

Goldene Cloche für Sarah Wiener

Erstmals haben der Gastronomieclub Wien und die Sektion Wien zusammen die Galanacht der Gastronomie gefeiert

WIEN Exakt um 12.25 Uhr kam Sarah Wiener am Flughafen Wien an und wurde von einer Kochabordnung unter Blitzlichtgewitter herzlich begrüßt.

Am 29. März um etwa 14.00 Uhr gibt es auf der ARD einen Beitrag über Sarah Wiener mit dem Titel „Höchstpersönlich“, dieses Filmteam hat Frau Wiener auch in Wien vom Flughafen bis zur Überreichung hin begleitet! Weiter ging es am Abend mit einer rauschenden Ballnacht im Parkhotel Schönbrunn und vielen Höhepunkten wie der Auftritt der Jugendkochnationalmannschaft unter der Führung von Gerhard Pachschröll, den kulinarischen Genüssen im Wintergarten mit engagierten Schülern der GAFA am Judenplatz unter der Leitung von Küchenmeister Helmut Deutsch, frische Austern – geknackt von Johannes Ohrhofer-Zisser – und natürlich kurz vor Mitternacht die Überreichung der Goldenen Cloche.

Was ist die Goldene Cloche?

Die „Goldene Cloche“ ist eine besonde-

re Ehrung des Gastronomieclubs Wien in Zusammenarbeit mit der Sektion Wien des Verbandes der Köche Österreichs.

Diese Auszeichnung wird einmal im Jahr im Zuge dieses Galaabends an besondere österreichische Persönlichkeiten der Gastronomie vergeben. Kollegen, die sich vor allem außerhalb Österreichs nicht nur einen „Namen“ gemacht haben, sondern auch wesentlich zum positiven Image des Berufsstandes beigetragen haben und nach wie vor beitragen.

Warum Sarah Wiener?

Sarah Wiener zählt zu den besten Köchinnen Deutschlands und betreibt in Berlin drei Restaurants und ein mehr als erfolgreiches Catering und engagiert sich mittels einer Stiftung für Kinder aus sozial schwachen Verhältnissen. Weiters trägt sie durch ihr ehrliches und vor allem authentisches Auftreten in der Öffentlichkeit dazu bei, ein Vorbild für viele zu sein. Ihre Auftritte sind geprägt von Humor und vor allem Charme, sie verzichtet unauffällig auf einen gewissen selbstdarstellerischen Pathos und gerade das macht sie für viele so beliebt.

Positive und sympathische Vorbilder sind wichtig für den Nachwuchs – den „Youngsters“, oder wie man sie auch nennt „Wiener Glut“ – sowie generell für das Image der gesamten Gastronomiebranche, die man als das wahre Rückgrat des österreichischen Tourismus bezeichnen kann.



Sarah Wiener freut sich über die goldene Cloche

Mehr geht schon nicht mehr

Alle Erwartungen übertroffen hat die Winter-Halbzeitbilanz für die Steiermark und die Hochrechnung für den Jänner

STEIERMARK Übernachtungen gab's +8,3 %, bei den Ankünften sogar +9,9 %. Sogar noch besser schaut das bisherige Ergebnis zur Winter-Zwischenbilanz (Nov.–Jan.) aus: bei den Übernachtungen +9,9 %, bei den Ankünften sogar +11,6 %.

Und dann erst die Umsatzentwicklung! Auch wenn das Ergebnis für den Jänner noch nicht eingelangt ist, lohnt ein Blick auf die Umsatzentwicklung von November bis Dezember, denn die lag bei +14,8 %.

Besonders wichtig: Neben der erfreulich konstanten Entwicklung am österreichischen Markt mit einem Ankünfteplus von 9,9 % haben die internationalen Ankünfte sogar um 15,1 % zugelegt.

Dazu LH-Stv. Hermann Schützenhöfer: „Seit dem Traumstart Ende Oktober spielt der steirische Wintertourismus alle Stückerln. Der Februar läuft auch gut, die Osternachfrage ebenso, einige Skigebiete haben schon angekündigt, die Saison bis 13. April zu verlängern, sodass dieser Winter mit Sicherheit in die Tourismusannalen der Steiermark eingehen

wird. Die kontinuierliche Qualitätsförderung vonseiten des Landes Steiermark in Hotellerie und Schnee-Infrastruktur machen sich bezahlt.“

Georg Bliem, Chef von Steiermark Tourismus: „Die Tourismusedwicklung übertrifft unsere kühnsten Erwartungen. Wichtig ist es jetzt aber, diesen (Auf-)Schwung in die nächsten Jahre mitzunehmen. Der Fokus muss weiterhin auf eine intensive Marktbearbeitung gelegt werden und Schwerpunkte wie Angebotsentwicklung, Vertrieb und Verkauf müssen noch mehr forciert werden. Eine besondere Freude ist die schon jetzt starke Etablierung der Urlaubsmarke Steiermark auf den internationalen Herkunftsmärkten.“



Die Steiermark im Aufschwung

So schmeckt Österreich!

NEU!
100% BIO!

Natur aus Österreich
Österreichs größte Privatbrauerei verwendet für Paracelsus Zwickl nur natürliche, österreichische Rohstoffe.

Bio liegt im Trend
Bereits 59 % der Verbraucher kaufen Bio-Lebensmittel. ZMP, Trendstudie Food Stiegl gibt es jetzt in Bio-Qualität, ausgezeichnet durch die Austria-Bio-Garantie!

Wachstum bei kleinen Gebinden
Paracelsus Zwickl ist in der 0,331-Flasche und im 20l-Schlank-Keg erhältlich.

Info-Hotline: 0662/8387-0, www.witstiegl.at

Braukunst auf höchster Stufe.

