

Siegerehrung und Jubiläumsfeier „10. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ von Amuse Bouche

Presseinformation

Wien, 4. Dezember 2017

Frei nach dem Motto „Familiär und Elitär“ feierten vergangene Woche rund 500 geladene VIP-Gäste bei der fulminanten Jubiläums-Siegerehrung von Amuse Bouche, der außergewöhnlichen Lehrlingsinitiative der Spitzenhotellerie. Prominente RepräsentantInnen der Tourismusbranche und Unterstützer aus der Wirtschaft stellten im Ballsaal des ARCOTEL Wimberger in Wien kulinarische Nachwuchs-Stars ins Rampenlicht und würdigten die Leistungen der Jugendlichen beim „10. Wettkampf der Top-Lehrlinge“.

Spitzenhotels aus ganz Österreich entsandten je einen Top-Lehrling aus Küche und Service zum spannenden Team-Wettkampf in die Tourismusschule HLTW13 Bergheidengasse, Wien. Eine unabhängige Fachjury, 80 namhafte Experten aus der Tourismus-Branche, bewerteten die Performance der "kulinarischen Nachwuchsstars".

Alle TeilnehmerInnen wurden von Eduard **Mitsche** (Koordinator Fachjury) für ihr besonderes berufliches Engagement ausgezeichnet und geehrt.

Die Gewinner vom „10. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ wurden nach der persönlichen Vorstellung der 9 Finalisten-Teams bekanntgegeben:

1. Platz

Top-Lehrlings-Team „Schloss Fuschl Resort & SPA“
Laura **Walden** (Service) und Daniel **Wuppinger** (Küche)

2. Platz

Top-Lehrlings-Team „Grand Hotel Wien“
Sayed **Sadat** (Service) und Valentin **Swete** (Küche)

3. Platz

Top-Lehrlings-Team „SPA Resort Therme Geinberg“
Gabriel **Möhslinger** (Service) und Anja **Jobst** (Küche)

Innovationspreis powered by Diversey

Top-Lehrlings-Team „Palais Hansen Kempinski Vienna“
Celia **Rathjen** (Service) und Gabriel **George** (Küche)

Durch den ereignisreichen Abend führte Peter **Lorenz**, Generaldirektor Leipzig Marriott Hotel. Im Namen des General Manager Council Vienna gratulierte Peter Lorenz den GesamtkoordinatorInnen von Amuse Bouche, Piroška **Payer** und Barbara **Payer**, anlässlich des 10-jährigen Jubiläums vom „Wettkampf der Top-Lehrlinge“: „In unserer Branche ist Herz, Charme und Esprit ebenso gefragt wie Leidenschaft für den Beruf und fundiertes Fachwissen. Die zahlreichen Aktivitäten von Amuse Bouche unterstützen uns dabei, Jugendlichen die einzigartigen und weltweiten Karrierechancen im Tourismus aufzuzeigen. Amuse Bouche ist es gelungen, die innerbetriebliche Ausbildung um eine Dimension zu erweitern. Zu diesem Erfolg gratulieren wir herzlich und freuen uns auf eine weitere erfolgreiche Partnerschaft.“

Die im Vorfeld streng geheim gehaltene Überraschung für einen anderen großen Jubilar sorgte für einen weiteren Höhepunkt des Abends: Am roten Teppich standen Spitzenköche und Top-Lehrlinge Spalier, Barbara **Helfgott** & Barbara **Paierl** intonierten „Happy Birthday“. Sichtlich bewegt nahm Kochlegende Werner **Matt**, der in seiner außergewöhnlichen Laufbahn mehr als 1.000 Köche ausbildete, die Gratulationen anlässlich seines 75. Geburtstags entgegen.

