

Wirtshaus Battle – Young Talents 2025 ausgezeichnet

Mit viel Leidenschaft, Kreativität und handwerklichem Können stellten sich die talentiertesten Lehrlinge der NÖ Wirtshauskultur bereits zum 16. Mal der Wirtshaus Battle – Young Talents. In der Tourismusschule HLF Krems traten 26 Nachwuchstalente in den Kategorien ‚Küche‘ und ‚Service‘ gegeneinander an. Die besten Talente wurden mit den begehrten ‚Gold-‘ und ‚Silber-‘Auszeichnungen prämiert.

Das Wirtshaus Battle – Young Talents ist ein wichtiger Baustein der Nachwuchsförderung und zeigt zugleich, wie spannend und vielseitig eine Karriere in der Gastronomie ist. Die Niederösterreichische Wirtshauskultur, die 1994 gegründet wurde, setzt aktuell mit rund 200 Betrieben auf höchste Qualität, regionale Produkte und gelebte Gastfreundschaft.

Die Gewinner des Wirtshaus Battle – Young Talents 2025

Kategorie: Service

1./2. Lehrjahr: GOLD geht an Michael Kühmayer/ Landgasthaus Stockerwirt, Sulz i. Wienerwald

3./4. Lehrjahr: GOLD für Nina Wendt/ Mörwald „Zur Traube“, Feuersbrunn

Kategorie: Küche

1. Lehrjahr: GOLD-Auszeichnung für Guillermo Rabadan/ Gasthof „Grüner Baum“, Kirchberg am Wechsel

2. Lehrjahr: GOLD geht an David Wieland/ Hueber – der Wirt im Bründl, St. Georgen a.d. Leys

3./4. Lehrjahr: GOLD für Philipp Taborsky/ Landgasthaus Bachlerhof, Kematen a.d. Ybbs

Neben der Auszeichnung zum GOLD- und SILBER-Lehrling, die von Frau Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überreicht wurde, erhielten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer als Anerkennung auch Geschenke. Der Lehrlingswettbewerb fand mit Unterstützung der Kooperationspartnern Wirtschaftskammer Niederösterreich, Mautner Markhof, Haubis, Kotányi, Rist, Transgourmet, Bierbrauerei Schrems, Zwettler Bier, Höllerschmid, Kastner und Stölner statt.

Von der Theorie zur Praxis

Der Wettbewerb ist nicht nur eine Auszeichnung für herausragende Leistungen, sondern auch eine wertvolle Erfahrung für die jungen Talente. Die 14 Lehrlinge der Kategorie ‚Küche‘ wurden je nach Ausbildungsjahr verschiedenen Aufgabenbereichen zugeordnet. Sie erhielten einen Warenkorb mit regionalen Zutaten, aus denen sie die verschiedenen Gänge zubereiteten. Während die Jüngsten für Suppe und Dessert verantwortlich waren, übernahmen die Lehrlinge im 2. Lehrjahr die Vorspeise und ein vegetarisches Zwischengericht. Jene aus dem 3. und 4. Lehrjahr waren für ein weiteres Zwischengericht sowie den Hauptgang zuständig. Die Bewertung erfolgte nach Geschmack, Präsentation, Kreativität und Portionierung.

Den Start machte die Gemüsecremesuppe, gefolgt von der geräucherten Forelle als Vorspeise. Als Zwischengericht gab es eine Köstlichkeit mit Innereien oder eine vegetarische Variante mit Erdäpfeln und Kräuterseitlingen oder Shiitake. Den Hauptgang bildete das Kremstaler Milchkalb mit einer Sättigungs- sowie Gemüsebeilage. Den süßen Abschluss bildete ein Dessert mit Äpfeln.

Die angehenden Köchinnen und Köche starteten bereits am Vormittag mit ihren Vorbereitungen, bevor gegen Mittag ihre Kreationen einer sechsköpfigen Fachjury präsentiert wurden. Diese bestand aus **Michael Duscher** (Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung), **Harald Pollak** (Wirt und Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur) sowie den Spitzenköchen **Hannes Fussel** (Restaurant ‚Kärner‘) und **Dominik Pachschrödl** (executive chef bei Toni Mörwald/ Feuersbrunn).

In der Kategorie ‚Service‘ wurden die 12 teilnehmenden Lehrlinge vor vielseitige Herausforderungen gestellt. Neben der perfekten Präsentation eines 4-Gang-Menüs mussten sie sowohl theoretisches als auch praktisches Wissen zu den servierten Speisen und Getränken unter Beweis stellen. Zudem flossen Aspekte wie Tischdekoration, der professionelle Umgang mit Gästen, Beschwerdemanagement, das fachgerechte Zapfen von Bier, die Zubereitung von Kaffee sowie passende Weinempfehlungen in die Bewertung ein. Die Lehrlinge des 3. und 4. Lehrjahres hatten die zusätzliche Aufgabe, einen alkoholfreien Cocktail zu kreieren und zu servieren, der ebenfalls beurteilt wurde.

Harald Pollak: „Es ist beeindruckend zu sehen, mit welchem Engagement und welcher Kreativität unsere Lehrlinge ihr Können unter Beweis stellen. Dieser Wettbewerb zeigt einmal mehr, dass in den Wirtshauskultur-Betrieben talentierte Nachwuchskräfte mit großer Leidenschaft ausgebildet werden. Mein Dank gilt den Lehrlingen für ihre Motivation und ihren Ehrgeiz sowie den Lehrerinnen und -herren, die sie mit viel Fachwissen und Herzblut begleiten. Gemeinsam legen wir eine starke Basis für die Zukunft der niederösterreichischen Gastronomie. Ich gratuliere allen Preisträgerinnen und Preisträgern herzlich und wünsche ihnen weiterhin viel Erfolg auf ihrem Weg!“

[mst]

Link zu: [NÖ Wirtshauskultur](#)