

Lehrlinge sind Spitze

„Xunde“ Erfolge | Die Spitzenplätze der Bereiche Küche und Service gingen beim Landeslehrlings-Wettbewerb ins Waldviertel.

MOORBAD HARBACH, OTTENSCHLAG | Riesenjubiläum bei den „Xundheitswelt“-Betrieben Moorheilbad Harbach und „Lebens.Resort“ Ottenschlag: Im Landes-Wettbewerb mit 30 Lehrlingen aus den Bereichen Küche oder Service wurden drei Lehrlinge aus Küche und Service in der „Xundheitswelt“ ins Rennen geschickt – und sie holten die ersten Plätze und noch einen zweiten Rang aus der Berufsschule Waldegg ins Waldviertel!

Das „Lebens.Resort“ Ottenschlag stellt mit Michael Pehn aus Ottenschlag den Gewinner im Landeslehrlings-Wettbewerb für Küche, Alexander Thaler (Moorheilbad Harbach) aus Großsitten auf Rang zwei. Er ließ 19 weitere Teilnehmer hinter sich. Im Bereich Service überzeugte Restaurantfachmann-Lehrling des Moorheilbades Harbach Matthias Bachofner aus Harbach und sicherte sich gegen acht Mitbewerber Gold.

Mit ihren Erfolgen haben alle drei aufgebotenen Lehrlinge das Ticket für die Staatsmeisterschaften im April 2013 in Wien gelöst, wo sie Niederösterreich vertreten dürfen.

Die Aufgabe bei den Köchen

war die Zubereitung eines dreigängigen Menüs für zwei Personen.

Michael Pehn, Koch-Lehrling im „Lebens.Resort“ Ottenschlag, wurde auf sein Siegermenü von Küchenchef Franz Grünstäudl vorbereitet. Er erkochte Gold mit einem Steinpilztörtchen mit gebratenem Saibling, Geschmortem vom Rehschlögl und rosa gebratenem Filet mit Maronikruste, Rotwein-Wacholdersoße und Kürbis-Erdäpfel-

Bällchen auf Bohngemüse sowie einer Variation von Mohn, Zwetschke und Birne.

Eigenes Lehrlings-Schulungsprogramm

Alexander Thaler wurde am Weg zu seinem zweiten Platz von Moorheilbad-Harbach-Ausbildner Rene Roth unterstützt. Für den Restaurantfachmann-Lehrling Matthias Bachofner, der den Sieg im Bereich Service

zum Moorheilbad Harbach holte, bestand die Aufgabe darin, einen Tisch für zwei Personen für ein 5-Gänge-Menü zu decken. Außerdem stand auch sein Geschmackssinn auf dem Prüfstand: Der Harbacher musste zehn Spirituosen riechen sowie verschiedene Wein- und Käsesorten erkennen, flambieren und tranchieren.

Für das nächste Jahr werden wieder Lehrlinge aufgenommen.



Siegerlaune in der Xundheitswelt. Rene Roth (Koch und Ausbilder Moorheilbad Harbach), Geschäftsführerin Karin Weißenböck, Josef Fischer-Ankern (Gastronomieleiter Moorheilbad), die erfolgreichen Lehrlinge Alexander Thaler, Matthias Bachofner und Michael Pehn, Moorheilbad- und Lebens.Resort-Personalmanagerin Christina Lohninger, Daniel Strohmayer (Gastrofachmann Moorheilbad) und Franz Grünstäudl (Küchenchef Lebens.Resort). Foto: privat

2. Jobmesse in Horn

Wirtschaftsforum Waldviertel | Nach dem großen Erfolg der vorjährigen Waldviertler Jobmesse, findet sie heuer in der Sporthalle Horn mit über 50 Betrieben statt.

WALDVIERTEL, HORN | Nach dem Erfolg der ersten Waldviertler Jobmesse 2011 mit über 2.000 Besuchern, 38 Waldviertler TOP-Betrieben als Aussteller veranstaltet das Wirtschaftsforum Waldviertel auch 2012 wieder seine Jobmesse. Dieses Mal findet die Messe in der Sporthalle Horn am Freitag 28. und Samstag 29. September, jeweils ab

8.30 Uhr statt.

Die Abwanderung gerade von jungen Menschen und besser Qualifizierten aus dem Waldviertel ist sehr hoch. Zahlreiche Waldviertler Betriebe suchen nach wie vor mit Hochdruck nach qualifizierten Arbeitskräften.

Das Wirtschaftsforum Waldviertel initiiert auch heuer die

zweite Waldviertler Jobmesse, bei der rund 50 Waldviertler Betriebe quer durch alle Branchen und aus allen Waldviertler Bezirken ihre vielfältigen Berufsbilder und offenen Stellen präsentieren. Auch dieses Jahr ist die Lehrlingsausbildung im Waldviertel wieder zentraler Schwerpunkt bei der Jobmesse.

Zielgruppe der Messe sind

Schüler ab der achten und neunten Schulstufe, jugendliche Berufseinsteiger, Arbeitssuchende, Lehrstellensuchende, Pendler, Rückwanderungswillige sowie Eltern und Lehrer, die sich über Berufsbilder und Arbeitsplätze im Waldviertel informieren wollen. Die Messe hat am Freitag bis 19 Uhr, am Samstag bis 16 Uhr geöffnet.