

Junge Talente der Tourismusschule Oberwart glänzen beim Heurigen

Schüler der Tourismusschule Oberwart begeistern mit ihrem ersten Buschenschank und feiern gleichzeitig den Einzug von Georg Pölzelbauer ins Finale des "Falstaff Young Talents Cup". Lesen Sie mehr!

In Oberwart ging am Donnerstag ein ganz besonderes Event über die Bühne, das die Talente der Tourismusschule Oberwart ins Rampenlicht rückte. Schülerinnen und Schüler des vierten Jahrgangs luden zu ihrem ersten Buschenschank im Stubits in Harmisch ein, wo sie die Gäste mit einem exquisiten viergängigen Menü und erlesenen Weinen aus der Region verwöhnten. Vom Donnerstag bis Samstag konnten die Besucher die kulinarischen Kreationen genießen, die traditionelle Heurigenpezialitäten mit innovativen Ideen vereinten.

Die Veranstaltung begann mit einem herzlichen Empfang, bei dem die jungen Gastgeber einen Aperitif reichten und die Gäste mit einem Grußwort begrüßten. Andreas Lonyai, der Direktor des Business Campus Oberwart, und Elisabeth Pichler, Bereichsleiterin, berichteten, wie das Projekt zustande gekommen ist. „Die Schülerinnen und Schüler haben das Südburgenland zu Fuß und mit dem Rad erkundet und gemeinsam mit Winzerinnen und Winzern an diesem Projekt gearbeitet“, erklärte Pichler.

Engagement für die Region

Die Landtagsabgeordnete Doris Prohaska lobte das Engagement

der Schülerinnen und Schüler und äußerte den Wunsch, sie in Zukunft als wichtige Akteure für den Tourismus in der Region zu sehen. „Ihr habt die Region kennengelernt und erlebt“, betonte sie. Die Weinidylle Südburgenland unterstützte ebenfalls das Projekt, wobei Naturpark-Obmann Johann Weber hervorhob, dass in den letzten Jahren fast 1,9 Millionen Euro in die regionale Entwicklung investiert wurden.

Einer der Höhepunkte der Veranstaltung war die Nominierung von Georg Pölzelbauer, einem Schüler an der Tourismusschule Oberwart, für das Finale des „Falstaff Young Talents Cup“ in Salzburg. In einem spannenden Wettbewerb konkurrierten die besten Nachwuchskräfte im Tourismusbereich in verschiedenen Kategorien, und Pölzelbauer schaffte es mit seinen einzigartigen Cocktailkreationen unter 140 Einsendungen in die Endrunde der besten acht. Helmut Hofer, Abteilungsvorstand, freute sich über diesen bedeutenden Erfolg: „Dieser Wettbewerb bietet den Teilnehmern die Gelegenheit, ihre Talente unter Beweis zu stellen und wertvolle Kontakte in die Spitzen-Gastronomie zu knüpfen.“

This year's "Falstaff Young Talents Cup" war besonders, da es das zehnte Jubiläum des Wettbewerbs markierte. Die Teilnehmer präsentierten kreative Gerichte und meisterhafte Cocktails, die sowohl die Jury als auch die Gäste erstaunten. Die Jury, welche aus führenden Vertretern der Gastronomie bestand, war begeistert von der Kreativität, dem handwerklichen Können und der Leidenschaft, die die Finalisten zeigten.

Dieses Event ist nicht nur eine Plattform für die talentierten Schülerinnen und Schüler, sondern auch ein Schritt in Richtung einer stärkeren Verknüpfung zwischen Bildung und regionaler Entwicklung. Die Veranstaltung in Harmisch verdeutlicht, wie wichtig solche Initiativen sind, um die Qualität und Vielfalt der heimischen Gastronomie zu fördern.

Für mehr Informationen über die Fortschritte von Georg Pölzelbauer und die Präsentationen beim „Falstaff Young Talents

Cup“, **sehen Sie den Bericht auf www.meinbezirk.at.**

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at