



DIÖZESE  
INNSBRUCK

# Digitales Archiv

## Zunft der Köche

**15.09.1988**

## Digitales Archiv

Shelf Mark: 1.3.1.16a.2

---

CC-BY-NC-ND-Lizenz (4.0)

Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitung 4.0 International Lizenz

[urn:nbn:at:at-dai-7149](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:at:at-dai-7149)

## Zunft der Köche

(Zuckerbäcker, Metzger, Bäcker und Müller, Gastronomen, Mitarbeiter im Tourismus)

Zunftmesse in St. Laurentius in Imst, 15. September 1988, 21.15 Uhr

### Last und Würde des Berufes

Wie ich zugesagt habe, mit euch diesen Gottesdienst zu feiern, hat mich nicht zuletzt ein schlechtes Gewissen gedrängt. Man sitzt ja so oft am liebevoll gerichteten Tisch, und wenn ich auch oft nachher in die Küche gehe, um mich zu bedanken, so ist es mir eigentlich doch sehr oft peinlich, welche Mühe Ihr in Euren Berufsgruppen bis hin zu den Hausfrauen mit uns schmausenden Menschen habt. Für mich ist diese Stunde in der Laurentiuskirche auch einmal eine Gelegenheit, mich reihum zu bedanken für alles Gute, das ich von Eurem Stand empfangen habe.

Ich habe für diese Stunde nachdenklich in der Heiligen Schrift herumgeblättert, ob sie für Euch eine Botschaft birgt. Vielleicht denkt ihr: Was haben denn schon unsere Berufe und Berufsaufgaben mit dem Alten und Neuen Testament zu tun? Aber das ist nicht ganz so. Das Essen ist ein viel zu wichtiger menschlicher Vollzug, als daß das Buch der Bücher daran vorbeigehen könnte. So will ich bei ein paar Sätzen stehen bleiben.

Der erste Satz ist mir im Alten Testament, im Buch der Makkabäer, begegnet: „Es ist nicht leicht, ein Gastmahl zu bereiten und die Gäste zufrieden zu stellen ...“ (2 Makk 2,27)

Wie ich das gelesen habe, habe ich mir gedacht, daß dieser Satz wohl genau so gut in eine Tiroler Hotelküche hineingesprochen sein könnte. In diesem Wort schwingt ein Verständnis mit, eine Ahnung von

#### der Last Eures Berufes.

Ich kann mir denken, daß Euer Wirken im Dienst der Gäste nicht immer leicht ist. Berufe im Fremdenverkehr stehen in der Saison unter außerordentlichem Druck und einer großen Hektik. Viele müssen ihre Arbeit an einem Ort ausüben, wo sie von der Familie getrennt sind – mit all den menschlichen Schwierigkeiten, die sich daraus ergeben. Am Arbeitsort selbst bleiben sie oft Fremde. Die Beanspruchung in Stoßzeiten, die manchmal bis zum Äußersten geht, läßt andere Dinge neben dem Verdienen zurücktreten, und für vieles bleibt keine Zeit. Es ist schwierig den Gottesdienst zu besuchen und noch einen Rest des Sonntags zu retten, der ja für viele Arbeitstag sein muß. Und damit kann dann unmerklich und rasch die Verbindung zu Gott abreißen, die eigentlich das Fundament unseres kurzen Erdenlebens ist. – Es wird sicher auch oft schwierig sein, in Küche und Bedienung dieser verwöhnten Welt zu begegnen, die sich im überanspruchsvollen Gast zeigt, oder bei dem der da meint, es gehöre zur Vornehmheit, an allem etwas auszusetzen. Man muß in Euren Berufen manches hinunterschlucken. Eure Arbeit braucht wirklich ein menschliches Ethos, und es ist so wie die Schrift sagt, „wirklich nicht leicht, ein Gastmahl zu bereiten und die Gäste zufriedenzustellen ...“ Wir wollen Gott um die rechte Berufseinstellung bei all diesen Lasten bitten.

