

STRANDBADOASE
Gmunden - AUSTRIA

January, 2nd 1997

Mr. HUMMER Roland
Guckweg 7
4061 Pasching
AUSTRIA

Dear Madam or Sir,

Mr. Hummer was leading our Lake resort from may 1993 till december 1996 in a most outstanding performance as „Resort Director“.

With his experienced leadership Mr. Hummer managed the resort's daily routine to our highest satisfaction, the simply fact of his natural behaviour is the reason for his popularity among guests as well as staff.

Awareness and creativity were the key points for his success at our resort, especially Mr. Hummer's way of organizing big events.

After a two year contract we were able to convince Mr. Hummer for another year within our company, which sadly just ended.

We wish Mr. Hummer all the best for his future career and great success for his new challenge.

STRANDBAD OASE
Dr.-Thomas-Straße 13
4810 Gmunden
AUSTRIA Tel.: (43) 7612 4520



Gerold Deicker



SS. MERIDIAN

February 25th, 1993

To whom it may concern,

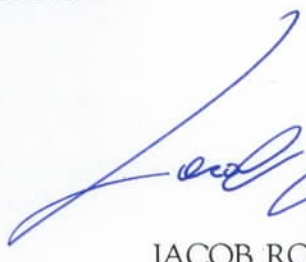
Mr. ROLAND HUMMER was leading the Four Seasons Restaurant with its position as a MAITRE D'HOTEL on one of our best vessels – the SS MERIDIAN which was voted No 1 in food and service in the years of 1990 – 1991 among all the other cruise lines in the industry.

As the MAITRE D'HOTEL on the SS MERIDIAN, Mr. HUMMER, was in charge of an average turnover of 900 passengers per cruise and a constant personnel of forty chef de rangs and thirtyfive demi chef de rangs.

Mr. HUMMER fulfilled his position to a stage of highest satisfaction towards us and our customers. His personality, experience and charming character were the key for his great success among the passengers as well as crew.

Mr. HUMMER finished his contract on February 28th, 1993 after six months of constant and professional leadership on the SS MERIDIAN of Celebrity Cruise Lines.

Herewith we wish Mr. HUMMER all the best for his future career and like to welcome him back at any time to one of our vessels of Celebrity Cruise Lines.

A circular blue ink stamp. The outer ring contains the text 'SS MERIDIAN' at the top and 'NASSAU' at the bottom, separated by two stars. The center of the stamp features a stylized graphic of a ship's funnel or a similar structure.

JACOB ROTH
OPERATION MANAGER S.P.V.R.

Apollo Ship Chandlers
6900 43rd Street NW
Miami, Florida 33166

To whom it may concern;

Mr. Roland Hummer was employed by Prima's from Jan.-
July of 1991, as the Dining Room Manager.

Mr. Hummer was a very dedicate and effieient person
who is able to carry out his duties with care and
authority. His ability to read a situation and address
it properly is more then commendable.

He grasped and performed management control expertly
and efficiently. Showing the ability to adopt or see
ways to make things more effective and easier for others
to do and comprehend.

If we had not sold the business, we would have
surly enjoyed Mr. Hummers company longer.

Sincerely



Prima's on Wharf
Owner/Chef de Cuisine



1218 Wharf Street, Victoria, BC, V8W 1T8 (604) 381-2112

Royal Caribbean Cruise Line

Food & Beverage Operations

1050 Caribbean Way, Miami, FLORIDA 33132

305 / 539 – 6000, Telex 673 – 1644 RCCL, Fax 305 / 358 – 9295

October 4th, 1992

Mr.

Roland Hummer

Guckweg 7

A-4061 Pasching

AUSTRIA

Mr. Hummer started in our company in December 1991 as a wine steward. His performance and his enormous effort made it possible to let him lead as a "Head wine steward" on one of our ships and that after few weeks with *Royal Caribbean*. The indescribable positive influence that Mr. Hummer had on our passengers and officers didn't stop there, he made his way into the office very quick.

By presenting the board of RCCL his proposed job description he broke down the last barrier, and for the next six months he trained our staff in the service and wine department. Mr. Hummer used constructive criticism as a management tool to our advantage, he intergated training sessions into the daily routine. He was aming for consistency and higher working quality, was building up sales skills by using new ideas, motivation, team building and confidence within the team.

The respond we got from passengers, officers and crew was incredible and absolutely to our confidence. Mr. Hummer has got very special skills as well as a great character and therefore we understand and respect his decision. He left RCCL in September 1992 after finishing his contract. We wish him all the best and he will be more than welcome to come back to work with *Royal Caribbean Cruise Line* again.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Heinz', followed by a long horizontal line that ends in a small flourish.

Heinz E. Haselmann

Director, Food Service & Beverage Operations



HOTEL IMPERIAL
W I E N

IMPERIAL HOTELS AUSTRIA AG
HOTEL IMPERIAL
1015 Wien, Kärntner Ring 16

120 120

ZEUGNIS

NAME HUMMER VORNAME ROLAND
GEBOREN AM 22.10.65 GEBURTSORT Wels
STAATSANGEHÖRIGKEIT Österreich
WAR VOM 3.8.1987 BIS 27.9.1987
IM HOTEL IMPERIAL
ALS COMMIS DE RANG TÄTIG.

In dieser Eigenschaft war Herr Hummer in unserem
Restaurant "Zur Majestät" eingesetzt und erwies
sich als fachlich versierter Mitarbeiter.

Sein Austritt erfolgt auf eigenes Verlangen;
unsere besten Wünsche für die Zukunft begleiten ihn.

HOTEL IMPERIAL WIEN

Peter Roth
Direktionsassistent



IMPERIAL HOTELS
Austria

Wien, im Oktober 1987



Da Conte Alimentari Handelsges.m.b.H. & Co. KG

»DaCONTE«
ALIMENTARI

A-1010 Wien, Judenplatz 1, Tel. 533 64 46

Wien, 1988-03-31

D I E N S T Z E U G N I S



Herr H U M M E R Roland, geboren am 22.10.1965, wohnhaft in 1080 Wien, Strozzigasse 27/14, war vom 2.11.1987 bis 31.03.1988 als Sommelier in meinem Betrieb beschäftigt.

Während dieser Zeit hat er sich als gewissenhafter Mitarbeiter meine vollste Zufriedenheit erworben und die ihm übertragenen Arbeiten einwandfrei durchgeführt. Er scheidet heute aus eigenem Verlangen aus meinem Betrieb. Ich bedaure seinen Austritt und wünsche ihm auf seinem weiteren Lebensweg alles Gute.

