

Wirtshaus Battle 2026: Niederösterreichs heißeste Nachwuchstalente gekürt



Die Wirtshauskultur Niederösterreich hat ihre Stars der Zukunft gekürt: Beim 17. 'Wirtshaus Battle – Young Talents' kämpften 14 Lehrlinge in der HLF Krems stundenlang um Kreativität, Können und Courage – am Herd, am Serviertablett und vor den kritischen Augen der hochkarätigen Jury. Ein langer, intensiver Tag voller dampfender Töpfe, perfekt gedeckter Tische und jugendlicher Nervosität mit 5x Gold

Copyright: Wirtshauskultur Niederösterreich/Imre Antal

TRADITION TRIFFT TATENDRANG: DAS GROßE KOCHEN IN KREMS

Was ein Kochwettbewerb für Lehrlinge sein könnte – ein brav absolviertes Schulprojekt –, ist beim Wirtshaus Battle schon lange ganz anders: ein echter Prüfstein, eine Bühne und eine Bewährungsprobe zugleich. Bereits zum 17. Mal verwandelte die HLF Krems ihre Räumlichkeiten in ein brodelndes Gastronomiestadion, in dem 14 junge Talente aus Niederösterreich ihr Können unter Beweis stellten. Die Aufgaben waren anspruchsvoll und nach Ausbildungsjahr gestaffelt: Während die Jüngsten Suppe und Dessert meistern mussten, hatten die Fortgeschrittenen mit Innereien oder veganen Hauptspeisen zu kämpfen. Im Service wiederum galt es nicht nur, elegant aufzutragen, sondern Tische zu dekorieren, Bier gekonnt zu zapfen, Wein zu empfehlen, mit Beschwerden charmant umzugehen und alkoholfreie Cocktails zu kreieren. Rezepte? Selbst erdacht. Warenkorb? Eigenverantwortlich zusammengestellt. Das ist kein Schülertheater – das ist Gastronomie in echt.

POLITIK GRATULIERT: EIN ZEICHEN DES RESPEKTS

Dass die beste Nachwuchsförderung auch politische Anerkennung verdient, bewies die Anwesenheit von Bundesrat SEBASTIAN STARK, der in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner die Urkunden überreichte. Seine Worte trafen den Ton des Tages genau: "Neun Spitzenleistungen in der Küche und fünf im Bereich Service – ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern herzlich! Kreativität und Kompetenz können sich sehen lassen, dazu kommt der perfekte Umgang mit den Gästen – ihr Jugendlichen könnt stolz auf euch sein, eure Lehrerinnen und -herren bzw. die Eltern sind es sicher ebenso. Ich sehe die Zukunft der WIRTSCHAUSKULTUR NIEDERÖSTERREICH in besten Händen!" Ein Satz, der nicht nach Politikfloskeln klingt, sondern nach echter Überzeugung – und angesichts dessen, was an diesem Tag in Krems auf den Tellern und Tablettts landete, auch vollauf berechtigt ist.

REGIONALITÄT, HERZLICHKEIT, KREATIVITÄT: DAS CREDO EINER KULTUR

Was macht die Wirtshauskultur Niederösterreich eigentlich aus? MICHAELA ZEILER, Bereichsleitung Themen- und Partnermanagement der Niederösterreich Werbung, bringt es auf den Punkt: "Das Kochen mit regionalen Besonderheiten und saisonalen Zutaten, dazu eine gehörige Portion Kreativität und Eigeninitiative, ehrliche Gastfreundschaft und kompetentes Auftreten gegenüber den Gästen – das sind die wichtigsten Säulen der Wirtshauskultur, und das wollen wir natürlich auch an die Gastronomieprofis der Zukunft weitergeben." Für alle, die das Wirtshaus nicht als verstaubte Institution, sondern als eine der letzten echten gesellschaftlichen Begegnungsstätten begreifen, ist das ein Bekenntnis, das wärmt. Der Wettbewerb ist dabei nicht nur Leistungsschau, sondern auch sozialer Raum – ein Ort, an dem junge Menschen mit denselben Werten und derselben Leidenschaft aufeinandertreffen und voneinander lernen.

