

Ausgezeichnete Gastronomie am See

Hubert Wallner ist Eigentümer des See Restaurants Saag am Wörthersee. Gault&Millau verlieh dem ehemaligen TMS-Schüler, der seinen Abschluss 1994 machte, die Auszeichnung „Koch des Jahres 2020“.

Wie gestaltete sich Ihr Werdegang nach der TMS?

Meine Eltern haben einen Betrieb gehabt, ein kleines Gasthaus, und daher war mein Weg fast vorge-

zeichnet. Obwohl: Zu Beginn wollte ich mit der Gastronomie nichts zu tun haben, mein Vater meinte aber, ich soll die Tourismusschule einmal machen, danach kann ich machen was ich will.

Durch die Schule und die Praktika bin ich aber in der Branche geblieben.

Sie sind einer der führenden Köche des Landes. Welche Promis zählten schon zu ihren Gästen?

Da sind wir sehr diskret. Sowohl österreichische als auch Hollywood Stars sind oft zu Gast. Aber es ist uns wichtig, den sogenannten normalen Gast gleichwertig zu behandeln. Aus vielen Promi-Besuchen entwickelten sich auch Freundschaften.



Hubert Wallner ist „Koch des Jahres 2020“.

Foto: Wallner

Was gibt es für Zukunftspläne?

Im Juni 2021 eröffnen wir ein neues Lokal. Wir möchten neue Wege gehen, wir setzen unseren eigenen Kopf durch. Wir machen viel für unsere Mitarbeiter, wie Ausflüge und Schulungen. Denn nur ein motivierter Mitarbeiter bringt Top-Leistungen. Wir wollen auf jeden Fall die Führungsposition als bestes Restaurant in Kärnten behalten und ausbauen.

Wie haben Sie Ihre Schulzeit an der TMS erlebt?

Es war eine sehr schöne Zeit, im Nachhinein betrachtet, ist alles gelehrt worden, wovon ich als

Selbstständiger jetzt profitiere. Die Küchenausbildung war absolut am damaligen Stand der Dinge. Mehr praktischer Unterricht wäre sogar noch besser gewesen.

Was würden Sie Schulinteressenten raten?

Mit der Matura steht dir grundsätzlich ohnehin die Welt offen. Hat man auch noch das praktische Know-how und vor allem die vielen Erfahrungen, die durch diese Schule gegeben sind, ist das ein großer Vorteil.

www.tourismusschule-stp.at
► Alle Serienteile finden Sie auf wko.at/noe/tms-serie

SERIE, TEIL 20
Erfolgreich mit der TMS
www.tourismusschule-stp.at
TMS
Tourismusschule
WIFI ST. PÖLTEN
Privatschule der WKNÖ

Foto: Adobe Stock

VISION
2. VIRTUAL RUN

2. Sept. 2021 18:00 Uhr bis
5. Sept. 2021 23:59 Uhr

Infos und Anmeldung
www.visionrun.at

AK NIEDER ÖSTERREICH
SPORTLAND N
Raiffeisen Meine Bank
GEBERIT
Bezirksblätter
St. Pölten
23 TV
SPORT.ZENTRUM
WKO
Wirtshaus
WIRTSCHAFTS
WIRTSCHAFTS

TMS-Schüler im Finale

Die nächste große Nachwuchshoffnung in Sachen „Barkeepen“ reift in der TMS heran: Alexander Hönigsberger, 18 Jahre alt und Schüler der 3A-Klasse hat sich in der Kategorie „Bar“ für das große Finale des Falstaff Young Talents Cup 2021 in Graz qualifiziert.

Im hochwertigen Nachwuchsförderungswettbewerb darf er neben weiteren sechs Finalisten aus Österreich, Deutschland und der Schweiz sein Können unter Beweis stellen.

„Ich habe meine Leidenschaft fürs Barkeepen von meinem Großvater vererbt bekommen, dem ich mein ganzes Leben schon beim Herstellen von Edelbränden wie Gin helfe. Des Weiteren habe ich in der TMS mein Talent fürs Showbarkeepen entdeckt“, so Hönigsberger.

Er gewann als erster Zweitklässler den TMS Flairmaster im Jahr 2019 und hat alle in der Schule angebotenen Zusatzausbildungen abgeschlossen. Sein bisheriger Erfolgscocktail nennt sich „Freches Früchtchen“ und ist eine Kreation aus selbstgemachtem Erdbeer- und Honigsirup sowie spannenden Zutaten wie La Guita Manzanilla Sherry oder Monkey 47 Barrel Cut Gin.



Alexander Hönigsberger steht mit dem „Frechen Früchtchen“ im Finale des Falstaff Young Talents Cup.

Fotos: Haiderer