DA CONTE ALIMENTARI
HandelsgesmbH & Co. KG
Judenplatz 1
1010 Wien

»DaCONTE«
ALIMENTARI
Gesellschaft m.b.H. & Co.KG
1010 Wien, Jordangasse 9, Tel. 533 64 46

Hotel Schillerpark Linz

A-4020 Linz, Rainerstraße 2-4
Tel. (0732) 55 405-0, Telex 22107 schip a


HOTEL SCHILLERPARK LINZ
Österreichisches Verkehrsbüro m. b. H.
A - 4020 Linz, Schillerpark Rainerstraße
Tel. (0732) 55 405-0, Telex 22107 schip a

Z E U G N I S

=====

Wir bestätigen hiermit, daß Herr Roland Hummer, geb. am 22.10.1965, in der Zeit vom 1.9.1983 bis 12.7.1987 in unserem Betrieb die
Koch - Kellnerlehre
absolviert hat.

Herr Hummer hat sich vom ersten Tag an als besonders lernwilliger und ein-satzfreudiger Lehrling erwiesen. Aufgrund dieser Eigenschaften konnte er sich in kurzer Zeit gutes Fachwissen aneignen. Er wurde auf allen Posten bestens ausgebildet. Seine besondere Aufmerksamkeit galt dem Garde-manger-Platz in der Küche, und seine zweijährige Ausbildung als Kellner hat ihm ebensoviel Freude bereitet.

Sein adrettes und sauberes Auftreten sowie seine stets fröhliche Art war bei unseren Gästen wie bei den Kollegen und Vorgesetzten gleichermaßen geschätzt. Er war immer ein Vorbild. Sein Hobby, Sommelier zu sein, konnte er beim à la carte-Geschäft in unserem Restaurant bestens pflegen.

Aufgrund seiner hervorragenden Leistungen haben wir Herrn Hummer zum Wettbewerb für die Berufsolympiade 1988 in Sydney entsandt, wo er sich prompt durch die Erringung des 1. Platzes als bester Kellner des Jahres in Österreich qualifizieren konnte.

Wir haben Verständnis dafür, daß Herr Hummer sich in einem Spitzenhaus in Wien weiterbilden möchte und unsere besten Wünsche begleiten ihn. Unser Haus steht ihm jederzeit wieder offen.



Willi Förster
Hoteldirektor

Linz, am 12. Juli 1987

Das gute Haus am Schillerplatz

Austropa Hotels Austria, Österreichisches Verkehrsbüro Gesellschaft m. b. H.
Creditanstalt-Bankverein Linz, Kto.-Nr. 92-53386

Hotel Schillerpark Linz

A-4020 Linz, Rainerstraße 2-4
Tel. (0732) 55 405-0, Telex 22107 schip a


HOTEL SCHILLERPARK LINZ
Österreichisches Verkehrsbüro m. b. H.
A - 4020 Linz, Schillerpark Rainerstraße
Tel. (0732) 55 405-0, Telex 22107 schip a

Z E U G N I S

=====

Wir bestätigen hiermit, daß Herr Roland Hummer, geb. am 22.10.1965,
in der Zeit vom 1.9.1983 bis 12.7.1987 in unserem Betrieb die
Koch - Kellnerlehre
absolviert hat.

Herr Hummer hat sich vom ersten Tag an als besonders lernwilliger und ein-
satzfreudiger Lehrling erwiesen. Aufgrund dieser Eigenschaften konnte er sich
in kurzer Zeit gutes Fachwissen aneignen. Er wurde auf allen Posten bestens
ausgebildet. Seine besondere Aufmerksamkeit galt dem Garde-manger-Platz in
der Küche, und seine zweijährige Ausbildung als Kellner hat ihm ebensoviel
Freude bereitet.

Sein adrettes und sauberes Auftreten sowie seine stets fröhliche Art war
bei unseren Gästen wie bei den Kollegen und Vorgesetzten gleichermaßen ge-
schätzt. Er war immer ein Vorbild. Sein Hobby, Sommelier zu sein, konnte
er beim à la carte-Geschäft in unserem Restaurant bestens pflegen.

Aufgrund seiner hervorragenden Leistungen haben wir Herrn Hummer zum Wett-
bewerb für die Berufsolympiade 1988 in Sydney entsandt, wo er sich prompt
durch die Erringung des 1. Platzes als bester Kellner des Jahres in Öster-
reich qualifizieren konnte.

Wir haben Verständnis dafür, daß Herr Hummer sich in einem Spitzenhaus in
Wien weiterbilden möchte und unsere besten Wünsche begleiten ihn. Unser
Haus steht ihm jederzeit wieder offen.



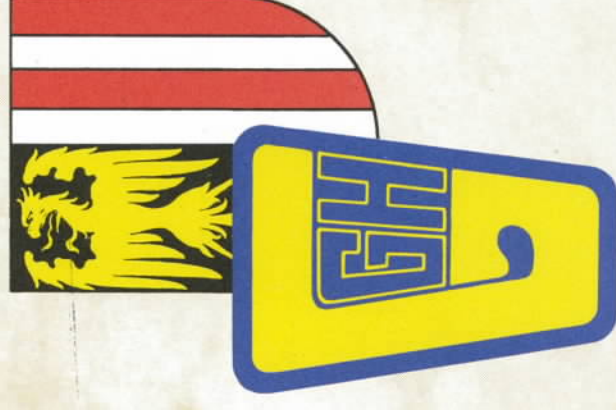
Willi Förster
Hoteldirektor

Linz, am 12. Juli 1987

Das gute Haus am Schillerplatz

Austropa Hotels Austria, Österreichisches Verkehrsbüro Gesellschaft m. b. H.
Creditanstalt-Bankverein Linz, Kto.-Nr. 92-53386

LEHRBRIEF



KAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT
FÜR OBERÖSTERREICH

FACHGRUPPEN DER GASTRONOMIE,
HOTEL- UND BEHERBERGUNGSBETRIEBE



LEHRLINGSSTELLE
DER KAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT FÜR OBERÖSTERREICH

LEHRBRIEF

HUMMER Roland

geboren am 22.10.1965 in Wels

hat den Lehrberuf Kellner

erlernt, die festgesetzte Lehrzeit ordnungsgemäß

am 5. Juli 1987 beendet, sich am 2. Juli 1987

der Lehrabschlußprüfung unterzogen und diese

bestanden.

Linz, am 5. Juli 1987



FÜR DIE LEHRLINGSSTELLE



LEHRLINGSSTELLE
DER KAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT FÜR OBERÖSTERREICH

LEHRBRIEF

HUMMER Roland

geboren am 22.10.1965 in Wels

hat den Lehrberuf Koch

erlernt, die festgesetzte Lehrzeit ordnungsgemäß

am 5. Juli 1987 beendet, sich am 1. Juli 1987

der Lehrabschlußprüfung unterzogen und diese

bestanden.

