

Fürstlich speisen im Schloss



Im Speisesaal am Campus, der sich im Schlossgebäude von Oberrain befindet, herrscht reger Betrieb. Hier in der Großküche werden täglich rund 150 Mahlzeiten für die Auszubildenden und die Mitarbeiter gekocht. Auch das „Essen auf Rädern“ der Gemeinde wird hier zubereitet, sowie die Verpflegung für die Seniorenresidenz und den Kindergarten. Catering wird ebenfalls angeboten.

Die Gastronomie ist eine der acht Ausbildungssparten für die Jugendlichen mit Lernschwierigkeiten. „Sie sind geschätzte Arbeitskräfte, die etwa vom Hotel Sacher, im TauernSpa Kaprun und im Seniorenheim Lofer übernommen wurden“, erklärt Betriebsleiterin Diana Kienpointner-Hauser. Täglich werden

zwei mehrgängige Menüs gekocht, eins davon ist vegetarisch. „Unser Essen hat eine hohe Qualität, wir verwenden frisches Biogemüse aus unserer eigenen Gärtnerei“, betont Küchenchef Gerald Weiß. „Bei uns sind auch externe Gäste willkommen. Leider ist aber zu wenig bekannt, dass auch die Allgemeinheit dieses Angebot nutzen und hier essen kann.“

Wolfgang Katsch, seit vier Monaten Geschäftsführer der anderskompetent gmbh, möchte das ändern. „Die Menüs sind köstlich und abwechslungsreich, es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben unserem Bistro können die Gäste auch im Innenhof essen.“ Der neue Chef hat bereits in den Ausbildungsbereichen, vom Gartenbau bis zur Tischlerei, mitgearbeitet,

um den Betrieb richtig kennenzulernen. „Ich bin mit den Jugendlichen gut ins Gespräch gekommen. Ich habe selber einen 14-jährigen Sohn und weiß, welche Themen in dem Alter wichtig sind“, schildert Katsch. Er hat Sozial- und Wirtschaftswissenschaften studiert und war Geschäftsleiter aller SOS-Kinderdörfer in West-Österreich. Es ist ihm ein Anliegen, den Jugendlichen in Oberrain eine Zukunft mit Perspektiven zu ermöglichen. „Unser Ziel ist es, dass sie ihr Leben selbstständig gestalten können.“

**Angebot für die Öffentlichkeit:
Mittagessen von Mo bis Fr von 11:00
bis 13:00 Uhr, Mahlzeiten auch zum
Mitnehmen!**

Speiseplan unter: www.anderskompetent.at/bistro-am-campus-oberrain -gud-



GF Wolfgang Katsch und Betriebsleiterin Diana Kienpointner-Hauser genießen ihre Nachspeise



Die Jugendlichen lernen in der Campus-Küche die Grundlagen für den Beruf Koch/Köchin