

powered by
hogastjob.com

falstaff

karriere

**ERFOLG.
FRAUEN AN
DER MACHT**

**FOOD-DESIGN.
INNOVATIVE
AUSBILDUNG**

**WINZER.
AUFBAU DER
EIGENEN MARKE**

MENTOR & MACHER

CAMINADAS STIFTUNG FÜR JUNGE TALENTE



JUNGE STEIRER KOCHEN KREATIV

NACHHALTIGE NACHWUCHSFÖRDERUNG MIT DEM FALSTAFF KARRIERE CLUB

LBS BAD GLEICHENBERG

Falstaff KARRIERE hat sich der Nachwuchsförderung verschrieben. Der Club unterstützte das Team Axel Jaskowiec und Benjamin Schröder (Pâtisserielehrgang Gastgewerbefachschule am Judenplatz, Wien) beim Wettbewerb »Junge Steirer kochen kreativ«, das den zweiten Platz für sich entscheiden konnte. »Cercle des Chefs« veranstaltete den Wettbewerb, der es zum Ziel hat, das Kochniveau in der Steiermark zu heben und den Respekt für heimische Produkte zu fördern.

- 1 Axel Jaskowiec und Benjamin Schröder in der Vorbereitung.
- 2 Zubereitung des Desserts.
- 3 Die Pokale des Wettbewerbs.
- 4 Waldspaziergang: Pilze, Waldbeeren, Bärlauchknospen, Tannenwipfel, Bries.
- 5 Die Zweitplatzierten Axel Jaskowiec und Benjamin Schröder.
- 6 Siegerteam Christoph Fürnschuß (»Restaurant-Hotel Obauer«) und Angelika Edelsbrunner (»Haberl & Fink's«) mit Unterstützung von Hans

- Peter Fink und seinem Team.
- 7 Präzises Geschick ist gefragt.
- 8 Bei der Vorbereitung des Amuse-Bouche.
- 9 Konzentration und Handarbeit sind das Um und Auf.
- 10 Geschmortes Kräuterferkel, Rote Bete, Sorbet, Buchweizen – eine gelungene Kombination.

Ein Dankeschön geht an Rochini finest tabletop, die das Designerporzellan von Hering Berlin zur Verfügung gestellt haben.