Die Hausherren, ARCOTEL Hotels Vorstand Martin **Lachout** und ARCOTEL Wimberger Direktor Friedrich **Infeld**, freuten sich, zahlreiche VIP-Gäste begrüßen zu dürfen. Anwesend waren u.v.a. RepräsentantInnen der Spitzenhotels Bristol Wien, Das Triest, Grand Hotel Wien, Hilton Vienna, Hilton Vienna Danube Waterfront, Hilton Vienna Plaza, Hotel de France, Imperial Wien, Imperial Riding School Renaissance Vienna, InterContinental Wien, Le Méridien Wien, Meliá Vienna, NH Hotels, Palais Coburg Hotel Residenz, Palais Hansen Kempinski Vienna, Park Hyatt Vienna, Sacher Wien, Steigenberger Herrenhof Wien, Vienna Marriott; weitere RepräsentantInnen der Top-Hotellerie aus den Bundesländern wie Hotel Goldener Hirsch Salzburg, Hotel & SPA Klosterbräu, St. Martin's Therme & Lodge, Schloss Fuschl Resort & SPA, SPA Resort Therme Geinberg, Werzer's Hotel Resort Pörschach sowie Spitzenköche wie Helmut Österreicher, Alexander Kumptner, Siegfried Kröpfl, u.v.a.

Sandro **Muffat** (Restaurant Handwerk & ARCOTEL Wimberger) verwöhnte die Gäste mit einem exklusiven Flying Dinner, zur Vorspeise und zum Dessert überraschten die Spitzenköche Norman **Etzold** (Palais Hansen Kempinski Vienna) und Erich **Freund** (Hilton Vienna Plaza) mit "Live-Cooking-Stationen".

STATEMENT Vorstand Martin **Lachout**, ARCOTEL Hotels:

„Vom Kick-Off-Event im Mai bis zu der Siegerehrung im neu renovierten Ballsaal des ARCOTEL Wimberger spannte sich heuer der Bogen unserer Zusammenarbeit mit Amuse Bouche. Wir gratulieren allen Top-Lehrlingen zu ihren herausragenden Leistungen und freuen uns sehr für die Gewinner! Die Lehrausbildung hat bei ARCOTEL Hotels einen ausgesprochen hohen Stellenwert und liegt uns besonders am Herzen. Persönlich begeistert mich das außergewöhnliche Engagement, mit dem Amuse Bouche begabte Lehrlinge fördert und fordert. Daher freuen wir uns schon jetzt auf eine Fortsetzung unserer erfolgreichen Zusammenarbeit, u.a. als Gastgeber beim Opening und der Siegerehrung 2018.“

STATEMENT Werner **Matt**, Doyen der neuen Küche in Österreich: „Die vollkommen unerwartete und überwältigende gemeinsame Gratulation von so vielen Freunden hat mich extrem berührt. Ich danke Piroska Payer für die Idee und sensationelle Umsetzung dieses wirklich gelungenen Geburtstags-Geschenks. Mein lebenslanges berufliches Leitmotiv war stets "To be on top is our job!" Es erfüllt mich mit großem Stolz, dass Amuse Bouche diesem Leitsatz erfolgreich folgt.“

STATEMENT Piroska **Payer**, Gesamtkoordinatorin von Amuse Bouche:

„Ich freue mich über die sensationellen Leistungen der Top-Lehrlinge 2017 und gratuliere den Gewinnern zu ihrem tollen Erfolg! Unser Dank gilt den teilnehmenden Spitzenhotels (insbesondere den GMC-Betrieben), den Fachjuroren, zahlreichen Unterstützern und Partnern sowie den Sponsoren vom „10. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ ARCOTEL Hotels, Aрызta Hiestand, BrauUnion Österreich, BWT, Cineplexx, Del Fabro, Diversey, Fliegende Köche, Frankl24, GPPower, Hügli, Metro, Mise en Place, Mövenpick (Froneri Austria), Observer, Österreich Wein Marketing, Raps, Rist Gastronomieausstattungen, Schlumberger, Testa Rossa caffè, Tourismusschule HLTW13, Weingut Hirschmugl, Wiesenland, u.v.a.m.

Die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative Amuse Bouche wurde 2008 von Piroska Payer in enger Zusammenarbeit mit Repräsentanten der Wiener Spitzenhotellerie gegründet. Das erklärte Ziel der Initiative war und ist es, ausgewählte Top-Lehrlinge zu fördern und zu fordern. Amuse Bouche wird von renommierten nationalen und internationalen Spitzenhotels und Top-Gastronomen unterstützt, die Zusammenarbeit mit namhaften Experten aus der Branche gewährleistet Berufsnachwuchsförderung auf höchstem Niveau.

Rückfragehinweis

Piroska Payer, Amuse Bouche
M: +43 664 138 65 10
piroska.payer@amuse-bouche.at