Der zweite Satz der Schrift stammt aus dem Buch des Predigers und ist Euch vielleicht auch unbekannt. Aber er schließt ein volles Ja zu Eurer Kochkunst ein: „Ich erkannte: Es ist Gottes Gabe, daß jeder Mensch isst und trinkt und sich's wohl sein läßt bei all seiner Mühe ...“ (Pred 3,13)

#### Damit trifft das Wort Gottes den Sinn Eures Berufes

Es ist nun einmal ein ganz wichtiger Dienst am Menschen. Von Eurer Kunst hängt sehr viel Wohlbefinden und Lebensfreude ab, im gewöhnlichen Leben, wie besonders auch bei dem Menschen, der sich erholen will. Der Heilige Vater hat in einer Audienz einmal zu mir gesagt: Wenn sie rundum die Welt betrachten, was so in ihr an Schrecklichem und

Unerfreulichem geschieht, dann danken Sie doch Gott, daß Sie ein Land haben, das andere erholen soll ... Es mag sein, daß der Dank und das Wohlbefinden der Gäste sehr oft nicht direkt zu denen dringt, die in Kochdunst und harter Arbeit die Platten, Terrinen und Teller füllen. Aber Ihr Beitrag am menschlichen Leben ist darum nicht geschmälert. Es ist nur recht und billig, daß man dies auch einmal vom Buch der Bücher hört. Auch in den Heimen, den Exerzitienhäusern, den Krankenanstalten und Schulen der Kirche steht und fällt das Gedeihen mit der Arbeit in Küche und Keller.

Köchinnen und Köche und ihre Helfer beeinflussen wesentlich das Stimmungsbarometer von Einzelmenschen und Gemeinschaften. Wenns mit dem Essen nicht stimmt, ist auch die Erziehung, das Gesundwerden oder die Predigt blockiert.

Der dritte Satz der Heiligen Schrift verrät, was der erlösende Gott von der  
Würde Eures Berufes

hält. Wie Er die Worte gewählt hat, um uns zu sagen, was Er mit uns armen Menschen tun will, da hat Er von den vielen Möglichkeiten Euren Beruf gewählt. So heißt es beim Propheten Isaias:

„Der Herr der Heere wird auf diesem Berg für alle Völker ein Festmahl geben mit den feinsten Speisen, ein Gelage mit erlesenen Weinen ...“

Haben wir schon einmal bedacht, daß die Bilder vom Gastmahl, vom guten Essen, vom gedeckten Tisch, vom Schlachten des Festbratens, von der Einladung, vom Bedienen, vom Brot und vom Wein die häufigsten Symbole der Erlösung sind? Schon damit ist angedeutet, was für eine große Rolle das spielt, was Ihr beruflich leistet. Ein gutes Essen ist nun einmal für viele, vor allem für einfache Menschen, die nicht gerade in Üppigkeit leben, der Inbegriff des Glücklichseins. Und wir wollen nicht vergessen, daß über 80 Prozent der Menschheit in kärglichen oder dürftigen Verhältnissen leben. – Vergangene Woche hatte ich Leute aus einem Oststaat zu Besuch, wo man halt heute noch um tausend Dinge Schlange steht. Ich kann Euch sagen, jeder Gang in ein Tiroler Gasthaus, jedes Essen in einem Hotel, jede Schale Kaffee und jeder Fruchtsaft war für diese Menschen ein Fest. Ich hätte Euch gegönnt diese Freude mitzuerleben, sie hätte Euch beruflich sicher motivieren können. Aber eben an diese Freude hat Gott in seiner Offenbarung angeknüpft, eben diese Freude am guten Essen hat Jesus benützt, um uns einen Vorgeschmack dessen zu geben, was uns erwartet – sei es nun im Hochzeitsmahl zu Kana, im Freudenmahl für den verlorenen Sohn, im großen Gastmahl des Königs, der alle einlädt, oder im Letzten Abendmahl, wo der Herr die heilige Eucharistie eingesetzt hat, die wir jetzt miteinander feiern.

Diese drei Schriftworte beleuchten wie drei Scheinwerfer Eure Berufe und Euer Wirken: Das Wort von der Schwierigkeit Gäste zufriedenzustellen, das Wort vom Sinn und der Wohltat des guten Essens, und das Wort vom Gastgeber in der Unendlichkeit, der sich eigentlich auf diese Weise mitten in Eure Zunft stellt: Er bereitet der Menschheit das Mahl der Erlösung.

Wir wollen Ihn bitten, daß Er bei uns bleibt, und daß wir Ihn nie vergessen, bis der große Rollentausch kommt, wo Er uns bedienen wird, und wir nur mehr die Gäste sind. Amen.