Linz, am 5. Juli 1987



FÜR DIE LEHRLINGSSTELLE

Sieger „made in Austria“

3 Oberösterreicher errangen in Sydney bei der Berufsolympiade 2 Gold- und 1 Bronzemedaille

DIE oberösterreichischen Profis lassen grüßen: Nicht nur in heimischen Gefilden; auch international haben sie die Nase vorne. Bei der Berufsolympiade im australischen Sydney im vergangenen Februar behaupteten sich drei oberösterreichische Teilnehmer im Spitzenfeld. Bei insgesamt 17 Professionisten „made in Austria“ kein schlechter Prozentsatz. Zweimal Gold und einmal Bronze holten unsere oberösterreichischen Olympioniken. Die Disziplinen: Goldschmiedekunst, Kellnerei und Maschinenschlosserei. Keine leichte Beute für unsere drei Tausendsassas. Jugend ist aber, wie die Wettbewerbsregeln beweisen, kein Nachteil. Die Teilnehmer dürfen nicht älter als 23 Jahre sein.

Der Laakirchner Bronze-Gewinner und Maschinenschlosser bei der Miba A.G., Franz Baldinger, erzählt: „Für mich waren die dreißig Grad im Schatten und der

Zeitdruck am ärgsten“, so Baldinger. Seine Aufgabe: Ein Übungsstück, für das alle typischen Schlosser-Arbeitsgänge nötig waren. 22 Stunden, verteilt auf vier Tage,

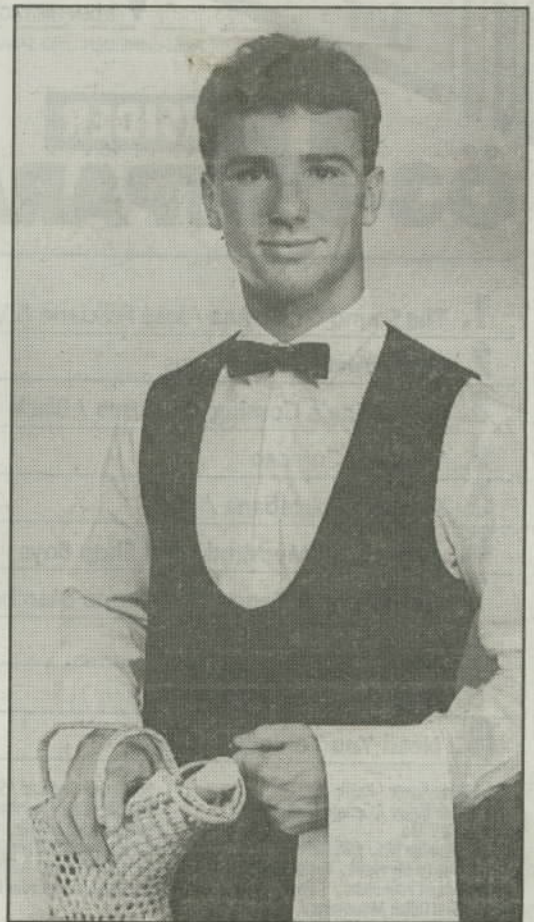
VON K. SCHMIDBAUER

standen zur Verfügung. „Rundherum war ein Lärm wie auf einem Volksfest. Die Australier haben aus dem Berufswettbewerb einen richtigen Rummel mit vielen Zuschauern gemacht“, erinnert sich der 22jährige Franz Baldinger.

Der Offeringer Goldschmied und Drobny-Mitarbeiter Peter Neundlinger ist froh, es geschafft zu haben. Als „vergoldeter“ Sieger hat er seinem Berufsstand alle Ehre gemacht: Er ist weltbesten Goldschmied. Seinen Haupttrumpf „Kreativität“ konnte Neundlinger allerdings nicht voll ausspielen. Er hatte sich streng an einen Anhänger-Entwurf zu hal-

ten. „Für mich war das Schwierigste, den im wahrsten Sinne ‚goldenen‘ Mittelweg zwischen Genauigkeit und der zur Verfügung stehenden Zeit zu finden“, erklärt Peter Neundlinger.

Startvorteile verbuchte der Paschinger Kellner Roland Hummer. Erstens holte er sich sein „Handwerkzeug“ im Linzer „Hotel Schillerpark“; zweitens warf er einen Australien-Aufenthalt mit in die Waagschale. Bei Englisch als Prüfungssprache bestimmt kein Nachteil. Der einzige Unsicherheitsfaktor: Der Cocktail-Wettbewerb. „Da alle Mixgetränke auswendig zu ‚shaken‘ waren, ein kleiner Unsicherheitsfaktor in meiner Erfolgsrechnung“, so Roland Hummer. Beim „Singapur Sling“ improvisierte der findige Kellner so gut, daß er die Goldmedaille wert war. Die Erfolge unserer Berufs-Olympioniken lassen aus ihnen die besten Diplomaten für unser Land werden.



Sieger Roland Hummer verdiente sich im Linzer Hotel Schillerpark die ersten Sporen. Foto: Prokosch

Ein junger Mann aus Linz ist der beste Kellner der Welt

Wie Roland Hummer, 22, seinen Kollegen aus 19 Nationen bei der Olympiade der internationalen Gastronomie in der australischen Stadt Sydney die Goldmedaille „wegservierte“.

Der junge Mann kaufte, bevor er nach Sydney flog, auf eigene Kosten einen schwarzen Anzug, Fachliteratur und „Kellner-Werkzeug“ wie Besteck, Hangerl und Shaker, und möglicherweise wurde er von der Konkurrenz belächelt. Roland: „Den andern wurde alles gezahlt. Die Asiaten beispielsweise durften eineinhalb Jahre vor dem Bewerb kostenlos trainieren.“

Das war vorher. Und nachher? Da war es ähnlich. Der junge Mann aus dem gastronomischen Entwicklungsland Österreich holte für die Knödel-Republik die „Goldene“ und erhielt dafür eine Belobigung durch den Bundespräsidenten. Roland: „Wer von den Asiaten auf einen Spitzenplatz hinter mir kam, erhielt ein eigenes Geschäft in der Heimat, 200.000 Schilling Taschengeld und ein Gratisstudium an einer Universität.“

Die Prüfung dauerte vier Tage. Gewertet wurden: Blumen-gesteck, Barmixing, Kalkulation der Speisen und Getränke, Service, Serviertechnik, Showtische, Weinverkostung, Erinnerungstest. (Bei Bestellung dürfen keine Notizen gemacht werden.)

