

PRESSEINFORMATION

Erster und dritter Platz für gräfliche Azubis beim Achenbach-Preis in Paderborn Angehende Köchin und Hotelfachfrau überzeugen mit Kreativität

Bad Driburg. Vera Jeuken (20) hat letzte Woche den ersten Platz des renommierten Achenbach-Preises, dem Nachwuchswettbewerb der Gastronomie in Paderborn, im Bereich Köchin/Koch erreicht. Die Auszubildende des „Gräflicher Park Grand Resort“, seit Januar fertige Köchin und nun noch in der Ausbildung zur Konditorin, hat damit ihr Können unter Beweis stellen und ihrem Arbeitgeber alle Ehre machen können.

Die Komponenten des siegreichen Menüs – Forellentatar mit Rucola, Auberginenkaviar und Limetten-Creme-Fraiche, eine Suppe mit Wachtelei und Tempura sowie Kalbshüfte „Saltimbocca Style“ – hatte Vera Jeuken im Paderborner Restaurant „Zu den Fischteichen“ so interpretiert, dass die Jury aus Küchenmeistern überzeugt war. Neben dem Ergebnis auf dem Teller bewerteten die Juroren unter anderem auch theoretisches Wissen, Menüplanung, Kreativität, Arbeitsweise und Sauberkeit am Arbeitsplatz.

Genau wie die angehenden Köchinnen und Köche bekommen auch die Hotelfachleute exakt die gleichen Vorgaben. Von Veranstaltungsplanung über Tischdekoration bis hin zum Verkaufsgespräch reichen die Anforderungen in dem Nachwuchs-Wettbewerb, in dessen Rahmen Judith Bobbert (18), ebenfalls Auszubildende im dritten Lehrjahr im Gräflichen Park, den dritten Platz erringen konnte.

„Was den Achenbach-Preis angeht, sind wir ganz schön verwöhnt“, sagt Andrea Schäfers, Betreuerin der Azubis im „Gräflicher Park Grand Resort“. „In den letzten Jahren hatten wir fast immer Auszubildende auf den ersten drei Plätzen. Gleich zwei Azubis unter den Ausgezeichneten zu haben, ist aber schon was ganz besonderes für uns und macht uns sehr stolz.“

Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des 4*-Superior Hotels, freut sich auch, wundert sich aber nicht: „Weil wir wissen, wie wichtig das letztlich auch für unsere Qualität ist, stecken wir viel Zeit und Mühe in die Ausbildung unseres Nachwuchses hier“, erklärt er. „Schließlich erntet man, was man sät. Und besonders in der Küche sind die Bedingungen für unsere Azubis in den letzten Jahren immer besser geworden. Unser Küchenchef Thomas Blümel ist jung, hat viel Erfahrung und traut den Auszubildenden halt auch was zu.“

Der Sieger des lokalen Vorentscheids darf beim Wettbewerb der regionalen Landesverbände antreten. Er hat dann die Chance sich für das Finale des Rudolf Achenbach Preises in Frankfurt zu qualifizieren. Der Rudolf Achenbach Preis ist ein Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, der seit 1975 ausgetragen wird.



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Kristina Schütze M.A.
Director Public Relations
Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff
Brunnenallee 1
33014 Bad Driburg
Tel: +49 5253 95 23157
Fax +49 5253 95 23155

E-Mail: kristina.schuetze@ugos.de
Internet: <http://www.graeflicher-park.de> oder www.ugos.de
<http://www.facebook.com/GraeflicherPark>