## Bischof Stecher würdigt Arbeit unserer Köche

Ein Bischof als Autor in unserer vielgelesenen Rubrik „Hier spricht der Unternehmer“ ist eine Neuheit in der tw. Doch wer wollte unserem Diözesanbischof Reinhold Stecher nicht bescheinigen, daß er ein großartiger Unternehmer in Fragen des Geistes, des Geistlichen und des Religiösen ist? Grund für nebenstehenden Leitartikel ist eine Predigt Bischof Stechers anlässlich des Zunfttages der Köche, Zuckerbäcker, Metzger, Bäcker und Müller in Imst. Dort, auf dem „Tinztag“, hat er in einer tief sinnigen, mutigen und ehrlichen Predigt die Arbeit der Menschen in der Küche und insgesamt den Dienst am Gast gewürdigt. Die Tiroler Handelskammer dankt dem Bischof für diese Worte, weil sie ihre intensiven Bemühungen unterstützen, das Ansehen der Fremdenverkehrsberufe zu heben. Wir geben nebenstehend den Beginn dieser Predigt wider. (Siehe auch Bericht unter Sektion Fremdenverkehr.)

## Lkw-Nachtfahrverbot zwischen Lofer und Salzburg

Nach Mitteilung des Bayerischen Staatsministeriums des Inneren wird das Nachtfahrverbot für Lkw über 7,5 t durch das sogenannte „Kleine Deutsche Eck“ bis 31. Dezember 1988 verlängert.

Die 49 Gemeinden und Städte Tirols, welche dem Bistum Salzburg angehören, waren bis jetzt unter die Ausnahmeregelung gefallen. Dies wird ab 1. Oktober 1988 nicht mehr der Fall sein, sodaß alle Güterbeförderer (auch Werksverkehr) östlich des Zillers eine Ausnahmegewilligung beantragen müssen.

Unternehmen, die bereits über eine Ausnahmegewilligung verfügen, brauchen keine Verlängerung zu beantragen, da diese vom Landratsamt Berchtesgadener Land anhand der vorliegenden Unterlagen geprüft und sodann erteilt werden wird.

Die Verkehrspolitische Abteilung hat bereits gegen die Diskriminierung der Tiroler Unternehmer protestiert und hofft, in Zusammenarbeit mit der Tiroler Landesregierung eine Entschärfung der Situation zu erreichen.

## Hier spricht Der Unternehmer

### Von der Last und Würde des Berufes der Köche



Der Innsbrucker Diözesanbischof Dr. Reinhold Stecher würdigt in Imst die Arbeit der Köche in der Tiroler Gastronomie.

Foto: Alpenbild, Habermüller

„Wie ich zugesagt habe, mit euch diesen Gottesdienst zu feiern, hat mich nicht zuletzt ein schlechtes Gewissen gedrängt. Man sitzt ja so oft an liebevoll gerichteten Tischen, und wenn ich auch oft nachher in die Küche gehe, um mich zu bedanken, so ist es mir eigentlich doch sehr oft peinlich, welche Mühe Ihr in Euren Berufsgruppen bis hin zu den Hausfrauen mit uns schmausenden Menschen habt. Für mich ist diese Stunde in der Laurentiuskirche auch einmal eine Gelegenheit, mich reihum zu bedanken für alles Gute, das ich von eurem Stand empfangen habe.“

Ich habe für diese Stunde nachdenklich in der Heiligen Schrift herumgeblättert, ob sie für euch eine Botschaft birgt. Vielleicht denkt ihr: Was haben denn schon unsere Berufe und Berufsaufgaben mit dem Alten und Neuen Testament zu tun? Aber das ist nicht ganz so. Das Essen ist ein viel zu wichtiger menschlicher Vollzug, als daß das Buch der Bücher daran vorbeigehen könnte. So will ich bei ein paar Sätzen stehen bleiben.

Der erste Satz ist mir im Alten Testament, im Buch der Makkabäer, begegnet: „Es ist nicht leicht, ein Gastmahl zu bereiten und die Gäste zufrieden zu stellen...“ 2 Makk 2,27.