Dann fällte die Jury ein einstimmiges Urteil: Gold für Roland Hummer. („Das höchste, was ein Kellner in seinem Leben erreichen kann.“) Er hatte acht Jahre auf dieses Ziel hingearbeitet. Schon als Lehrling im Linzer Schillerparkhotel war er aufgefallen: hochbegabter Weinkenner, Barmixer, Blumenar-rangeur, geschäftstüchtiger Einkäufer.

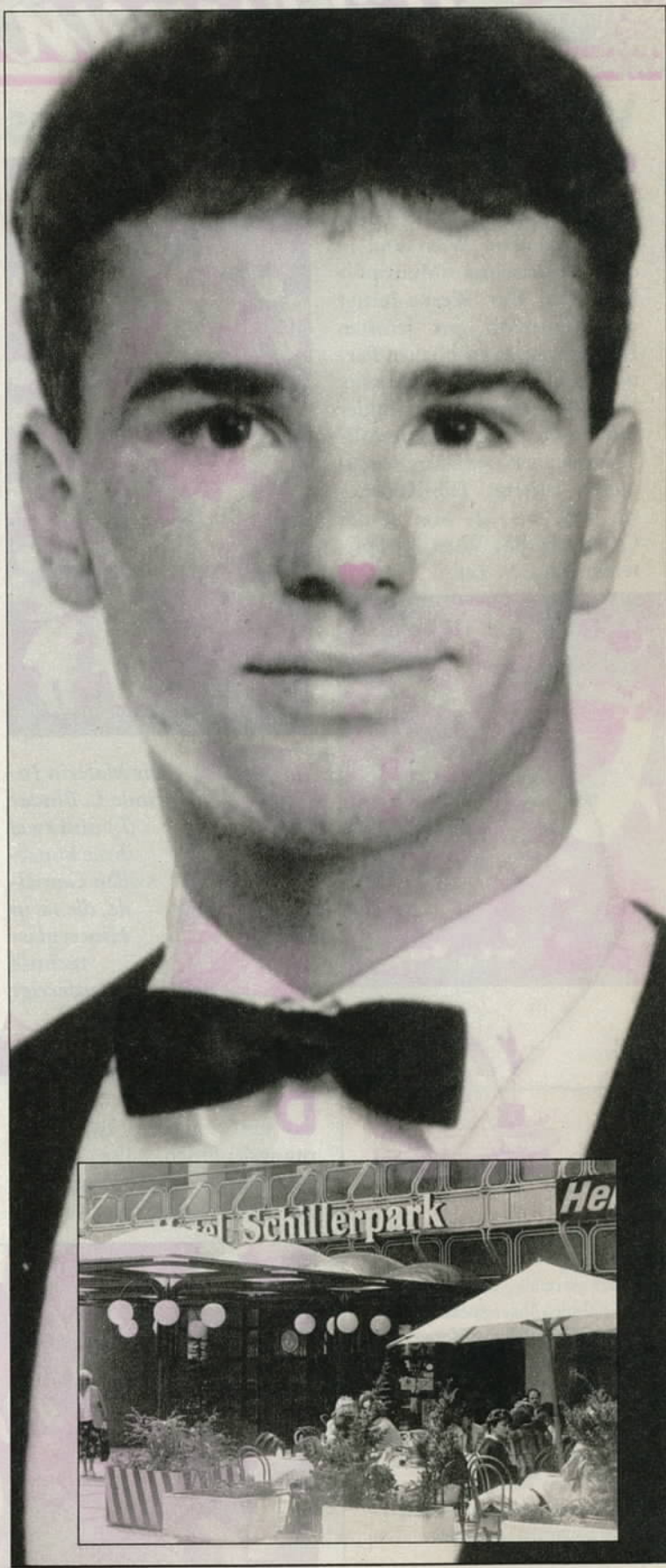
Fachleute in Sydney: „Dem österreichischen Gastgewerbe fehlt es oft an Einfühlungsvermögen, Kreativität und Eigeninitiative“. Kellner seien meist bloß Speisenzuträger. Roland: „Unsere Berufsschulen müßten ihre Ausbildung nach internationalen Erfordernissen ausrichten. Schon der Lehrling soll, wie anderswo, im Management und psychologisch geschult werden.“ Veranstaltungen der heimischen Gastwirtschaft seien meist nur Selbstbeweihräucherungen. „Mich rufen Leute an und sagen, mein Sohn ist Koch, kann was – aber keiner interessiert sich für ihn.“

Dafür kümmert man sich jetzt um Roland. Bei der US-Hotelkette Hyatt könnte er sofort als Direktor eintreten. Anzunehmen, daß er sich diesmal das Mascherl nicht selber kaufen muß.

H. Brodnig



Kammerpräsident Sallinger empfängt Roland Hummer



Roland Hummer aus Linz ist der beste Kellner der Welt. Schon als Lehrling im Hotel Schillerpark zeigte er Talent



Fotos: Erich O. Prokisch, privat



TRITSCH TRATSCH

Die Linzer Fachwelt und alle, die ihn kennen sind begeistert und stolz: Roland Hummer aus Pasching hat den sportlichen Medailenregen auf Österreicher in Calgary bei der Berufsolympiade in Sydney fortgesetzt. Der ehemalige Kellner in Willi Försters Schillerpark-Hotel, der schon damals mit Preisen Furore machte, gewann in seiner Berufsgruppe die Goldmedaille. Wurde also somit zum besten Kellner der Welt gekürt! Bravo. Hummer arbeitet derzeit als Geschäftsführer in einem bekannten Wiener In-Lokal. Dem jungen Paschinger wird aber international eine große Karriere vorausgesagt. Die Weichen dafür sind jetzt gestellt. Auch die Rundschau-Redaktion gratuliert dem neuen Olympiasieger herzlichst.

