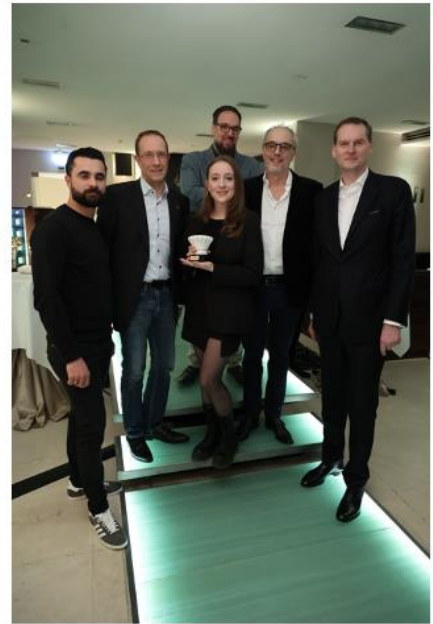




SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS



Credit: @ralf.jürgens.fotografiert

Selektion Deutscher Luxushotels kürt Koch-Azubis

Köln, 20. Februar 2024

Beim diesjährigen, bereits zum neunten Mal ausgetragenen Koch-Azubi-Contest der Selektion Deutscher Luxushotels gab es bei der Siegerehrung gestern mit Lindis Brodhag eine stolze Gewinnerin, die den ersten Platz mit ihrer überzeugenden Leistung in das austragende Excelsior Hotel Ernst nach Köln holte. Den zweiten Platz belegte Lukas Kurbin aus dem Grand Hotel Heiligendamm, dicht gefolgt von Frederike Fiedler aus dem Brenners Parkhotel in Baden-Baden.

Hausherr Georg Plesser freute sich sehr über diesen Sieg und bedankte sich bei allen Küchenchefs und Teilnehmenden für den großartig organisierten Contest. „Es freut mich natürlich sehr, dass das Excelsior Hotel Ernst gleich beim ersten Mal den ersten Platz erringen konnte – mein Dank geht an das ganze Team, das dieses Event so großartig vorbereitet und durchgeführt hat“.

Der Wettstreit der Köche wurde 2015 von den Küchenchefs der Selektion Deutscher Luxushotels ins Leben gerufen und findet seitdem jährlich statt. Mit Hilfe der jeweiligen Küchenchefs treten aus jedem Mitgliedhaus jeweils ein/e Auszubildene/r an, um eine namenhafte Jury sowie Fachpresse von seiner/ihrer Kreativität, Professionalität und kulinarischem Gespür zu überzeugen.

Schirmherr der Veranstaltung ist Christian Rach, unter dessen Leitung die Jury, die sich diesmal aus Dennis Melzer (Restaurant Vendôme), Nils Henkel (Bootshaus, Papa Rhein Hotel) und Carsten Henn (Autor und Journalist) zusammensetzte, ihre Bewertung vornahm.



SELEKTION DEUTSCHER LUXUSHOTELS

Die insgesamt sechs Teilnehmer mussten ein 3-Gänge Menü mit den Pflichtkomponenten Regenbogenforelle, Bresse-Poularde und Bio-Vanilleschoten zusammenstellen und davon pro Gang 10 Teller anrichten. Im Vorfeld mussten Waren- und Geräteanforderungen eingereicht werden, die genaue Kalkulation der Warenmenge sowie das nachhaltige Arbeiten flossen ebenfalls in die Gesamtbewertung ein.

„Ich bin vom Gesamtniveau der gezeigten Leistungen tief beeindruckt – wir haben es hier wirklich mit viel Können und vor allem viel Passion zu tun“, so Christian Rach bei der Siegerehrung. „So viel Talent und Enthusiasmus ist genau das, was diese wunderbare Branche ausmacht.“

Die Küchenchefs, die im Vorfeld mit ihren Schützlingen regelmäßig trainiert hatten und für den Wettbewerb den Teilnehmenden zugewiesen wurden, waren ebenfalls sehr stolz auf ihren Nachwuchs. Kein Wunder also, dass dieser Tag im Anschluss gebührend gefeiert wurde.

Über die Selektion:

Die Selektion Deutscher Luxushotels ist der Zusammenschluss sechs deutscher und eines österreichischen Luxushotels, die unter dem Leitsatz „Kunst der Gastlichkeit prägen und pflegen“ mit höchster Servicequalität und einer maßgeschneiderten Angebotspalette dem weltweiten Trend der anonymen Beherbergung entgegentreten. Die gelebte Synthese zwischen Tradition und Moderne in allen Selektionshäusern gewährleistet höchste Zufriedenheit für Gäste aller Generationen. Jedes der acht Mitgliedshäuser genießt internationales Renommee; alle sind dafür bekannt, einzigartigen Service in erlesenem Ambiente zu offerieren. Der Zusammenschluss, der das Bild der deutschen Top-Hotellerie im Ausland in den letzten Jahren entscheidend prägte, wurde 1987 mit ursprünglich drei Mitgliedern gegründet und arbeitet unter anderem in Fragen des Marketings, der Kundenbindung und der Ausbildung eng zusammen.

Mitgliedshotels sind Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, Breidenbacher Hof Düsseldorf, Excelsior Hotel Ernst in Köln, Brenners Park-Hotel in Baden-Baden, Mandarin Oriental, Munich, Severin*s Resort & Spa, Sylt, das Rosewood Schloss Fuschl, Salzburg sowie das Grand Hotel Heiligendamm. Seit 2022 sind Hapag Lloyd Cruises sowie Globe Air Mobilitätspartner des Verbunds.

www.selektion-deutscher-luxushotels.com