

Kocht sensationell gut: Andrea Vorreiter

Der Lehrling vom Sonnberghof gewann den Landeswettbewerb und startet beim Bundesfinale.

MITTERSILL. Die Landesberufsschule für Tourismusberufe in Obertrum war Ende April Schauplatz des Landeslehrlingswettbewerbs Tourismus. Unter fast 100 Teilnehmern wurden die besten Fachkräfte ermittelt, davon traten fast 40 im Bereich Koch/Köchin an. Der Wettbewerb war heuer eine besondere Herausforderung für die Teilnehmer, sie wurden aufgrund des neuen Staatsmeisterschafts-Modus erst unmittelbar vor dem Wettbewerb über die Aufgabenstellung informiert. Andrea Vorreiter vom Sonnberghof in Mittersill ging ganz entspannt ins Rennen: „Ich wollte den Bewerb nur als Übung für die Lehrabschlussprüfung machen und Erfahrung sammeln. Ich hatte auch gar kein so gutes Gefühl und war dann sehr überrascht vom Ergebnis.“

Herrliches Menü aus zuge teiltem Warenkorb

Das geschmackliche Ergebnis ihrer Kochkunst hatte die Jury überzeugt – Platz eins. Als Vorspeise hatte Vorreiter gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Linsen-Creme mit rotem Curryreis zubereitet. Hauptspeise: Zweierlei vom Schwein mit Kartoffelroulade. Dessert: Geeiste Salzburger Nockerln mit karamellisierten Birnen.

„Die Aufgabe war, aus einem Warenkorb, den wir erst vor dem Kochen zu Gesicht bekamen, ein Menü zu machen“, erzählt Vorreiter. Dabei kam ihr die mehrfach gute Ausbildung zugute. „Ich habe die Hauswirtschaftsschule in Bruck gemacht und dabei viel Grundlegendes gelernt. Und in unserer Küche im Sonnberghof verwenden wir viele Produkte vom eigenen Bio-Hof.“ Die Kräuter kommen im Sommer frisch aus dem hauseigenen Kräutergarten. Produkte wie Fleisch, Wurst, Joghurt, Butter, Marmeladen, Säfte, Hirschschinken, Käse, Honig, Öle oder Kräutersalz sind elementarer Bestandteil der Sonnberghof-Küche.

„Wir machen fast alles selber“, sagt Christine Riedlsberger, die Chefin des Hauses, und ergänzt: „Wir verwenden auch sehr viele Produkte aus der Region.“

Sehr viel gelernt habe Vorreiter vom Küchenchef Michael Mikl, sagt Riedlsberger: „Er ist sehr

„Der erste Platz ist eine gewaltige Sache.“

Ch. Riedlsberger, Sonnberghof

kreativ, kocht höchst abwechslungsreich. Er kann auch gut mit Leuten umgehen und hat ein großes Wissen. Davon hat die Andrea profitiert.“ Die junge Frau sei sehr ehrgeizig und habe sich für den Wettbewerb selbst angemeldet, nach Absprache mit dem Küchenchef. „Und dann wird es der erste Platz, eine gewaltige Sache. Es waren in ihrer Sparte ja 40 Lehrlinge dabei, viele aus sehr guten Häusern in ganz Salzburg“, freut sich Riedlsberger.

Für Andrea Vorreiter ist Köchin ein „sehr interessanter Beruf“. Auf den Geschmack ist sie durch ihre Tanten gekommen – „sie waren Köchinnen, und was sie gemacht haben, hat mich fasziniert. Man hat ja so viele Möglichkeiten: man kann regional kochen, man kann international kochen.“ Vorreiter schnupperte in einigen Häusern – „dann hat es mich zum Sonnberghof hingezogen, das ganze Haus und der Michael sind super.“ Die junge Köchin vertritt Salzburg im Oktober bei den Staatsmeisterschaften für Tourismusberufe.

Nach einigen Urlaubstagen hat der Sonnberghof ab Mittwoch, 25. Mai, wieder geöffnet. Die Küchenfachkräfte sind von Montag bis Samstag von 14 Uhr bis 21 Uhr, Sonn- und Feiertags von 11 Uhr bis 21 Uhr für ihre Gäste da.

Übrigens: Dass im Oberpinzgau hervorragend gekocht wird, beweist auch Tobias Bacher vom Hotel Kaltenhauser in Hollersbach, der unter den vielen Teilnehmern hinter Andrea Vorreiter Platz zwei holte.

simo



Küchenmeister Michael Mikl ist stolz auf „seinen“ Lehrling Andrea Vorreiter. Im Bild sind die beiden im Garten des Sonnberghofes, wo viele Kräuter selbst angebaut werden.

BILD: PRIVAT