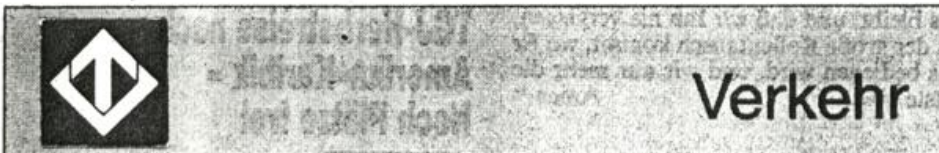
Wie ich das gelesen haben, habe ich mir gedacht, daß dieser Satz wohl genau so gut in eine Tiroler Hotelküche hineingesprochen sein könnte. In diesem Wort schwingt ein Verständnis mit, eine Ahnung von der Last eures Berufes.

Ich kann mir denken, daß euer Wirken im Dienst der Gäste nicht immer leicht ist. Berufe im Fremdenverkehr stehen in der Saison unter außerordentlichem Druck und einer großen Hektik. Viele müssen ihre Arbeit an einem Ort ausüben, wo sie von der Familie getrennt sind – mit all den menschlichen Schwierigkeiten, die sich daraus ergeben. Am Arbeitsort selbst bleiben sie oft Fremde. Die Beanspruchung in Stoßzeiten, die manchmal bis zum Äußersten geht, läßt andere Dinge neben dem Verdienen zurücktreten, und für vieles bleibt keine Zeit.“

(Fortsetzung unter Sektion Fremdenverkehr)



Die österreichische Wirtschaft verspürt einen kräftigen Aufwind. Das Österreichische Institut für Wirtschaftsforschung konnte seine Daten deutlich nach oben korrigieren. Die September-Prognose geht für 1988 von einer realen Steigerung des Bruttoinlandsprodukts von 3,5 Prozent aus. Eine besonders hohe Steigerung weist der Export mit 8,5 Prozent aus. Allerdings muß auch mit einer Beschleunigung der Teuerung auf zwei Prozent im Jahre 1988 und 2,7 Prozent im Jahre 1989 gerechnet werden. Die Arbeitslosenrate wird nur geringfügig von 5,6 Prozent im Jahre 1987 auf 5,4 in diesem und im kommenden Jahr



## Verkehr

Zentralverband der Spediteure Österreichs:

# Generalversammlung 6. bis 8. 10. in Innsbruck

Die diesjährige Generalversammlung des Zentralverbandes der Spediteure Österreichs findet vom 6. bis 8. Oktober in Innsbruck statt. „Highlights“ aus dem Programm:

- Empfang bei Landeshauptmann Dipl.-Ing. Partl und Nostalgiefahrt mit der alten Iglar nach Lans.
- Freitag vormittag Betriebsbesichtigung bei Riedel in Kufstein.
- Präsidiumssitzung, Plenarvorstandssitzung
- Freitag nachmittag Generalversammlung
- Festvortrag Dkfm. Schmidt (Geschäftsführer des Bundesverbandes des Deutschen Güterverkehrs) „Die Heraus-

forderung der Verkehrsträger im europäischen Verkehrsmarkt“

### ● Pressekonferenz

Die Generalversammlung des Zentralverbandes der Spediteure in Innsbruck ist also sicher ein Ereignis, das über ureigene Bereiche der Spedition hinauswirkt. Der Zentralverband repräsentiert 1000 Betriebe mit rund 20.000 Mitarbeitern.

**11** Allgemeine Fachvertretung des Verkehrs

## Fachgruppentagung

Termin: Dienstag, 4. Oktober, Beginn 15 Uhr

Ort: Tiroler Handelskammer, Innsbruck, Meinhardstraße 14, 4. Stock, Zimmer 100

### Tagesordnung:

1. Eröffnung, Begrüßung und Feststellung der Beschlußfähigkeit durch Fachgruppen-Vorsteher Dr. Kurt Büchlmann
2. Bericht des Fachgruppen-Vorstehers Dr. Kurt Büchlmann
3. Berichte der Berufsgruppenobleute (TAL, Kabel-TV, Taxifunk)

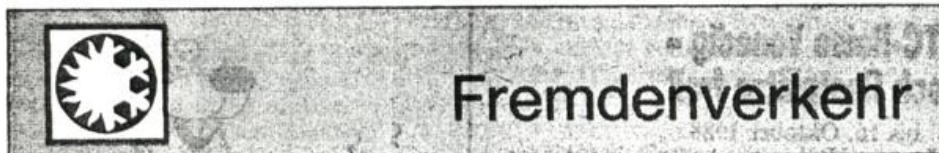
4

Fachgruppe der Seilbahnen

## Verkauf von Schleppskiliften

Ich betreibe in Hirschbach i. M., Bezirk Freistadt, 2 Schleppskilifte, die ich wegen der ungünstigen Schneelage veräußern möchte.

