



Klagenfurt am Wörthersee, 11. November 2022

Wildwoche in der KTS Villach

Eine Zusammenarbeit mit der Kärntner Jägerschaft

In der Kärntner Tourismusschule, der KTS Villach, wird ein Stück Kärntens zukünftiger Gastronomie geformt. Die Schule verschreibt sich einer umfassenden Ausbildung und bemüht sich dabei um die aktive Verbindung zur Kärntner Heimat. Ein guter Boden für ein Projekt, das die kulinarische Verarbeitung heimischen Wildbrets in den Mittelpunkt stellt.

Am Abend des 9. Novembers ist der Saal Restaurant Wintergarten der KTS Villach reich geschmückt. Die Jagdhornbläsergruppe Jagdmusik Villach begrüßt die geladenen Gäste, gefolgt von der Stellvertretenden Direktorin Prof. Mag. Birgit Pipp und der Schülersprecherin Antonia Egger, die sich mitverantwortlich für dieses Projekt zeigt: „Durch den kreativen Einsatz von hochwertigen Lebensmitteln lassen wir die Tradition des Kärntner Wildfleisches in der Gastronomie neu aufleben“ sagt sie in ihren Begrüßungsworten. Regionalität und Tradition – dafür steht auch die Kärntner Jägerschaft: „In dieser Woche wollen wir Bewusstsein für den Wert des heimischen Wildbrets bei den angehenden Touristikern schaffen,“ heißt es.

Das Wildbret, das in den Tagen vom 7.11. bis 11.11. im Fachunterricht der 4. Klassen verarbeitet wird, wurde von der Kärntner Jägerschaft zur Verfügung gestellt. Andreas Fauland, Kochlehrer am Abend des Wildwochen-Dinners, strebt hier ein kreatives, einfallsreiches und überraschendes Menü an. Das gelingt: Im 7-gängigen Menü finden sich neben zweierlei vom Hirschkalbsrücken und einer Wildconsommé etwa auch Kärntner Weinbergschnecken. Die begeisterten Gäste werden an den Tischen vom Serviceteam der 4. Klasse unter Thomas Pachlinger, BEd, aufmerksam bedient.

Am Ende des Abends bleibt ein Gefühl des Erfolges. Denn das ist der heimliche Wert des heimischen Wildbrets und guter Küche: Sie bringen Menschen über Tellern zueinander.