

Pressemitteilung

19.01.2009



Schule für Hotel- und
Tourismus-
management
Wiesau

Karpfen und Zoigl für die Gastronomie-Welt

Oberpfälz lässt die Branche in die Töpfe schauen

Wiesau/Nürnberg. Soooo lecker: Über 100 Gäste der HOGA, Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg kamen vergangenen Montag in den Genuss oberpfälzischer Spezialitäten. In enger Kooperation mit der Kreisstelle Tirschenreuth des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes e.V. (BHG) bereiteten die Küchenmeister der staatlichen Berufsschule Wiesau live vor den Besuchern regionale Besonderheiten zu. Unterstützt wurden sie dabei von Schülerinnen und Schülern der Schule für Hotel- und Tourismusmanagement Wiesau, die sich im Rahmen einer Klassenfahrt auf der Messe informierten, und von sehr jungen Damen und Herren des Minikochclubs Nürnberg.

Als ersten Gruß aus der Küche verwöhnte pikanter Brotaufstrich aus Räucherkarpfen auf frischem Holzofenbrot die Gaumen der Gäste. Das oberpfälzer Karpfenfilet unter Kräuter-, Meerrettich- und Pilzkruste mit Bratkartoffelsalat brachte dann endgültig die Messebesucher ins Schwärmen. Dazu hat sicher auch das zünftige Zoigl-Bier vom Plößberger Riedl-Bräu beigetragen, das der Kreisvorsitzende des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, Johann Bruischütz persönlich zapfte. Moderiert von Experten wie der Vorsitzenden des Fachbereiches Gastronomie beim BHG, Monika Poschenrieder, und dem Vorsitzenden der ARGE Fisch im Landkreis Tirschenreuth e.V., Hans Klupp, konnte die gelungene Aktion der Schule für Hotel- und Tourismusmanagement Wiesau viele Messebesucher aus nah und fern für die Oberpfalz interessieren.

Die Spenden der satt und beeindruckten Gäste kommen der Aktion Sternstunden des Bayerischen Rundfunks zugute. Da brachte das Schlemmen oberpfälzischer Spezialitäten für einen guten Zweck doppelten Genuss. Viele weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.HoT.bs-wiesau.de.

Bilder:



Küchenmeister der Schule für Hotel- und Tourismusmanagement Wiesau mit Nürnberger Mini-Köchen: von links Fachlehrer und Küchenmeister Edgar Krauß und Markus Schultes



Schülergruppe der Klasse 11a der staatlichen Berufsfachschule für Hotel- und Tourismusmanagement auf der Branchenmesse HOGA in Nürnberg, im Hintergrund: Schaukochen der Berufsfachschule



Die Mannschaft des Schaukochens: von links Küchenmeister Edgar Krauß, Kreisvorsitzender des BHG Johann Bruischütz und Küchenmeister Markus Schultes mit Schülerinnen und Schülern der Schule für Hotel- und Tourismusmanagement Wiesau