Das Team

Haubenkoch Gerhard Fehrer



hält in seinem mit einer Haube und zwei À-la-carte-Sternen ausgezeichneten Betrieb „Holzpoldl“ in Linz dieses ausgezeichnete Niveau schon über viele Jahre. Dies basiert auf solidem Grund, lernte er sein gastronomisches Handwerk doch von Grund auf perfekt und schloss sowohl die Metzger- als auch die Kochlehre mit Auszeichnung ab und absolvierte in beiden Bereichen die Meisterprüfung. Neben zahlreichen Aus- und Weiterbildungen, u. a. zum Gardemanger und F-&-B-Manager, und Stationen u. a. bei Alfons Schuhbeck, absolvierte er die Küchenmeisterprüfung und führt seit mehr als 20 Jahren äußerst erfolgreich seinen Betrieb „Holzpoldl“, mit dem er zu den besten Restaurants Oberösterreichs zählt. Hier hat er sich neben der Wahrung bester Tradition auch die Perfektion neuer Kreationen zum Ziel gesetzt. Darüber hinaus liegt ihm auch die Ausbildung des Köchenachwuchses besonders am Herzen, um traditionelles Handwerk und zeitgemäßes Know-how an die nächsten Generationen weiterzugeben.

Küchenmeister, Käsesommelier und Koch aus Leidenschaft – Herbert Bina



absolvierte seine Lehrzeit an einer der renommiertesten Adressen in Linz, dem Theatercasino (heute Promenadenhof). Im Laufe seiner anschließenden Wanderjahre zählten namhafte Häuser in Lech am Arlberg, in Nußdorf am Attersee und Saalbach Hinterglemm ebenso zu seinen Stationen wie Betriebe am Wörthersee in Kärnten. Nach seiner Rückkehr brachte er sodann seine Erfahrungen als Küchenchef im Theatercasino Linz ein, das unter seiner Führung eine entscheidende Entwicklung erfuhr. Mehr als zehn Jahre lang nahm er an nationalen und internationalen Kochkunstausstellungen teil, was sein Know-how in der kalten Küche enorm bereicherte. Mit der Chance, eine eigene Betriebsgastronomie auf die Beine stellen zu dürfen, wechselte er schließlich zur Oberbank und baute eine Mitarbeiterverpflegung für über 400 Menüs täglich auf, bei der er sich der Nachhaltigkeit ebenso verschrieben hat wie der gesunden und optimalen Verpflegung der Angestellten. Er entwickelte für das legendäre Oberbankforum schließlich eine hauseigene Cateringabteilung, die alle Arten von Events – inhouse und outhouse bis zu 2 500 Gästen – bestens bespielt und mit der er zu den Top-Event-Adressen in Oberösterreich zählt.

Küchenmeister Attila Várnagy



diplomierter Trainer, diätetisch geschulter Koch und Hygienemanager, hat sich als Küchenchef im Jagdschloss Hotel Graf Recke eine Haube und 14 Gault-Millau-Punkte erkocht. Seine wichtigsten Stationen waren darüber hinaus das Sol y Mar, Spanien, sowie das Hotel Maritim in München, das Arabella Sheraton in Zürich mit 14 Gault-Millau-Punkten und Stationen als Küchenchef im Hotel Walserwirt, Steigenberger in Altlengbach und Feinschmeck in Zell am See. Nach prägenden Jahren als Küchenchef im Go-Catering, mit dem er u. a. das Linzer Design Center kulinarisch bespielte, hält er nun Kochseminare und Kurse, ist als gastronomischer Fachberater tätig und ist Co-Autor des Buchs „Molekulare Desserts“.

Thomas Staufer



hat die klassische Küche von der Pieke auf gelernt, in traditionellen österreichischen Betrieben wie dem Vier-Sterne-Hotel Donauschlinge, in dem er seine Lehrzeit absolvierte, oder im Parkhotel Seethurn am Wolfgangsee. Auf zahlreichen namhaften Stationen im Ausland, wie in Tophotels und Toprestaurants in Davos und Andermatt (Hotel Krone) in der Schweiz und in Straßburg perfektionierte er seine Fertigkeiten in der klassischen und modernen französischen Küche. Sein gastronomischer Weg führte ihn schließlich nach Deutschland, wo er als Cateringchef im Kongresszentrum Augsburg Events und Veranstaltungen managte. In München war er beim berühmten Käfer schließlich für das internationale Catering zuständig. In weiterer Folge setzte er sich in Österreich wiederum mit der klassischen österreichischen Küche auseinander und verhalf dem Traditionslokal Spatzenbauer zu kulinarischen Ehren. Heute ist er in der Produktentwicklung tätig und hat sich hier vor allem dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben.

Martin Bina



Auf einige Erfolge und namhafte Stationen kann der junge und ambitionierte Martin Bina schon zurückblicken, war er doch ebenso bei Johanna Maier (2 Michelin-Sterne) in Filzmoos als auch im Steirereck (ebenfalls 2 Michelin-Sterne) in Wien. In beiden international hoch respektierten und bewerteten Häusern sammelte er wertvolle Erfahrungen als Entremetier, Gardemanger, Rôtisseur und Pâtissier. Nach seinen Lehrjahren im Goldenen Adler, Linz, Abschluss der Ausbildung mit Auszeichnung, war er sowohl im Monart 5Star Destination Spa als auch im Haubenlokal „Holzpoldl“ bei Linz als Souschef tätig und ist mittlerweile Küchenchef des renommierten Linzer Restaurants „Stefan Stub’m“. 2012 erreichte er beim International Big Cooking Contest in Innsbruck den 4. Platz. Privat engagiert er sich bei den Kitchen Rockers und findet seinen Ausgleich zur beruflichen Herausforderung im Testen und Kreieren neuer Produkte.