*

P.b.b. Erscheinungsort Linz
Verlagspostamt 4020 Linz
ERSCHEINT WÖCHENTLICH

LINZ — 4. MÄRZ 1988
42. JAHRGANG — Folge 9



Strahlende Gesichter bei Österreichs Berufsolympioniken bei ihrer Rückkehr aus dem australischen Sydney. Insgesamt 8 Medaillen konnten sie gegen härteste internationale Konkurrenz für Österreich „an Land“ ziehen. Im Bild v. l. n. r.: Silbermedaillengewinner Klaus Hämmerle, Vbg., unsere „goldenen“ Facharbeiter Sylvia Mantel, Wien, Andreas Infeld, Vbg., Peter Neundlinger und Roland Hummer, beide OÖ., sowie die Bronzemedallengewinnerin Maria Helene Wieseneder, NÖ., Thomas Mair, Tirol, und Franz Baldinger, OÖ.
(Foto: Apostel)

G O L D I G

Nicht nur in Calgary, sondern auch in Sydney eroberten sich Österreicher Gold. Dort errangen beim internationalen **Berufswettbewerb** vier junge Facharbeiter eine Goldmedaille, darunter Roland Hummer, derzeit Kellner im Restaurant

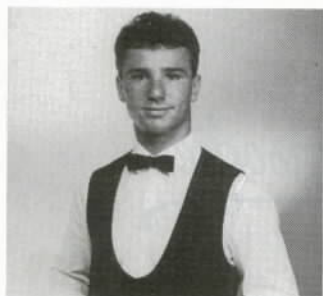


FOTO ERICH O. PROKOSCH

Der stolze Roland Hummer

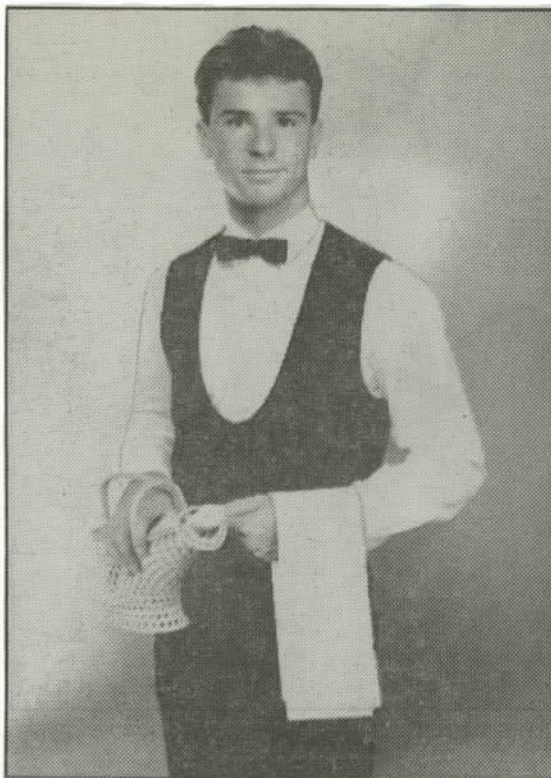
Da Conte in Wien. Die insgesamt acht Medaillen sind, so der Präsident der Handelskammer Oberösterreich, Komm.-Rat Rudolf Trauner, ein Beweis für das Funktionieren der Berufsausbildung in der österreichischen Wirtschaft.



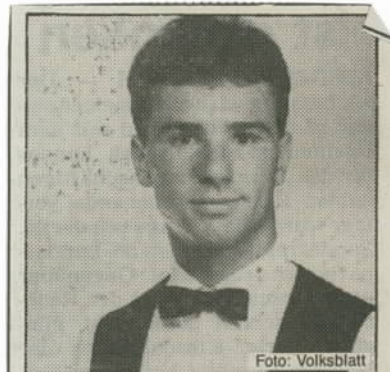
Mit den besten Wünschen für ein erfolgreiches Abschneiden verabschiedete Bundeswirtschaftskammerpräsident Komm.-Rat Sallinger (2. v. l.) gemeinsam mit Generalsekretär DDr. Kehrler (Mitte) und dessen Stellvertreter Dr. Reiger die österreichische Olympiamannschaft zum internationalen Berufswettbewerb nach Sidney.
(Foto: Apostel)



**Goldregen für unsere
Olympioniken! Seite 7**



Bester Kellner Österreichs unter 23 Jahren ist Roland Hummer (Bild) vom Hotel „Schillerpark“ in Linz. Hummer, der noch als Lehrling arbeitet, hat in einem Wettbewerb der Bundeswirtschaftskammer Kollegen aus allen Bundesländern auf die Plätze verwiesen. 1988 fliegt er zur Berufsolympiade nach Australien.



Österreichs besten Kellner unter 23 Jahren suchte die Bundeswirtschaftskammer für die Berufsolympiade im Februar 1988 in Sidney (Australien). In Linz hat sie ihn gefunden. Bei einem mehrtägigen Ausscheidungswettkampf, an dem sich alle Bundesländer beteiligten, hat Roland Hummer (Foto) vom Hotel Schillerpark seine Konkurrenten mit dem respektablen Abstand von 17 Punkten auf die Plätze verwiesen.

Österreicher an der Spitze



Sydney (ir). – Mit 14 Auszeichnungen (7 Medaillen und 7 Diplome) wurde Österreich beim 29. Internationalen Berufswettbewerb in Sydney bestes europäisches Land. Unser Bild zeigt die Medallenträger unmittelbar nach der Preisverleihung im großen Entertainment Center. Von links nach rechts: Peter Neundlinger, Goldschmied aus Linz (Goldmedaille), Andreas Infeld aus Egg/Vorarlberg (Berufssparte Herrenfriseur, Goldmedaille), Modelltischler Thomas Mair aus Hall in Tirol (Bronzemedaille), Roland Hummer, Kellner aus Linz (Goldmedaille), Sylvia Mantler, Damenfriseurin aus Wien (Goldmedaille), Maria Helene Wieseneder aus Ybbs (Berufssparte Damenschneider, Bronzemedaille), Maschinenschlosser Franz Baldinger aus Laakirchen/OÖ, CNC-Techniker Klaus Hämmerle aus Höchst/Vorarlberg (Silbermedaille).

Mit der Goldmedaille kehren der Goldschmied Peter Neundlinger (unten links) und der Kellner Roland Hummer (unten rechts) aus Sydney zurück. Auch der Maschinenschlosser Franz Baldinger (oben) schlug sich mit einer Bronzemedaille hervorragend.

(Fotos: E. O. Prokosch)



Erfolg für Österreichs Gastgewerbe

Roland Hummer – Gold in Sydney

Unser erfolgreichster Kellner
im „Stammtisch“-Interview



Roland HUMMER, der „Kellner“ aus Linz, in Siegespose: Trotz härtester Konkurrenz Gold für Österreich beim 29. Internationalen Berufswettbewerb in Sydney

Die Goldmedaille beim 29. Internationalen Berufswettbewerb in Sydney (Australien) war der absolute Höhepunkt in seiner – sicher erst am Anfang stehenden – be-

Managerposten im In- und Ausland ein, sondern hat damit einmal mehr das ohnedies nicht geringe touristische Ansehen unseres Landes unterstrichen.

bekannt“, meinte der „goldene Kellner“ im Exklusivinterview mit dem „ÖGZ-Stammtisch“, „beim Wettbewerb ging es daher vor allem darum, sie noch besser als

ste, die er bei der Olympiade zu bedienen hatte, waren Experten. U. a. hatte Hummer ein Mittagsservice mit acht Gängen und vier verschiedenen Weinen durchzuführen. Die Weinempfehlung zum jeweiligen Gang oblag selbstverständlich ihm selbst. Das Menü



Der „Platz der Köche“ im Entertainment-Center von Sydney, in dem der 29. Internationale Berufswettbewerb abgehalten wurde und bei dem Österreich, da 82 Prozent der Teilnehmer mit Medaillen oder Diplomen ausgezeichnet wurden, als bestes europäisches Land hervorging. Die Arbeitsbedingungen waren allerdings alles andere als ideal

EINE REPORTAGE VON INGEBORG REISNER

war so abgestimmt, daß es vorgelegt werden und auch auf den Teller serviert werden mußte. Die Früchte für den Fruchtsalat mußten überdies filetiert werden. Eine der Aufgaben bestand weiters im Mischen von einigen Cocktails aus dem Standardrepertoire von 50 Cocktails. Überdies galt es eigene Cocktailkreationen zu mischen.

