

Gourmet-Abend in St. Pölten: Köche zaubern mit Schülern der HTS!

Am 23. Dezember 2024 kochten die Absolventen Ferdinand und Michaela Schachner gemeinsam mit HTS-Schülern in St. Pölten ein Degustationsmenü.

Maria Taferl, Österreich - In St. Pölten gab es kürzlich einen bemerkenswerten kulinarischen Event unter dem Motto „Back to the roots“. Der Absolventenverein der HTS St. Pölten organisierte ein großes Degustationsmenü, das von den ehemaligen Schülern Ferdinand und Michaela Schachner aus dem Hotel Schachner in Maria Taferl zubereitet wurde. Die beiden Spitzenköche, selbst Absolventen der Schule, standen den Schülern während des Kochens zur Seite und teilten ihr Wissen und ihre Erfahrung.

Kochkunst und Lernen vereint

Die Veranstaltung brachte nicht nur schmackhafte Speisen, sondern auch eine wertvolle Lerngelegenheit für die HTS-Schüler. Gemeinsam mit dem Küchenchef Wolfgang Bauer erschufen sie ein Menü, das die Gäste begeisterte und die kulinarischen Fähigkeiten der Schüler förderte. Diese Initiative zeigt, wie wichtig die Verbindungen zwischen der Schule und der Praxis in der Gastronomie sind, was die Ausbildungsqualität entscheidend verbessert. Der Anlass wurde von **NÖN** und **NOEN** breit kommuniziert, was die Bedeutung solcher Veranstaltungen unterstreicht.

Durch die Rückkehr an ihre alte Lernstätte und die Interaktion mit den Schülern konnten die Schachners nicht nur ihr Wissen

weitergeben, sondern auch Inspiration und Motivation für die zukünftigen Gastronominnen und Gastronom zu schaffen. Dieses Engagement für die nächste Generation in der Gastronomie ist von großer Bedeutung für die Entwicklung neuer Talente in der Branche.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Maria Taferl, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• m.noen.at• www.noen.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at