eine Aufgabe, die mit besonderen Herausforderungen gespickt ist, zumal während des Messeverlaufs ganze Scharen von Besuchern, Interessenten, Gastronomen, Hoteliers und Anwendern, zufrieden gestellt werden müssen. Für das leibliche Wohl in höchster Qualität von heimischen Produzenten ist somit gesorgt. –sax–



KochArt: Backerl vom Duroc-Schwein mit Pastinakenpüree.

INFO: TalentTicket
Treffpunkt: Sonntag, 6. November 2016
Zeit: von 13.00 bis 15.00 Uhr
Fachmesse „Alles für den Gast“
Messestand Menu System, Arena, Stand 0317

BRAGARD

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

RAPS
PERFORMANCE INSIDE

All-Clad
METALCRAFTERS LLC
CANDLERBURG, PA USA
ELEVATE TALENT

GLOBAL
CROMOVA 18 Stainless Steel

HGV PRAXIS