Auf die ÖGZ-Frage, wie er sich während des Wettbewerbs gefühlt hätte, meinte Hummer: „Ich habe gleich gesehen, daß die europäischen Länder voll da waren, dennoch wußte man nicht, ob man Chancen hatte, denn im Grunde war völlig unbekannt,

zuflichen Karriere: Mit dem Sieg in der Berufssparte Kellner handelte sich der 22jährige Linzer Roland HUMMER nicht nur im Handumdrehen mehrere Angebote für

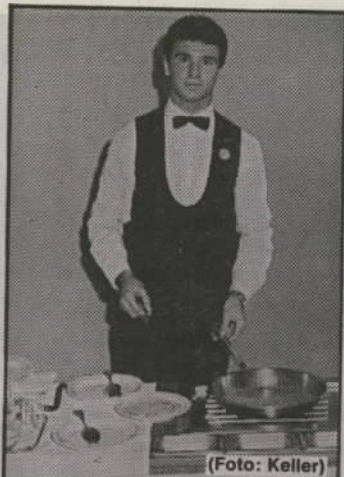
Nicht weniger als 37 Aufgaben mußte Roland Hummer im Rahmen dieser internationalen Berufssolympiade bewältigen. „Die Aufgaben waren ja an sich

bisher zu bewältigen – und das bei härtester Konkurrenz.“ Schwierigere „Gäste“ als in Sydney wird der Starkellner wohl niemals mehr haben, denn die Gä-



Anläßlich der Jungarbeiter-Berufssolympiade, die zuletzt in Sydney ausgetragen worden ist, wurde Roland Hummer vom Hotel Schillerpark in Linz zum besten Jungkellner der Welt gekürt. Unser Vice Chancellor von Oberösterreich, Direktor Willi Förster, wurde mit „seinem“ Goldmedaillenträger auch von Bundespräsident Dr. Kurt Waldheim in der Wiener Hofburg empfangen.





(Foto: Keller)

Der Paschinger Kellner Roland Hummer wird bei der Berufsolympiade in Sydney OÖ. vertreten.



Unsere Olympioniken vom Siegerpodest (v. l. n. r.): Peter Neundlinger (Gold), Andreas Infeld (Gold und Bester der Nation), Thomas Mair (Bronze), Roland Hummer (Gold), Sylvia Mantler (Gold), Maria Wieseneder (Bronze), Franz Baldinger (Bronze), Klaus Hämmerle (Silber).

Berufsolympiade: Oö. Kellner wird in Sydney servieren

Mit dem Paschinger Roland Hummer hat nun ein weiterer Oberösterreicher die Qualifikationshürde für die Berufsolympiade, die im Februar 1988 in Sydney, Australien, ausgetragen wird, am besten geschafft.

Der im Linzer Hotel Schillerpark beschäftigte Jungkellner gewann in der Berufsschule Altmünster den Ausscheidungswettbewerb mit klarem Vorsprung vor dem Vorarlberger Alexander Caldonazzi (Restaurant Mangold, Lochau) und der Tirolerin Doris Wagner (Restaurant Stadion, Wettingen). Hummer wird mit der internationalen Konkurrenz um den Titel des weltbesten Jungkellners „wettservern“.

Schon die Vorausscheidung wurde daher vom Niveau der Prüfungsarbeiten bewußt hoch angesetzt. Peinlichste Genauigkeit und Korrektheit waren beispielsweise beim Weinservice, Frühstücksservice, beim Zubereiten von Flambees, beim Tranchieren, Filetieren, bei der Anfertigung eines Beef tatare, beim Mixen von Cocktails und

Longdrinks gefragt. Ihre Fähigkeiten hatten die insgesamt 12 Wettbewerbsteilnehmer auch beim Service von Speisen und Getränken, bei der Anfertigung von Tischschmuck sowie beim Brechen und Falten von Servietten unter Beweis zu stellen.

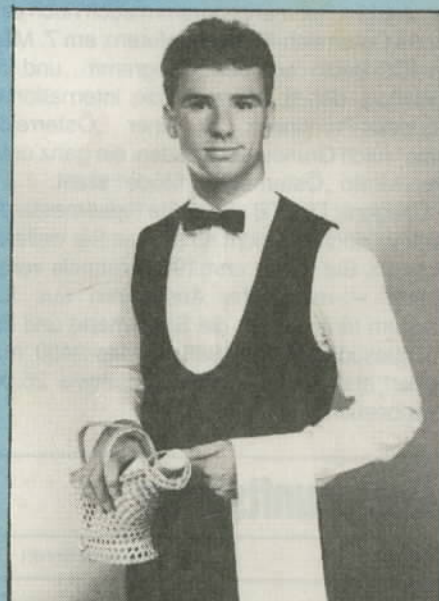
Der Villacher Marcel Vanic, beschäftigt im Hotel „Goldener Hirsch“, Salzburg, ging beim Aus-

scheidungswettbewerb der Köche als Sieger hervor. Vanic gewann die Qualifikationsrunde, bei der es insbesondere auf die fachmännische Vorbereitung des Grundmaterials, die Zubereitung, Anrichteform und Geschmacksrichtung der angefertigten Speisen ging, vor dem Wiener Johannes Heiss (Hotel Intercont, Wien) und dem ebenfalls im Hotel „Goldener Hirsch“ beschäftigten Salzburger Wolfgang Glavan.