Es handelt sich um Anlagen der Type Borer Super Star mit Elektroantrieb (8,5 und 12 PS) und einer Länge von je 300 m. Das Alter der Lifte beträgt 15 bzw. 6 Jahre. Der Kaufpreis für beide Anlagen zusammen beträgt S 100.000.-. Tel. 53 10/456.



## Fremdenverkehr

Stimmungsvoller Zunfttag in Imst

# Bischof Stecher würdigt die Arbeit unserer Köche

Eine Meßfeier mit Diözesanbischof Dr. Reinhold Stecher stand im Mittelpunkt des diesjährigen zehnten „Tinzltags“ (Zunfttag) der Köche, Zuckerbäcker, Metzger, Bäcker und Müller am vergangenen Donnerstag, 15. September, in Imst. Es waren stimmungsvolle und gesellige Stunden, die auch dazu anregten, in der Hektik der Alltagsgeschäfte innezuhalten und einmal darüber nachzudenken, welchen Sinn denn die vielfach unbedankte harte Arbeit im Dienst am Kunden und am erholungsuchenden Gast eigentlich hat. Bischof Stecher wurde um 21 Uhr bei der Sparkasse in Imst von Zunftobmann Franz Krismer begrüßt. Der Liederkranz Imst und die Fanfarengruppe der Stadtmusik sorgten für die musikalische Umrahmung. Zahlreiche Vertreter von Behörden und Gastronomen aus dem gesamten Raum Oberland hatten sich eingefunden. Im Fackelzug gingen die Teilnehmer hinauf zur Laurentiuskirche, der ältesten Kirche Tirols, um deren Renovierung sich die Zunft sehr verdient macht. Bisher hat die Zunft gemeinsam mit der Arbeitsgemein-

schaft „Frau in der Wirtschaft“ bereits rund 140.000 Schilling für die Laurentiuskirche aufgebracht.

Im Anschluß an die Bischofsmesse versammelten sich die Zunftmitglieder im Hotel „Stern“ zur sog. „Aufgabe“, in deren Rahmen sie sich ins Zunftbuch eintragen und ihren jährlichen „Obulus“ entrichten. In seinen sehr persönlichen Predigtworten wies Bischof Stecher darauf hin, daß schon die Heilige Schrift, das Buch der Offenbarung des erlösenden Gottes, die Last, aber auch die Würde des Berufes all jener hervorhebt, die sich um das Wohl von Kunden und Gästen kümmern.

### Die Predigt des Bischofs im Wortlaut

(Fortsetzung von Seite 3)

„Es ist schwierig, den Gottesdienst zu besuchen und noch einen Rest des Sonntags zu retten, der ja für viele Arbeitstag sein muß. Und damit kann dann unmerklich und rasch die Verbindung zu Gott abreißen, die eigentlich das Fundament

unseres kurzen Erdenlebens ist. – Es wird sicher auch oft schwierig sein, in Küche und Bedienung dieser verwöhnten Welt zu begegnen, die sich im überanspruchsvollen Gast zeigt, oder bei dem er da meint, es gehöre zur Vornehmheit, an allem etwas auszusetzen. Man muß in euren Berufen manches hinunterschlucken. Eure Arbeit braucht wirklich ein menschliches Ethos, und es ist so wie die Schrift sagt, ‚wirklich nicht leicht, ein Gastmahl zu bereiten und die Gäste zufriedenzustellen...‘. Wir wollen Gott um die rechte Berufeinstellung bei all diesen Lasten bitten.

Der zweite Satz der Schrift stammt aus dem Buch des Predigers und ist euch vielleicht auch unbekannt. Aber er schließt ein volles Ja zu eurer Kochkunst ein: ‚Ich erkannte: Es ist Gottes Gabe, daß jeder Mensch ißt und trinkt und sich's wohl sein läßt bei all seiner Mühe...‘ Pred 3,13.

