

Presseinformation

Amuse Bouche Sieger im Rampenlicht

Die Gewinner vom „12. Amuse Bouche * Wettkampf“ stehen fest: Über den Sieg freute sich das Top-Lehrlings-Team „Hotel Imperial Wien“, Silber ging an das Top-Lehrlings-Team Hotel Sacher Wien und Bronze holte sich das Top-Lehrlings-Team Park Hyatt Wien. Über 700 namhafte RepräsentantInnen der Tourismusbranche feierten mit den kulinarischen Nachwuchsstars bei der Weihnachtsfeier von Amuse Bouche im ARCOTEL Wimberger.

Festliche Stimmung

Piroska **Payer** (Amuse Bouche) freute sich, gemeinsam mit Martin **Lachout** (Vorstand, ARCOTEL Hotels AG) und Joachim **Zeismann** (General Manager, ARCOTEL Wimberger), über 700 geladene Gäste bei der traditionellen Weihnachtsfeier zu begrüßen. Begleitet von tosendem Applaus und der Gardemusik Wien hielten die Top-Lehrlinge 2019 am roten Teppich Einzug in den Ballsaal. Kochlegende Werner **Matt**, Doyen der neuen Küche in Österreich, zeichnete im Namen der 100 Fachjuroren die Nachwuchsstars der Spitzenhotellerie für ihr außergewöhnliches berufliches Engagement aus und gratulierte den Jugendlichen zu den Top-Leistungen: „*To be on top is our job – wenn ihr so weitermacht, erwartet euch eine große Karriere im Tourismus!*“

Siegerehrung vom „12. Wettkampf der Top-Lehrlinge“

Das Highlight des Top-Lehrlings-Events des Jahres war die erstmalige Bekanntgabe der Gewinner vom „12. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ von Amuse Bouche durch Jury-Koordinator Eduard **Mitsche**.

Der Sieg ging an das Top-Lehrlings-Team „Hotel Imperial Wien“. Die kulinarischen Nachwuchsstars, Fabian **Lehner** (Küche) und Calvin **Gruber** (Service) jubelten: „*Wir können es kaum glauben! Der Wettkampf war wirklich herausfordernd, hat sehr großen Spaß gemacht und wir haben viel gelernt. Vielen Dank an unser Hotel, dass wir teilnehmen durften!*“ Das Top-Lehrlings-Team Hotel Sacher Wien, Valentin **Curn** (Küche) und Julia **Osak** (Service), freute sich über den 2. Platz und das Top-Lehrlings-Team Park Hyatt Vienna, Nicolas **Muzik** (Küche) und Patrick **Sejrek** (Service) über den 3. Platz.

Der außergewöhnliche Gewinn unterstreicht den olympischen Gedanken des elitären Wettkampfes: Alle 3 Sieger-Teams werden von Piroska **Payer** zu einem gemeinsamen Aufenthalt in der Amuse Bouche Villa in Vasia (Italien) eingeladen – es erwartet die Jugendlichen eine exklusive Reise, die es nicht um Geld zu kaufen gibt!

Elisabeth **Pala** (Diversey Austria), gratulierte dem Top-Lehrlings-Team Hotel Bristol Wien, Céline **Jägersberger** (Service) und Jennifer **Kaider** (Küche) zum Gewinn vom Innovationspreis powered by Diversey, vergeben für die „Innovativste Umsetzung des Amuse Bouche Finalmenüs 2019“ und lädt die Siegerinnen als Belohnung für die Top-Leistung zum Wachauer Gourmetfestival 2020 in Hotel Schloss Dürnstein ein.

Mit den Top-Lehrlingen feierten...

GeneraldirektorInnen wie Brigitte **Trattner** (InterContinental Wien), Andrea Fuchs (Hotel Sans Souci), Reiner **Heilmann** (Hotel Sacher Wien), Mario **Habicher** (Hotel Imperial), Thomas **Van Opstal** (Imperial Riding School Renaissance Vienna) sowie zahlreiche weitere namhafte RepräsentantInnen der Spitzenhotels Bristol Wien, Grand Hotel Wien, Hilton Vienna, Hilton Vienna Danube Waterfront, Le Méridien Wien, Meliá Vienna, NH Hoteles, Palais Coburg Hotel Residenz, Palais Hansen Kempinski Vienna, Park Hyatt Vienna, Renaissance Vienna, SO/ Vienna, Steigenberger Herrenhof Wien, SO/ Vienna, The Ritz-Carlton, Vienna, Vienna Marriott, u.v.a.m.

