

MENU SYSTEM

Die Talente

MARKUS ZEISER

Küchenchef am Messestand von Menu System



Küchenchef Markus Zeiser.

Der 31-jährige Koch Markus Zeiser ist beim Branchenwettbewerb „TalentTicket“ von Menu System zwar weder Pate noch Talent, aber dennoch aus dem Programm des Wettbewerbes nicht wegzudenken. Zeiser fungiert während der anstrengenden Messetage auf der Salzburger „Gast“ (von 7. bis 11. November) als Küchenchef auf dem Messestand von Menu System in der „Arena“. Eine Aufgabe, die mit besonderen Herausforderungen gespickt ist, zumal während des Messeverlaufs ganze Scharen von Besuchern, Interessenten, Gastronomen, Hoteliers und Anwendern zufriedengestellt werden müssen.

Dazu zählt nicht nur das Kochen am Schauherd, sondern ebenso auch die gastfreundliche Bedienung am Messestand und das Bereitstellen von Informationen für

Interessenten, das durch das Team von Menu System gewährleistet ist. Markus Zeiser muss zuallererst einmal Ruhe und Übersicht bewahren, dann kommt erst das Zubereiten köstlicher Speisen. Dass er für all diese Anforderungen bestens gerüstet ist, verdankt Zeiser seinem Brotberuf, ist er doch als Küchenchef des Hotels Hubertus in Brixen im Thale engagiert. In diesem kleinen und um nichts weniger feinen Haus dirigiert Zeiser ein kleines Team mit umso größerer Ambition. In dem 55-Betten-Hotel wird Individualität großgeschrieben, was natürlich auch Kochen auf höchstem Level für die Zeiser-Mannschaft bedeutet. Mit großer Verve wird täglich so frisch wie möglich gekocht und das Kochen selbst als ehrwürdiges Handwerk zelebriert.

MICHAEL OBERRAUTER UND VICTORIA MEINHARDT

Thermenhotel Ronacher, Bad Kleinkirchheim

Wenn ein Beispiel von Kontinuität Erwähnung verdient, dann vielleicht dieses: Die neunzehnjährige Victoria Meinhardt repräsentiert die dritte Generation von Lehrlingen aus einer Familie im gleichen Lehrbetrieb. Victoria erlernte den Kochberuf im Thermenhotel Ronacher, ihre Mutter ebenso und auch ihr Großvater, der ehemalige Villacher Brauhofwirt Komm.-Rat Hubert Knallnig.

Das sagt schon einiges aus über das Thermenhotel der Familie Ronacher in Bad Kleinkirchheim. Unerschütterlicher Teil dieser Kontinuität ist Küchenchef Michael Oberrauter, seit 1991 in dieser Funktion tätig und (mit-)verantwortlich dafür, bisher rund 80 Lehrlinge ausgebildet zu haben.

Sein jüngster Schützling Victoria hat Ende August dieses Jahres die Lehre mit Erfolg abgeschlossen und verfügt nun über zwei Berufe. Vor dem Ronacher schloss Meinhardt noch die Prüfung zur Konditorin ab. Im Rückblick auf die Lehrzeit spricht Michael Oberrauter von einem „echten Highlight“: „Das, was Victoria gelernt hat, hat sie nicht nur aufgenommen, sondern gleich in der Arbeit umgesetzt. Es war wirklich etwas Besonderes, mit ihr zusammenzuarbeiten.“

Ihre Verbundenheit mit dem Thermenhotel Ronacher und Küchenchef Michael Oberrauter signalisiert Meinhardt mit der Teilnahme am Wettbewerb TalentTicket von Menu System. Als nächste Station strebt die Kärntnerin einen Posten in der Küche bei den Obauer-Brüdern in Werfen an. Danach will sie ins Ausland.



Küchenchef Michael Oberrauter mit seinem Talent Victoria Meinhardt.

Bild: HGV PRAXIS

TALENTTICKET

und ihre Paten

MATHIAS SEIDEL UND ANDRE STEINER

Arlberg Hospiz Hotel, St. Christoph a. Arlberg

Das Arlberg Hospiz Hotel der Familie Werner in St. Christoph muss nicht näher vorgestellt werden. Behauptet es doch einen Nimbus von Gastfreundschaft und hotelorientierter Geborgenheit auf höchstem Niveau. Neben seinem gutsortierten Weinkeller zählte das Hospiz immer schon zu den ersten kulinarischen Adressen. Dieser Ruf wird auch durch den jungen Küchenchef Mathias Seidel bravourös verteidigt. Der gebürtige Satteinser (bei Feldkirch) dirigiert eine Brigade mit 28 Köchen und verantwortet das kulinarische Geschehen von vier unterschiedlichen Restaurants. Dazu gehören die Ski-Club-Stube als Fine-Dining-Adresse, das Tiroler Wirtshaus, die Hospiz-Halle und das Hospiz-Restaurant.



Küchenchef Mathias Seidel (r.) mit seinem Talent Andre Steiner.

Für den Bewerb TalentTicket von Menu System nominiert Mathias Seidel seinen ehemaligen Mitarbeiter Andre Steiner, der mit ihm auf eine erfolgreiche Zeit im Hospiz verweist. Steiner entstammt

einem Betrieb in Pettneu am Arlberg und ist nach Jahren der internationalen Erfahrung mittlerweile in den elterlichen Betrieb, den Pettneuer Hof, zurückgekehrt. Zu den positiven Seiten

Steiners zählt Seidel die hundertprozentige Verlässlichkeit und die Zuversicht, dass er einmal ein „großer Koch“ wird. Andre Steiner wiederum schätzt an seinem früheren Chef seine Herzlichkeit und Lustigkeit, die bei dem hohen Stressfaktor, die dieser Beruf mit sich bringt, Garanten für große Motivation waren – und das trotz eines kompromisslosen Qualitätsdenkens und eines Top-Kochniveaus.

Das Arlberg Hospiz Hotel spielt in der Funktion als Leitbetrieb einer ganzen Branche eine wichtige Rolle und zeigt, wohin der Weg führt. Das Hotel wird immer mehr zum Ganzjahres-Betrieb, eine Entwicklung, die viele Betriebe im österreichischen Tourismus noch erkennen müssen. Im Oktober eröffnet Hotelier Florian Werner sein jüngstes Projekt. Das Hospiz erhielt einen völlig neuen, unterirdischen Konzert- und Veranstaltungssaal.

BRAGARD

