

Talente der Wirtshauskultur: Goldene Sieger des Jahres 2025 gekürt!

Am 25. Februar 2025 fand das Wirtshaus Battle - Young Talents in Krems statt, wo 26 Lehrlinge ihr Können in Küche und Service unter Beweis stellten.

Feuersbrunn, Österreich - In einem aufregenden Wettbewerb haben sich die talentiertesten Lehrlinge der Niederösterreichischen Wirtshauskultur am 25. Februar 2025 beim 16. Wirtshaus Battle - Young Talents in der Tourismusschule HLF Krems den Herausforderungen in den Kategorien Küche und Service gestellt. Die 26 Lehrlinge demonstrierten nicht nur ihr handwerkliches Können, sondern auch ihre Kreativität, und überzeugten damit eine fachkundige Jury. Der Wettbewerb ist eine wichtige Initiative zur Nachwuchsförderung, wie es die Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister betonte: „Die jungen Lehrlinge zeigen mit ihrem Engagement und ihrer Kreativität, dass sie nicht nur für die kulinarische Tradition stehen, sondern auch für die Zukunft der heimischen Gastronomie.“

Wettbewerbsdetaill und Auszeichnungen

Wie [wirtshauskultur.at](https://www.wirtshauskultur.at) berichtete, standen den Lehrlingen anspruchsvolle Aufgaben bevor. In der Küche mussten diese aus vorgegebenen Zutaten kreativ Gerichte kreieren, während die Service-Auszubildenden festliche Tische deckten und verschiedene Gastronomiefragen beantworteten. Am Ende des Tages wurden die besten Leistungen mit Gold- und Silber-Auszeichnungen honoriert. Im Bereich Service erhielt Michael Kühmayer vom Landgasthaus Stockerwirt (1./2. Lehrjahr) den

Goldpreis, ebenso wie Nina Wendt von Mörwald „Zur Traube“ (3./4. Lehrjahr). In der Kategorie Küche wurden Guillermo Rabadan vom Wirtshaus Grüner Baum (1. Lehrjahr), David Wieland von HUEBER der Wirt (2. Lehrjahr) und Philipp Taborsky vom Landgasthof Bachlerhof (3./4. Lehrjahr) mit Gold ausgezeichnet.

Die Bedeutung des Wirtshaus Battle geht über die Vergabe dieser Auszeichnungen hinaus. Es ist ein Schaufenster für die herausragenden Talente, die die niederösterreichische Gastronomie prägen werden. Geschäftsführer Michael Duscher betonte, dieser Wettbewerb zeige, wie lebendig und innovativ die Region ist. „Unsere Nachwuchstalente verbinden handwerkliches Geschick mit frischen Ideen“, sagte er weiter. Diese Ansätze sollen nicht nur die Wirtshauskultur stärken, sondern auch Niederösterreich als kulinarische Top-Destination etablieren, wie **ots.at** hervorhebt.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Feuersbrunn, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• www.wirtshauskultur.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at