NACHWUCHSFÖRDERUNG ALS STRATEGISCHES HERZENSANLIEGEN

Die Gastronomiebranche kämpft seit Jahren um Fachkräfte – und der Wirtshaus Battle ist ein konkretes Gegenmittel gegen Gleichgültigkeit und Abwanderung. DIETMAR SCHÖNER, Obmann der Wirtschaftskammer NÖ/Fachgruppe Gastronomie, macht deutlich, wie viel dahintersteckt: "Die Sicherung und Förderung des Gastronomie-Nachwuchses liegt den Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie besonders am Herzen! Deshalb unterstützen wir den Lehrlingswettbewerb der NÖ Wirtshauskultur sehr gerne." Schöner verweist dabei auf ein ganzes Ökosystem an Initiativen – von 'Get a Job – deine Chance im Tourismus', wo Gastronomen in Schulen gehen, über Auslandspraktika unter dem Motto 'Let's Walz' bis hin zur digitalen Lernplattform 'Wise Up'. Das ist keine Alibipolitik, sondern ein ernsthafter Versuch, einen Beruf, der mehr Berufung als Job ist, für die nächste Generation attraktiv und greifbar zu machen.

GOLD VERDIENT: WAS DIE JURY WIRKLICH BEEINDRUCKTE

Am Ende eines langen Tages voller Schneidebretter, Servietten, Weingläser und Kreativität sprach die Jury ihr Urteil – und fünf junge Talente durften Gold mit nach Hause nehmen. HARTMUTH RAMEDE, Obmann der Wirtshauskultur Niederösterreich und selbst Teil der Jury, zog ein bewegtes Fazit: "Es war äußerst beeindruckend, wie engagiert und mutig die jungen Menschen an die Aufgabenstellung herangingen und wie kreativ und kompetent sie in der Umsetzung waren. Ich gratuliere allen Siegerinnen und Siegern sehr herzlich!" Flankiert wurde sein Urteil von einer hochkarätigen Jury, zu der neben Vorstandsmitgliedern der Wirtshauskultur auch Sterneköchin RAMONA HUBER zählten. Wer die Sieger bei ihrer Arbeit erleben möchte, muss nicht lange suchen – die jungen Gastronomie-Profis sind in Wirtshauskultur-Betrieben quer durch Niederösterreich zu finden. Ein guter Grund, das nächste Wochenende für einen Ausflug ins Wirtshaus zu nutzen.

WIRTSHAUS BATTLE 2026: DIE BESTEN 'YOUNG TALENTS'

GOLD GING IM BEREICH 'KÜCHE' AN :

1. Lehrjahr: Marie Sophie Gassinger – Goldenes Bründl {<https://goldenesbruendl.at>} in Oberrohrbach
2. Lehrjahr: Philip Wippl-Fasching – Landgasthof Bärenwirt {<https://www.baerenwirt1.at>} in Petzenkirchen
- 3./4. Lehrjahr: David Wieland – HUEBER der Wirt in Bründl {<https://www.hueberderwirt.at>} in St. Georgen an der Leys

IM BEREICH 'SERVICE' WURDEN MIT GOLD AUSGEZEICHNET:

- 1./2. Lehrjahr: Bianca Zwinz – Alpen-Aktiv-Landgasthof 'Zur Schubertlinde' {<https://www.schubertlinde.at>} in Grünbach am Schneeberg
- 3./4. Lehrjahr: Angelika Jagersberger – Alpen-Aktiv-Landgasthof 'Zur Schubertlinde' {<https://www.schubertlinde.at>} in Grünbach am Schneeberg

(kjz)

Niederösterreichische Wirtshauskultur {<https://www.wirtshauskultur.at>}

Sponsoren und Partner der Niederösterreichischen Wirtshauskultur {<https://www.wirtshauskultur.at/sponsoren-partner>}