Josef **Frankl** (Frankl24) stattete den Wimberger Ballsaal prachtvoll aus, kulinarisch verwöhnt wurden die Gäste von Christoph **Stiglitz** (Küchenchef, ARCOTEL Wimberger und Restaurant Handwerk) mit einem exklusiven Flying Dinner, das keine Wünsche offenließ. „Gast-Koch“ René **Molnar** (Hotel Bristol Wien) überraschte mit einer Vorspeise von einer „Live-Cooking-Station“ auf der Bühne, bei der Grill-Station im stimmungsvollen Garten zeigte Grill-Weltmeister Adi **Bittermann** sein Können.

Durch den ereignisreichen Abend führte Peter **Lorenz** und freute sich über den Erfolg der Veranstaltung: *„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.“*

Martin Lachout (Vorstand, ARCOTEL Hotels AG)

*„Es war ein fulminanter Abend bei der Weihnachtsfeier und Siegerehrung von Amuse Bouche im Ballsaal des ARCOTEL Wimberger. Wieder einmal hat sich gezeigt, dass Amuse Bouche für Überraschungen sorgt und dem Thema Lehrausbildung neuen Schwung verleiht. Das Engagement, das Frau Payer immer wieder zeigt, verdient höchste Anerkennung. Die Lehrausbildung ist uns bei ARCOTEL ein besonderes Anliegen. Jungen Menschen unsere spannende Branche nahezubringen und ihnen gleichzeitig den Weg in ein erfolgreiches Berufsleben zu ebnen – hier können wir gemeinsam wirklich etwas bewirken. Die Begeisterung, mit der die Lehrlinge ihre Ausbildung absolvieren, ist der beste Beweis dafür. In diesem Sinn gratulieren wir allen Teilnehmenden zu ihren herausragenden Leistungen, freuen uns sehr für die Gewinner*innen und sehen einer Fortsetzung unserer erfolgreichen Zusammenarbeit im kommenden Jahr 2020 entgegen.“*

Piroska Payer (Gesamtkoordinatorin, Amuse Bouche)

„Ich freue mich über die sensationellen Leistungen der Top-Lehrlinge 2019 und gratuliere allen Teilnehmern und Gewinnern zu ihrem tollen Erfolg! Auf diesem Wege bedanke ich mich im Namen des Amuse Bouche-Teams herzlich bei allen Gästen, den teilnehmenden Spitzenhotels (insbesondere Vienna´s Leading Hotels), den Fachjuroren, zahlreichen Unterstützern sowie den Sponsoren der „Weihnachtsfeier von Amuse Bouche“ u.a. ARCOTEL Hotels, BrauUnion Österreich, Del Fabro, Diversey, Eishken Estate, Frankl24, Gut Streitdorf, Holzmann – Feines vom Land, Linauer Backstube, Mautner Markhof, McCain, Pannatura/Esterhazy, Raps Gewürzmanufaktur, Rist Gastronomieausstattungen, Schlumberger, MODUL, Weingut Hirschmugl, Weingut Türk und Wiesenland.“

Die Gewinner vom „12. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ von Amuse Bouche im Überblick:

- 1. Platz** Top-Lehrlings-Team „Hotel Imperial“
Calvin **Gruber** (Service) und Fabian **Lehner** (Küche)
- 2. Platz** Top-Lehrlings-Team „Hotel Sacher Wien“
Julia **Osak** (Service) und Valentin **Curn** (Küche)
- 3. Platz** Top-Lehrlings-Team „Park Hyatt Vienna“
Patrick **Sejrek** (Service) und Nicolas **Muzik** (Küche)

Special Award - Innovationspreis powered by Diversey

Top-Lehrlings-Team „Hotel Bristol Wien“
Céline **Jägersberger** (Service) und Jennifer **Kaider** (Küche)

Amuse Bouche

Die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative Amuse Bouche wurde 2008 von Piroska Payer in enger Zusammenarbeit mit Repräsentanten der Wiener Spitzenhotellerie gegründet. Das erklärte Ziel der Initiative ist es, ausgewählte Top-Lehrlinge zu fördern, trainieren und motivieren. 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.

„Wettkampf der Top-Lehrlinge“

Spitzenhotels aus ganz Österreich entsenden alljährlich je einen Top-Lehrling aus Küche und Service zum spannenden Team-Wettkampf in die Tourismusschule HLTW13 Bergheidengasse, Wien. 100 unabhängige Experten aus der Tourismus-Branche, bewerteten die Performance der „Amuse Bouche Top-Lehrlinge 2019“ und zeigten sich begeistert vom Fachwissen der Top-Lehrlinge.

Rückfragehinweis

Piroska Payer, Amuse Bouche

M: +43 664 138 65 10

E. piroska.payer@amuse-bouche.at