Fast **privat**

Goldmedaillen sind nach den Erfolgen unserer Sportler in Calgary derzeit angesagt. Jetzt bekamen auch zwei junge Oberösterreicher eine Goldmedaille in Australien. Roland Hummer (22) aus Pasching, der im Linzer Schillerpark-Hotel gelernt hat und hier schon zum besten Kellner Österreichs gewählt wurde, durfte zur Berufsolympiade nach Sydney fahren und holte dort prompt Gold für Österreich. Nun darf er sich auch als weltbesten Kellner fühlen. Ebenfalls Gold eroberte der Ofteringer Goldschmied Peter Neundlinger, der beim Juwelier Drobny in Linz tätig ist, Bronze der Maschinenschlosser Franz Baldinger aus Laakirchen.

Nicht nur in Calgary: Gold für Österreich



Während die Sportöffentlichkeit mit Olympiamedaillen verwöhnt wird, erreicht die österreichische Fremdenverkehrswirtschaft eine nicht minder erfreuliche Erfolgsmeldung aus Australien: Beim 29. Internationalen Berufswettbewerb in Sydney ging der 22jährige Roland Hummer, der im Hotel „Schillerpark“ in Linz seine Doppellehre als Koch und Kellner absolviert hatte, als weltbesten „Jungkellner“ und Gewinner der Goldmedaille hervor. Ein neuerlicher Beweis für das hohe Ausbildungsniveau in der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft.



Präsident Rudolf Trauner (2.v.l.) und Kammeramtsdirektor Dr. Friedrich Fuchs (2.v.r.) freuen sich mit den tüchtigen Oberösterreichern Roland Hummer (links), Peter Neundlinger (mitte) und Franz Baldinger (rechts) über deren Erfolge bei der Berufsolympiade in Sydney.
(Foto: E. O. Prokosch)

Präsident Trauner empfing öö. Berufsolympioniken

Ausnahmslos gelang es allen drei oberösterreichischen Teilnehmern an der Berufsolympiade in Sydney, Medaillen zu gewinnen. Dieses erfreuliche Ergebnis würdigten Präsident Komm.-Rat Rudolf Trauner und Kammeramtsdirektor Dr. Friedrich Fuchs diese Woche bei einer kleinen Feier in der Linzer Handelskammer, zu der neben den Medaillengewinnern auch deren Eltern und Vertreter der Ausbildungsbetriebe eingeladen waren.

Die beiden Goldmedaillengewinner Peter Neundlinger (Goldschmied bei der Linzer Firma Adolf Drobny) und der Kellner Roland Hummer (früherer Ausbildungsbetrieb war das Linzer Hotel „Schillerpark“) sowie der Bronzemedaillengewinner Franz Baldinger (Maschinenschlosser bei der MIBA, Laakirchen) erhielten als Anerkennungs-geschenk Bücher bzw. WIFI-Gutscheine.

Präsident Trauner wertet diesen

großartigen Erfolg, den die jungen Fachkräfte in Australien gegen die Weltelite errungen haben, auch als Bestätigung für das österreichische Berufsausbildungssystem. Gleichzeitig richtete er den Dank an die Eltern der Berufsolympioniken, die ihnen die Möglichkeit, einen qualifizierten Beruf zu ergreifen, ebenso geboten haben wie die Ausbildungsbetriebe.

Durch das blendende Abschneiden üben die drei international an-

erkannten Fachkräfte nunmehr auch eine beispielgebende Vorbildfunktion für die heimische Berufs-jugend aus, haben sie doch in Sydney und schon vorher bei den nationalen Ausscheidungskämpfen eine überdurchschnittliche Leistung vollbracht, ist Präsident Trauner überzeugt.

Beim diesjährigen internationalen Berufswettbewerb hat sich allerdings nicht nur das Oberösterreich-Team blendend geschlagen, sondern die gesamte 17köpfige österreichische Mannschaft mit zusammen vier Gold-, einer Silber- und drei Bronzemedailles. Damit lag Österreich gemessen an der Anzahl der Teilnehmer in der Nationenwertung an zweiter Stelle.

Berufsolympiade in Sydney: Gold für öö. Kellner



Hervorragend schlug sich der österreichische Facharbeiternachwuchs bei der Berufsolympiade in Sydney/Australien. Die rot-weiß-rote Equipe konnte gegen eine internationale Konkurrenz aus 19 Nationen insgesamt 8 Medaillen erobern. Als »Goldjunge« erwies sich dabei auch der oberösterreichische Kellner Roland Hummer aus Pasching, derzeit beschäftigt im Restaurant Da Conte, Wien, der auch schon im Linzer Hotel Schillerpark beschäftigt war. Dieser Erfolg stellt ein sichtbares Zeichen für die hohe Qualität der heimischen Gastronomie dar. (Foto: Keller)

Berufsolympiade: Gold und Bronze

Große Erfolge für Österreich bei der Berufsolympiade in Sydney (Australien): Unsere Teilnehmer holten sich vier Gold-, eine Silber- und drei Bronzemedailles. Besonders erfolgreich waren die Bewerber aus Oberösterreich! Der Goldschmied Peter Neundlinger aus Oftering und der Kellner Roland Hummer aus Pasching errangen bei der Berufsolympiade je eine Goldmedaille, der Maschinenschlosser Franz Baldinger aus Laakirchen eine Bronzemedaille.

Fast privat

Goldmedaillen sind nach den Erfolgen unserer Sportler in Calgary derzeit angesagt. Jetzt bekamen auch zwei junge Oberösterreicher eine Goldmedaille in Australien. Roland Hummer (22) aus Pasching, der im Linzer Schillerpark-Hotel gelernt hat und hier schon zum besten Kellner Österreichs gewählt wurde, durfte zur Berufsolympiade nach Sydney fahren und holte dort prompt Gold für Österreich. Nun darf er sich auch als weltbesten Kellner fühlen. Ebenfalls Gold eroberte der Ofteringer Goldschmied Peter Neundlinger, der beim Juwelier Drobny in Linz tätig ist, Bronze der Maschinenschlosser Franz Baldinger aus Laakirchen.

SOMMELIER DES JAHRES

Der „Sommelier des Jahres 1987“, richtiger die „Sommelière“ des Jahres, ist eine Frau. „Ich freue mich, daß erstmals eine Frau im fairen Wettbewerb ‚Sommelier des Jahres‘ wurde“ erklärte nach der Wahl spontan und charmant Sommelier-Weltmeister *Jean-Luc Pouteau* aus Paris, der als prominentes Mitglied der Jury an der Wahl des „FALSTAFF-Sommelier des Jahres“ in St. Christoph am Arlberg teilnahm. Siegerin *Gerlinde Sailer* (22) stammt aus Linz, arbeitete hier im Restaurant „Allegro“ und später in der Ybbser „Villa Nowotny“, bevor sie nach Lausanne ging, wo sie im „Mövenpick“ ihre Kenntnisse vertiefte.

