Als Sous-Chef in Peking

Nach der Tourismusschule (und dem Präsenzdienst) ließen die Jobs nicht lange auf sich warten: Malta und Peking waren die ersten Stationen in der noch jungen Karriere von Maximilian Speiser.

Wie kamst Du nach Peking? Durch meine gründliche Ausbildung in der TMS konnte ich direkt als Chef de Partie bei Kempinski Hotel San Lawrenz in Malta beginnen. Nach eineinhalb Jahren packte mich dann aber wieder die Abenteuerlust, und so heuerte ich 2016 als Sous-Chef im Flagship Hotel der Kempinski Hotels S.A. in Peking an. In diesem beeindrukkenden Hotel blieb ich zwei Jahre, bis ich 2018 nicht nur für das renommierte Vogafjös Restaurant auf Island arbeitete, sondern auch Teilhaber und Küchenchef eines kleinen authentischen österreichisch-deutschen Restaurants in Peking wurde.

Das klingt alles sehr bewegt, kehrt auch einmal etwas Ruhe ins Berufsleben ein?

Ja, allmählich schon (lacht), nach der Ausbildung meines Teams



in Peking bin ich wieder zurück in Österreich, um als Executive Sous-Chef für die Junge Vaya Holding GmbH zu arbeiten.

Was machst du da genau?

Ich entwickle zusammen mit den anderen Vaya Hotel-Köchen in den verschiedenen Destinationen neue Konzepte, denn die Tochtergesellschaft der Sunweb Group und Teil der Sundio Group International GmbH hat sich das dem Außergewöhnlichen verschrieben: Ziel ist ein exklusives Angebot inmitten der Alpen für Urlauber, die das Besondere schätzen und das Außergewöhnliche suchen. Da muss natürlich auch die Kulinarik dazu passen.

Und da die junge Vaya Hotelkette in den nächsten Jahren bis zu 30 Hotels eröffnen wird, sehe ich hier auch meine nähere Zukunft. Ich plane mein eigenes, starkes Team zusammenzustellen, um mich als

Küchenchef voll und ganz den Gästen widmen zu können.

Hast du besondere Erinnerungen an die Schule?

Ganz besonders erinnere ich mich an die vielen Unterrichtsstunden in denen wir als Klasse motiviert wurden und somit auch die trockensten Lernstoffe schmackhafter und leichter verdaulich wurden. Das Engagement der Lehrkräfte in der TMS, auf jeden Schüler einzeln einzugehen, um so Interesse zu wecken, ist ganz besonders hervorzuheben. Durch dieses persönliche und unterstützende Vorgehen der Lehrkräfte wurden an sich schwierig zu meisternde Gegenstände sogar zu Lieblings-Gegenständen.

Was hat dir die Schule gebracht?

Die Schule hat mir in erster Linie Selbstvertrauen, Motivation,

die Kraft Probleme zu lösen und zukunftsorientiertes Denken vermittelt.

Was rätst du Interessenten?

Hängt euch rein, egal wie schwierig es sein zu scheint, ihr könnt es schaffen! Und glaubt mir, ein Teil der TMS zu werden öffnet euch die Tore – wohin ihr auch immer gehen wollt – und es lohnt sich für eure Zukunft. egal ob im Tourismus oder in anderen Berufszweigen! Foto: VAYA Holding GmbH



Erhöhte Waldbrandgefahr – Versicherungswirtschaft warnt

Viel Sonnenschein, aber fast kein Niederschlag. Meteorologen prognostizieren wieder sommerliche Rekordtemperaturen. Vielerorts haben sich heuer bereits Waldbrände entzündet.



Kein Wunder, dass der österreichische Versicherungsverband VVO zu erhöhter Vorsicht rät: "Eine achtlos weggeworfene Zigarette, ein kleines Lagerfeuer, das Auto mit dem heißen Auspuff in der Wiese abgestellt – das sind nur einige mögliche Brandquellen, die derzeit zur Gefahr werden können", warnt VVO-Präsident

Kurt Svoboda, "wir bitten daher, besonders aufzupassen".

Zunahme von Vegetationsbränden

"Interessant ist die Entwicklung der Vegetationsbrände", betont KFV-Direktor Othmar Thann (Kuratorium für Verkehrssicherheit), "hier sehen wir derzeit eine Steigerung hin zu einer besonders brandintensiven Zeit."

Als Vegetationsbrand versteht man unkontrolliertes Feuer im Außenraum, bei dem Vegetation betroffen ist; neben allen Waldbränden sind das auch Flur-, Hecken-, Bahndamm- oder Einzelbaum-Brände. Waren es im Zeitraum von Jänner bis April 2019 102 Vegetationsbrände, so sind es laut Waldbranddatenbank Austria im Zeitraum Jänner bis April 2020 bereits 138. Das ist eine Steigerung um rund 35 Prozent. Der April 2020 ist mit 73 Bränden (bis 21. April) damit sogar einer der vier brandintensivsten Frühlingsmonate der letzten 25 Jahre. "Diese Vegetationsbrände sind neben der Gefahr für landwirtschaftliche Gebäude und Fahrzeuge auch eine nicht groß genug einzuschätzende Gefahrenquelle für die Forstund Landwirtschaft," verweist Kurt Svoboda abschließend.

Tipps gegen Waldbrände

- Kein Rauchen im Wald! Funkenflug oder gar achtlos weggeworfene Zigaretten oder Streichhölzer können folgenschwere Brände auslösen.
- Lassen Sie keine Glasflaschen oder Dosen im Wald zurück! Abgesehen vom Umweltschutz kann eine Spiegelung oder Bündelung des Sonnenlichts ganz leicht Brände auslösen.
- Kein Lagerfeuer in Waldnähe

 und im Wald schon gar nicht!

 Das betrifft natürlich jedes offene Feuer wie auch Kerzen, Grillvorrichtungen oder Fackeln.
- Autos nicht auf trockenes Gras stellen! Schon der heiße Auspuff eines Pkw kann schnell zum Auslöser eines Waldbrandes werden.