

a3GAST-EXPERTENFORUM PUNSCH- UND EISZEIT

Den Wetterkapriolen entsprechend, bot das inzwischen 9. a3GAST-Expertenforum, in Kooperation mit dem F&B Manager Club Vienna, Heißes und Eisiges zum Verkosten. Küchenchef Johann Kriszt stellte dazwischen das innovative Lehrlingskonzept von Airest vor.

TEXT: DORIS MITTNER

Er war der Renner des Abends. Nicht nur, „weil Gastronomen mit ihm einen hohen Deckungsbeitrag erzielen“, sondern weil er sensationell gut schmeckt. Der Eierlikör-Punsch vom Urbanihof schaffte es, dass a3GAST-Anzeigenleiterin Piroška Payer das gesamte Programm des a3GAST-Expertenforums umstoßen musste.

Obwohl zu Beginn des Abends alle von der Möglichkeit ausreichend Gebrauch machten, die Urbanihof-Punschsorten im lauschigen Innenhof des Arcotel-Hotels Wimberger zu verkosten, wurde der Wunsch nach Mehr bereits nach dem ersten Vortrag von Bernd Querfeld, Cafetier in Wien und Franz Paschinger vom Weingut Urbanihof, schon wieder laut.

Kein Wunder: Er verwöhnt nicht nur Gaumen und Nase, sondern ist auch ein Blickfang. Auf den trinkfertigen Punsch, der unter anderem aus Rotwein besteht und den typischen Punsch- und Vanillegeschmack aufweist, wird ein Schlagobershäubchen aufgespritzt und darüber kommt ein Schuss Eierlikör. „Besonders beliebt ist er bei den Damen“, doch auch die Herren tranken ihr Glas restlos aus.

Bernd Querfeld hat seit mehr als zehn Jahren Erfahrung mit dem Punschverkauf, nicht nur durch die Punschhütte beim Schönbrunner Weihnachtsmarkt. „Für mich muss Punsch eine besondere Anforderungen erfüllen: Er muss ein ehrliches Produkt sein, dass nicht nur durch die beigemengten Liköre Sortenvielfalt erreicht.“ Diese Garantie ist bei den Punschsorten vom Urbanihof gegeben.



Der Eierlikörpunsch vom Urbanihof war das Highlight des Abends

© URBANIHOF



Großer Andrang bei der Punschverkostung im lauschigen Innenhof des Arcotel-Hotels Wimberger

ARCOTEL WIMBERGER DIE GASTGEBER



Ins Gespräch vertieft: Thomas Schögl, Gastgeber Tabib, Fritz Draxler, und Daniela Lehner (v. l.)

Ein herzliches Dankeschön an Soufian Tabib, der mit seinem Team die Gäste des a3GAST-Expertenforums exzellent verwöhnt hat. Trotz extremer Programmänderungen und einer Verzögerung der Essens- und Pausenzeiten bewies sowohl das Servicepersonal als auch die Küchenmannschaft Flexibilität und Durchhaltevermögen.

Das Menü „Donauzander in der Strudelteigserviette mit Riesling-schaum“ und „Mastochsenfilet in der Kräuterkruste mit sautierten Eierschwammerln und Maisnockerln“ mundete den Gästen.

Es war die richtige kulinarische Unterlage für die Eskimo-Eiskreationen und den Überraschungdrink.



Großer Andrang beim 9. a3GAST-Expertenforum



Erfolg mit dem Punschgeschäft: Cafetier Bernd Querfeld und Franz Paschinger vom Urbanihof



Begrüßten die Gäste: a3Verlags-Team Piroška Payer, Doris Mittner, Michael Wolfbeisser (v. re.)

Für Premium-Weinprofi Franz Paschinger war die Welt des Punsch vollkommen neu und forderte zwei Jahre wirtschaftlichen Kampf, bevor sich das neue Produkte gewinnbringend etabliert hat. Das Urbanihof-Sortiment erstreckt sich heute vom Orangen-Punsch, Amaretto-Kirsch-Punsch über Pfirsich-Marillen-Punsch, Waldbeer-Punsch bis zum Eierlikör-Punsch und den Alkoholfrei-Punsch – alle trinkfertig. Viele Gäste bevorzugen alkoholfreien Punsch – Tendenz steigend. Zwei Drittel des alkoholfreien Punsch wird bereits von Erwachsenen getrunken.

Der Urbanihof bietet Direktversorgung, Anmeldungen übers Internet: www.urbanihof.at

INNOVATIVES LEHRLINGSKONZEPT

„Nach der zweiten Punsch-Verkostungsrunde werde ich meinen Vortrag ohne vorbereitete Unterlagen starten“, begann Johann Kriszt über die neue Form der Lehrlingsausbildung bei Airest zu berichten. Beim Airline-Caterer wird Lehrlingsausbildung mit Erwachsenenbildung ver-

bunden. Der Grundgedanke war: „Wir wollten gut geschulte Mitarbeiter von uns, die keinen Lehrabschluss haben, zu Facharbeitern ausbilden.“ Kurze Zeit später war man sich über eine Zusammenarbeit mit dem Arbeitsmarkt-Service (AMS) und dem Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) einig, auch betriebsfremden Arbeitssuchenden die Möglichkeit einer solchen Ausbildung zu gewähren. Die Chance erhalten 19- bis 24-Jährige, die beim AMS gemeldet sind und die entweder einschlägige schulische Vorkenntnisse im Bereich Gastronomie haben oder eine zweijährige Berufspraxis im Service oder in der Küche nachweisen können.

