

Kärntens Nachwuchs kocht um Medaillen: Ein Fest der Talente!

Über 40 Nachwuchstalente aus Kärnten brillieren beim WIFI-Kärnten-Wettbewerb in Küche, Service und Rezeption.

Kärnten, Österreich - Im WIFI Kärnten fand ein aufregender Wettbewerb statt, bei dem über 40 Nachwuchstalente aus den Bereichen Küche, Service und Rezeption auftraten. Die Teilnehmer zauberten zwei Tage lang Menüs, die selbst auf Michelin-Niveau hätten stehen können, und überzeugten mit perfektem Service sowie charmantem Auftreten an der Rezeption. Bei diesem hochkarätigen Event wurden insgesamt 16 Gold-, 17 Silber- und 9 Bronzemedailles von einer fachkundigen Jury vergeben, wie **Klick Kärnten** berichtete.

Die strahlenden Sieger

In der Kategorie Rezeptionsservice setzte sich Kerstin Meschnark vom Hotel Schloss Seefels durch. Jannik Noisternig vom Mountain Resort Feuerberg triumphierte in der Küche, während Sandro Pulvermacher von Werzer's Hotel Resort Pörtschach den Bereich Service dominierte. Alle Landesieger dürfen sich über Gutscheine im Wert von 500 Euro freuen, die ihre Leistungen zusätzlich honorieren. Diese Erfolge zeigen, wie wertvoll die duale Ausbildung im Tourismus ist, wie Ausbildungsreferent Franz Huditz hervorhob.

Die besten Teilnehmer werden Kärnten im Mai 2025 bei den juniorSkills Austria vertreten, die ebenfalls in Kärnten stattfinden. Dies ist eine wichtige Plattform zur Förderung des Tourismustalents in der Region. Außerdem hat die regionale

Küche mit ihren traditionellen Gerichten, wie den berühmten Kärntner Kasnudeln, einen besonderen Einfluss auf die Ausbildung junger Köche. Diese werden nicht nur als Nationalspeise geschätzt, sondern sind auch vielfältig gefüllt – von herzhaften Varianten mit Fleisch und Pilzen bis hin zu süßen Optionen mit Mohn oder getrockneten Birnen, wie **Gute Küche** ergänzend berichtet.

Details	
Vorfall	Regionales
Ort	Kärnten, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.gutekueche.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at