

Pressemitteilung, 2. Mai 2024

Lehrlinge kochen wie im Restaurant für Ihre Kolleginnen und Kollegen

WIENER NEUSTADT. Ein Bereich der Großküche des Landesklinikum Wiener Neustadt, verwandelte sich kürzlich in ein Sternerrestaurant. Vier Lehrlinge zeigten, dass sie in der Küche bereits wahre kulinarische Meister sind.

„Für unsere Lehrlinge ist das jährliche Lehrlingssessen, zu dem wir einige Kolleginnen und Kollegen aus dem Haus einladen, eine gute Übung und Vorbereitung auf praktische Prüfungen und letztlich die Lehrabschlussprüfung. Sie bekommen so auch einen Einblick, wie es ist, in einem Restaurantbetrieb zu arbeiten“, erklärt Thomas Jäger, Küchenleiter im Landesklinikum Wiener Neustadt.

Die vier Lehrlinge der Klinikküche: Johanna Haindl, Kenny Neuberger, Tobias Sinzinger und Kaan Vural verwöhnten ihre Gäste mit Gerichten wie einer Sellerieschaumsuppe mit Petersilien-Öl und gebackener Ziegenkäsepraline, Saltimbocca vom Huhn auf cremiger Bergkäsepolenta mit Wildbroccoli und Rosmarinjus oder Lammcurry mit Cashewkern-Reis und Wildbrokkoli. Als süßer Abschluss wurde den Gästen von einem Erdbeertörtchen über Eclair gefüllt mit Apfelragout-Karamellsauce-Mascarpone Creme bis hin zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus geboten.

Jeder Lehrling durfte sein Menü, das er den Gästen an seinem Tisch servierte selbst zusammenstellen. Insgesamt 12 Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Bereichen wurden mit den kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt und durften sich über die persönliche Betreuung durch „Ihren“ Lehrling freuen. Im Anschluss an das Lehrlings-Dinner bekamen die angehende Köchin und die angehenden Köche von den Gästen Feedback, was am Menü besonders gut gefallen hat und wo noch Verbesserungspotenzial besteht.

„Die Förderung unseres Nachwuchses hat einen großen Stellenwert in unserem Haus. Das komplette Küchenteam ist bemüht, unsere Auszubildenden bei ihrer Entwicklung zu unterstützen. Deshalb schicken wir besonders talentierte Lehrlinge wie unsere Johanna Haindl auch zu Kochwettbewerben wie dem ‚Ewald Plachutta Rindfleischkaiser‘ wo es unser Lehrmädchen dieses Jahr bis ins Finale geschafft hat“, ist Küchenleiter Jäger zu Recht stolz auf sein Team. Für den Rindfleischkaiser-Bewerb musste das Lehrmädchen eine Hauptspeise mit regionalen Zutaten und Rindfleisch kreieren. Für die Final-Qualifikation musste sie ein 5-minütiges Video einreichen, in dem die gesamte Zubereitung, alle verwendeten Zutaten und die fertig angerichteten Teller zu sehen sind, einreichen. „Die Teilnahme am Rindfleischkaiser war eine spannende Erfahrung. Vor allem für das Video, während der kompletten Zubereitung gefilmt zu werden war eine Herausforderung, die aber auch Spaß gemacht hat. Für mich ist es besonders wichtig, dass am Ende alles schön aussieht, es gut schmeckt und der Gast Freude hat“, so Johanna Haindl, die am 28. Mai 2024 zu ihrer Lehrabschlussprüfung antreten wird. Eines ist sicher: im Landesklinikum Wiener Neustadt sind für die Prüfung alle Daumen gedrückt!

BILDTEXT

Foto 1: v.l.n.r. Tobias Sinzinger (1. Lehrjahr), Johanna Haindl (3. Lehrjahr), Kenny Neuberger (1. Lehrjahr), Vural Kaan (2. Lehrjahr),

Foto 2: Die Auszubildenden der Klinikküche warten gespannt auf ihre Gäste.

Fotocredit: Landesklinikum Wiener Neustadt

MEDIENKONTAKT

Mag. Doris Pichlbauer

Pressekoordinatorin

Landesklinikum Wiener Neustadt

Mobil: +43 (0)676 85850 34020

E-Mail: doris.pichlbauer@wienerneustadt.lknoe.at