Damit trifft das Wort Gottes den

### Sinn eures Berufes

Es ist nun einmal ein ganz wichtiger Dienst am Menschen. Von eurer Kunst hängt sehr viel Wohlbefinden und Lebensfreude ab, im gewöhnlichen Leben wie besonders auch bei dem Menschen, der sich erholen will. Der Heilige Vater hat in einer Audienz einmal zu mir gesagt: Wenn Sie rundum die Welt betrachten, was so in ihr an Schrecklichem und Unerfreulichem geschieht, dann danken Sie doch Gott, daß Sie ein Land haben, das andere erholen soll...

Es mag sein, daß der Dank und das Wohlbefinden der Gäste sehr oft nicht direkt zu denen dringt, die in Kochdunst

(Fortsetzung auf Seite 36)

(Fortsetzung von Seite 35)

und harter Arbeit die Platten, Terrinen und Teller füllen. Aber ihr Beitrag am menschlichen Leben ist darum nicht geschmälert. Es ist nur recht und billig, daß man dies auch einmal vom Buch der Bücher hört. Auch in den Heimen, den Exerzitenhäusern, den Krankenanstalten und Schulen der Kirche steht und fällt das Gedeihen mit der Arbeit in Küche und Keller.

Köchinnen und Köche und ihre Helfer beeinflussen wesentlich das Stimmungsbarometer von Einzelmenschen und Gemeinschaften. Wenn's mit dem Essen nicht stimmt, ist auch die Erziehung, das Gesundwerden oder die Predigt blockiert.

Der dritte Satz der Heiligen Schrift ver-rät, was der erlösende Gott von der

### Würde eures Berufes

hält. Wie Er die Worte gewählt hat, um uns zu sagen, was Er mit uns armen Menschen tun will, da hat Er von den vielen Möglichkeiten Euren Beruf gewählt. So heißt es beim Propheten Isaias:

„Der Herr der Heere wird auf diesem Berg für alle Völker ein Festmahl geben mit den feinsten Speisen, ein Gelage mit erlesenen Weinen...“

Haben wir schon einmal bedacht, daß die Bilder vom Gastmahl, vom guten Essen, vom gedeckten Tisch, vom Schlachten des Festbratens, von der Einladung, vom Bedienen, vom Brot und vom Wein die häufigsten Symbole der Erlösung sind? Schon damit ist angedeutet, was für eine große Rolle das spielt, was ihr beruflich leistet. Ein gutes Essen ist nun einmal für viele, vor allem für einfache Menschen, die nicht gerade in Üppigkeit leben, der Inbegriff des Glücklichs. Und wir wollen nicht vergessen, daß über 80% der Menschheit in kärglichen oder dürftigen Verhältnissen leben.

Vergangene Woche hatte ich Leute aus einem Oststaat zu Besuch, wo man halt heute noch um tausend Dinge Schlange steht. Ich kann euch sagen, jeder Gang in ein Tiroler Gasthaus, jedes Essen in einem Hotel, jede Schale Kaffee und jeder Fruchtsaft war für diese Menschen ein Fest. Ich hätte euch gegönnt, diese Freude mitzuerleben, sie hätte euch beruflich sicher motivieren können. Aber eben an diese Freude hat Gott in seiner Offenbarung angeknüpft, eben diese Freude am guten Essen hat Jesus benützt, um uns einen Vorgeschmack dessen zu geben, was uns erwartet – sei es nun im Hochzeitsmahl zu Kana, im Freudenmahl für den verlorbenen Sohn, im großen Gastmahl des Königs, der alle einlädt, oder im Letzten Abendmahl, wo der Herr die heilige Eucharistie eingesetzt hat, die wir jetzt miteinander feiern.

Diese drei Schriftworte beleuchten wie drei Scheinwerfer eure Berufe und euer Wirken: Das Wort von der Schwierigkeit, Gäste zufriedenzustellen, das Wort vom Sinn und der Wohltat des guten Essens, und das Wort vom Gastgeber in der Unendlichkeit, der sich eigentlich auf diese Weise mitten in eure Zunft stellt: Er bereitet der Menschheit das Mahl der Erlösung. Wir wollen Ihn bitten, daß Er bei

uns bleibt, und daß wir Ihn nie vergessen, bis der große Rollentausch kommt, wo Er uns bedienen wird, und wir nur mehr die Gäste sind. Amen.“

### Ausbildung zum Reiseleiter

Jeder, der bereits schon einmal an einer Gruppenreise teilgenommen hat, weiß, wie sehr das Gelingen einer Reise von einem guten Reiseleiter abhängt.