Kriszt hat sich für die Initiative persönlich eingesetzt, weil „ich mich noch sehr gut an meine eigene Lehrzeit erinnern kann. Sie war alles andere als schön und wir hatten zu wenige Möglichkeiten für Schulungen. Man war in jedem Bereich rund ein Jahr und nach der Lehrzeit wusste man nicht mehr, was man im ersten Jahr gelernt hat. Uns ist wahnsinnig wenig gezeigt worden. Wir mussten mit den Augen stehlen – das war bei uns gang und gäbe.“

a3GAST-LEHRLINGSAKTION

Beim a3GAST-Expertenforum sind Hoteldirektoren, F & B Manager oder Küchenchefs dazu eingeladen, auch einen Lehrling, der besonders engagiert ist oder durch besondere Leistungen glänzt, zu den Veranstaltungen mitzunehmen und für einen Abend als Mentor zu betreuen. Die Premiere fand bereits am 26. September statt.

Diesmal durften die Experten Alexander Youssef mit seiner Mentorin Andrea Hanschmann vom Hilton Hotel Vienna am Stadtpark begrüßen. Sie hat den jungen, engagierten Mann, der bereits im dritten Lehrjahr Hotel- und Gaststättenassistent lernt, ausgesucht, weil er extreme Einsatzbereitschaft zeigt und sich sogar in der Freizeit für seinen Beruf engagiert.

„Er zeigt jene Dienstleistungsbereitschaft, die man in diesem Beruf unbedingt braucht“, freut sich Hanschmann über ihren Schützling. Außerdem hilft der mittlerweile extrem kompetente junge Mann sehr gerne den Lehrlingen im ersten Lehrjahr.



Alexander Youssef mit Mentorin Andrea Hanschmann vom Hilton Hotel Vienna



Von rechts: Wolfgang Diewok, Max Wanko, Horst Wittrich, Thomas Eder und Chrizelda Amores-Pepito



Airest-Lehrlingsbeauftragter Johann Kriszt



Holten sich Tipps bei Eis-Pâtissier Franz Glanz: Eskimo-Marketinglady Birgit Fritz mit F&B Club Vienna-Präsident Mark Lewis



Die Abschlussüberraschung Coco-Drink lüftete Manfred Cepek

Als **Vorsitzender** der Prüfungskommission des Landes Niederösterreich hat er gesehen, dass die Ausbildung auch jetzt noch nicht gut genug ist „Die Lehrlinge können durch die verstärkte Verwendung von Convenience immer weniger praktische Erfahrung sammeln und Profis über die Schulter schauen.“

„Wir sind zu dem **Entschluss gekommen**, dass ein Tag für den Lehrling die Möglichkeit bestehen sollte, eine Schulung zu machen, bei jemanden, dem er fix zugeteilt ist. Dafür haben wir gekämpft.“ Die Direktion musste zwar erst überzeugt werden, doch es ist letztendlich gelungen.

Dass die **Airest-Ausbildung** Vorzeigecharakter hat, dafür sorgt nicht nur Kriszt, der für die Ausbildung der Köche verantwortlich zeichnet, sondern auch Christian Pfeiffer, der die Restaurantfachmänner betreut. Mittlerweile ist Kriszt 28 Jahre bei Airest.

Danach lud **a3GAST** in Zusammenarbeit mit dem F&B Manager Club Vienna zu einem köstlichen Menü, das von der Küchenmannschaft des Hotels Arcotel Wimberger kreiert wurde.

WINTERLICHER EISZAUBER

Als Nachspeise servierte Eskimo eine „Glühbirne“– zum Verkosten natürlich! Cremiges Birne Helene-Eis wurde mit einem Schuss Schnaps veredelt und mit Schlagobers garniert. Danach bedienten sich noch viele Gäste am Eskimo-Eisbuffet und Eis-Pâtissier Franz Glanz bot Tipps und Tricks für Coup-Kreationen für alle Interessierten.



© ESKIMO

Eine Glühbirne zum Naschen bietet Eskimo

www.eskimo.at

Zum **Abschluss** wartete noch einen Überraschungs-Drink auf die Gäste. Unter dem Motto „The Fluid of Life“ bietet Kattus seit kurzem Dr. Martins Coco-Drink. „Der Drink besteht aus reinem Bio-Kokossaft und ist der erste natürliche isotonische Durstlöscher für Gesundheitsbewusste jeden Alters“, betonte Verkaufsleiter Manfred Cepek.

www.kattus.at

REFERENTEN

Referenten: Franz Paschinger, Urbanhof Fels; Bernd Querfeld, Café Landtmann Wien; Johann Kriszt, Airest; Birgit Fritz, Eskimo-Marketing; Manfred Cepek, Kattus.

Mitglieder des F & B Manager Clubs: Wolfgang Diewok, Fritz Draxler, Ferdinand Höpfe, Nafati Lazhar, Daniela Lehner, Mark Lewis, Helmut Losbichler, Bradley Knowles, Erich Pultz, Thomas Schlögl, Marion Lindner, Judith Stalder, Michael Svec, Gerhard Schweigl, Soufian Tabib, Erich Wandl, Stephan Wilfinger, Horst Wittrich.

Als a3GAST-Experten geladen: Jennifer Grogel, Radisson SAS Palais Hotel; Walter Jahn, Schick Hotels; Wolfgang Moser und Erich Steinacher, Airest; Robert Wanko, „MAX“.Catering; Andrea Hanschmann und Alexander Youssef, Hilton International; Andrea Krieger, Tourismusschule Wassermannsgasse.