In den beiden vorausgegangenen Sommelier-Wettbewerben des FALSTAFF-Magazins stellte der Arlberg mit *Jürgen Debeutz* vom „Arlberg-Hospiz“ und Wien mit *Adolf Schmid* vom Restaurant „Steirereck“ die Sieger. Gerlinde Sailer wurde unter Teilnahme eines interessierten Fachpublikums von der international zusammengesetzten Jury (*Martin Adlgasser*, „Sommelier des Jahres 1982“ und erster „FALSTAFF-Oberkellner des Jahres 1987“, *Jürgen Debeutz*, „FALSTAFF-Sommelier des Jahres 1986“, FALSTAFF-Herausgeber *Hans Dibold*, *Serge Dubs*, „Meilleur Sommelier de France“, Restaurant „Auberge de l'Ill“, Illhäusern, *Jean-Luc Pouteau*, „Meilleur Sommelier du Monde 1983“, „Pavillon d'Elysée“, Paris, *Prof. Claus Josef Riedel*, Kufstein, *Hardy Rodenstock*, Starnberg, und *Dr. Helmut Romé*, FALSTAFF-Herausgeber) mit diesem begehrten Titel des FALSTAFF-Magazins ausgezeichnet.

Nach den sehr stark frequentierten Vorausscheidungsrunden in Wien, Linz und am Arlberg – 72 Kandidaten bewarben sich für die Endausscheidung – kamen sechs Teilnehmer in das auch vom Fernsehen ausgestrahlte Finale: *Karl Bajano*, Restaurant „Korso“, Wien, *Johannes Doujak*, Hotel „Edelweiss“, Zürs, *Klaus Gassner*, Restaurant „Allegro“, Linz, *Roland Hummer*, Hotel „Schillerpark“, Linz, *Gerlinde Sailer*, derzeit „Mövenpick“, Lausanne, und *Christian Stiegler*, Hotel „Lorünser“, Zürs, hatten vier Bewerbe zu absolvieren, die von *Adolf Werner* und *Jörg Helmut* mit der Hospiz-Crew vorbildlich und professionell organisiert worden war.

Neben dem theoretischen Teil waren je vier Weiß- und Rotweine in einem Blindtest zu erkennen. Der dritte Bewerb war den Fremdsprachenkenntnissen in der Restaurantbetreuung gewidmet, bevor im Praxistest die Sommeliers zwei kritische und zum Teil lästige Gä-

stepaare in einem simulierten Restaurantbetrieb mit eingedeckten Tischen, Speise- und Weinkarten zu betreuen hatten. Bewertet wurden dabei das Service, die richtige Weinempfehlung und das Meistern unvorhergesehener Situationen, wie Korkgeschmack, schmutziges Glas, Nichtverfügbarkeit von Weinen, falsche Temperaturen ect. Den Praxistest gewann *Karl Bajano*, der eine sehr gute Figur machte, der aber die in den anderen Bewerben führende Linzerin nicht mehr einholen konnte. *Karl Bajano* und *Klaus Gassner* wurden die würdigen Vize-Sommeliers des Jahres 1987.

Die Siegerehrung erfolgte im Rahmen des traditionellen „Arlberg-Gala-Diners“ des FALSTAFF-Magazins im Hospiz, für das sich Küchenchef *Sepp Zangerl* ein kulinarisch meisterhaftes Menü einfallen ließ, das im internationalen Gästepublikum spontane Beifallswellen auslöste. *Olivier Dusautoir*, der internationale Sprecher der Cognac-Gruppe *Remy Martin*, die diesmal den Sommelierwettbewerb sponserte, beglückwünschte die Finalisten. Ehrenpreise wurden von *Remy Martin* (die Siegerin wird nach Cognac eingeladen), von der



1987

REMY MARTIN





LEHRLINGSSTELLE

DER KAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT FÜR OBERÖSTERREICH

PRÜFUNGSZEUGNIS

HUMMER Roland
(Name)

geboren am 22.10.1965 in Wels

hat sich am heutigen Tage gemäß §§ 21 ff Berufsausbildungsgesetz,
BGBl. Nr. 142/1969, der

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

im Lehrberuf Koch unterzogen und
diese

mit ~~Auszeichnung~~-bestanden*)
nicht-bestanden*)

Die Lehrabschlußprüfung kann frühestens nach _____ Monaten
in den Gegenständen _____ *)

~~im theoretischen Prüfungsteil*)~~
~~im praktischen Prüfungsteil*)~~

wiederholt werden.

Linz, am 1. Juli 1987



Für die Prüfungskommission:

R. S. S. S. S.
(Der Vorsitzende)

(Für die Lehrlingsstelle)

*) Nichtzutreffendes streichen



LEHRLINGSSTELLE

DER KAMMER DER GEWERBLICHEN WIRTSCHAFT FÜR OBERÖSTERREICH

PRÜFUNGSZEUGNIS

HUMMER Roland
(Name)

geboren am 22.10.1965 in Wels

hat sich am heutigen Tage gemäß §§ 21 ff Berufsausbildungsgesetz,
BGBl. Nr. 142/1969, der

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

im Lehrberuf Kellner unterzogen und
diese

mit ~~Auszeichnung~~-bestanden*)
nicht-bestanden*)

Die Lehrabschlußprüfung kann frühestens nach _____ Monaten
in den Gegenständen _____ *)

~~im theoretischen Prüfungsteil*)~~
~~im praktischen Prüfungsteil*)~~

wiederholt werden.

Linz, am 2. Juli 1987



Für die Prüfungskommission:

H. S. S. S. S.
(Der Vorsitzende)

(Für die Lehrlingsstelle)

*) Nichtzutreffendes streichen



29th International Vocational Training Competition 1988

29. Internationaler Berufswettbewerb 1988
29e Concours International de Formation Professionnelle 1988
XXIX Concurso Internacional de Formacion Profesional 1988

The International Jury herewith acknowledges that

Die Internationale Jury bestätigt, dass
Le Jury International certifie que
El Jurado Internacional certifica que

Roland Hummer

has participated in trade

teilgenommen hat im Beruf
a participé dans le métier
ha participado en la especialidad

Waiting

President:

Secretary General:

Sydney Australia February 24, 1988

International
Organisation for the
promotion of vocational
training and the
International Youth Skill
Olympics

Internationale
Organisation zur
Förderung der
Berufsbildung und der
Internationalen
Berufswettbewerbe für
die Jugend

Organisation
Internationale chargée
de promouvoir la
formation professionnelle
et les concours
internationaux de
formation professionnelle
destinés à la jeunesse

Organización
internacional para
promocionar la
formación profesional y
los Concursos
Internacionales de
formación profesional
para la Juventud