Da es in diesem Beruf keineswegs nur auf „Talent“ ankommt, kann eine gute Schulung wesentlich zum Erfolg beitragen. Um den Einstieg in diese erlebnisreiche Tätigkeit zu erleichtern, bietet das Wirtschaftsförderungsinstitut der Tiroler Handelskammer die Ausbildung zum Reiseleiter in Form eines Blockkurses in der Zeit vom 17. bis 22. Oktober 1988 (Montag bis Samstag, 8.30 bis 17 Uhr) an.

Eine Begrenzung der Teilnehmerzahl bietet die Gewähr, daß auch auf konkrete Fragen und Anregungen eingegangen wird.

Nähere Auskünfte: WIFI Innsbruck, Tel. 53 50/DW 274.

### CTC-Reise Venedig - noch Restplätze frei!

13. bis 16. Oktober 1988

Unsere Herbstreise veranstaltet wieder der Club der Tiroler Cafetiers gemeinsam mit dem Bezirksausschuß Innsbruck, Beherbergung und Gastronomie.

- 13. Oktober, 9 Uhr, Abfahrt mit Hoch- oder Doppeldecker-Luxusbus vom Flughafen Innsbruck.
- Besichtigung eines Weingutes auf Einladung der Fa. Morandell.
- Hotel Carlton Executiv, 4-Sterne-Hotel (Übernachtung/Frühstück), direkt am Canale Grande, Venedig.
- Stadtbesichtigung mit einheimischem Fremdenführer am 14. Oktober vormittags.
- Bootsexkursion vom Hotel nach Murano am 15. Oktober vormittags.
- 16. Oktober, 10 Uhr, Abfahrt ab Venedig, ca. 19 Uhr an Innsbruck.

Wir bitten um baldige Anmeldung: Reisecenter RC-Reisebüro Ges.m.b.H. & Co. KG, 6020 Innsbruck, Bozner Platz 3.

### 1989 wieder Tourismusseminar der Bundessektion Fremdenverkehr

Das traditionelle Seminar für Tourismusfachleute der Bundessektion Fremdenverkehr in der Bundeswirtschaftskammer wird auch im Jahr 1989 wieder in Mayrhofen/Zillertal veranstaltet. Es wird unter dem neuen Titel „Tourismusforum“ vom Mittwoch, 29., bis Freitag, 31. März, stattfinden.

### TGJ-Herbstreise nach Amerika-Karibik - Noch Plätze frei



Für die diesjährige Herbstreise der Tiroler Gastwirtejugend vom 3. bis 18. November nach Amerika (Los Angeles, San Francisco, Las Vegas) mit anschließendem Badeaufenthalt in der Karibik sind noch einige wenige Restplätze frei.

Anmeldungen nimmt das Reisebüro TSM-Tyroltour, 6020 Innsbruck, Sparkassendurchgang 2/III, Tel. 0 52 22/58 63 21, entgegen.

Nähere Auskünfte und Details erhalten Sie beim Obmann der Tiroler Gastwirtejugend, Peter Hutter, Kranebitter Klammstüb'n, Tel. 0 52 22/85 5 92, und von oben angeführtem Reisebüro.

Anmeldeschluß: 26. September.

### Großer Koch- und Servierkurs



Der Erfolg eines Gastronomiebetriebes hängt zu einem großen Teil von der Leistungsfähigkeit in Küche und Service ab.

Eine gute, zeitgemäße Aus- und Weiterbildung ist deshalb für Köche und Kellner von entscheidender Bedeutung. Das WIFI der Tiroler Handelskammer hat sein Schulungsprogramm auch in diesem Bereich weiter verbessert. Die Verwendung guter Rohstoffe bei schonender Zubereitung, leichte und gesunde Kost, exakte Mengenberechnung für die Menüerstellung sind Schwerpunkte des großen Kochkurses.

Im Servierkurs werden auch gästeorientiertes Verhalten und Grundbegriffe in Englisch und Italienisch vermittelt.

Nähere Auskünfte und Kursanmeldung:

WIFI Innsbruck, Tel. 53 50/274 DW.