



HLW Fohnsdorf
+43 5 0248078
info@hlw-fohnsdorf.com



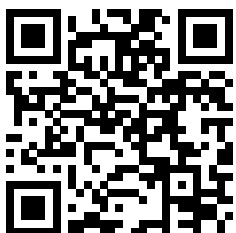
HLW Fohnsdorf meets Italia

Der mittlerweile seit 2006 in Spielberg wohnhafte Italiener und Koch Matteo Bertani hat sich im Murtal und darüber hinaus mit seinem Foodtruck und den darin angebotenen typisch italienischen Spezialitäten berechtigterweise einen Namen gemacht.

Doch den Grund, warum er nach Österreich gekommen ist, verdankt er indirekt der HLW Fohnsdorf.

Im Jahre 2004 fand ein Schüleraustausch der HLW Fohnsdorf mit der toskanischen Hotelfachschule in Montecatini Terme statt. Die damaligen Schüler*innen der zwei Nationen verbrachten insgesamt zwei Wochen zusammen, woraus sich die Liebesgeschichte zwischen Matteo und Marina Bertani (geb. Morak), Absolventin der HLW Fohnsdorf, entwickelte. Erst im vergangenen Oktober durfte sich die interkulturelle Familie wieder über Zuwachs freuen. Drei Jahre nach der ersten Tochter Elisa wurde Diana geboren.

Um diese Geschichte nicht in Vergessenheit geraten zu lassen und zudem eines der vielen Einsatzgebiete der fundierten Ausbildung im Bereich Küchen- und Restaurantmanagement aufzuzeigen, kam Matteo Bertani mit seinem großen Stolz, seinem selbst entworfenen und zum Großteil auch selbst gefertigten Foodtruck, am 9. Februar an die HLW Fohnsdorf. Zusammen mit dem 3. Jahrgang der HLW stellte er italienische Köstlichkeiten her. Am Plan stand die Herstellung typisch italienischer Pizzen und das selbstständige Brennen von Mandeln, was den Schüler*innen einerseits großen Spaß bereitete und zudem eine wahre Gaumenfreude darstellte.



Im Zuge dieses Projekts kehrte auch Marina Bertani samt Nachwuchs in ihre ehemalige Schule zurück um schöne Erinnerungen an ihre Schulzeit nochmals aufleben zu lassen.

Das Lehrerteam der HLW Fohnsdorf und Familie Bertani sind sich einig, dass oft unterschätzt wird, wie breit das Spektrum der Möglichkeiten ist, das eine Ausbildung im Küchen- und Servicebereich abdeckt. Matteos Foodtrucks entspricht einer modernen Interpretation bewährter Grundlagen, einer Verbindung von gastronomischem Können, Kreativität und Individualität.

