

02/26/2013

Hannoveraner Azubis erkochen Goldmedaille

Goldmedaille gewonnen: Die Azubis aus dem Best Western Premier Parkhotel Kronsberg überzeugten beim Schaper-Cup 2013 in Hannover mit raffinierten Kreationen und holten damit den Sieg im Wettbewerb.

Hannover, 26. Februar 2013. Kulinarische Glanzleistung in Hannover: Beim diesjährigen Schaper-Cup 2013 im Rahmen der Messe GastroTrends in Hannover überzeugten zwei Auszubildende aus dem Best Western Premier Parkhotel Kronsberg. Lars Venzke und Marc René Blechinger holten mit raffinierten Gaumenfreuden einen klaren Sieg in das Vier-Sterne-Superior-Hotel. Während der Messe kochten Venzke und Blechinger vier Stunden um die Goldmedaille. Danach bewerteten drei Küchenmeister vom Verband der Köche Deutschlands die Kreationen streng nach den IHK-Prüfungsrichtlinien und der Lebensmittelhygieneverordnung. „Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserem Drei-Gänge-Menü eine so strenge Jury überzeugen konnten. Das viele Training im Vorfeld und die große Unterstützung unseres Lehrbetriebes haben sich ausgezahlt“, sind sich die Azubis einig.

Die beiden Auszubildenden trainierten im Vorfeld in der Küche des Best Western Premier Parkhotel Kronsberg und erhielten dabei wertvolle Tipps von Küchenchef und Ausbilder Mark-Erich Volker. Jedes Element des geforderten Drei-Gänge-Menüs wurde verbessert, bis die perfekte Kombination zusammengestellt war. „Wir alle haben unsere Berufslaufbahn als Azubi gestartet. Gerade in den Lehrjahren ist es wichtig, die jungen Leute zu fördern und den Spaß am Kochen zu vermitteln. Es ist für mich selbstverständlich, meine eigenen Erfahrungen und mein Wissen mit den Auszubildenden zu teilen“, sagt Küchenchef Volker.

Der Schaper-Cup, ein Kochwettbewerb für Auszubildende ab dem zweiten Lehrjahr, findet jedes Jahr im Rahmen der Hannoveraner Messe GastroTrends statt. Insgesamt kochten 2013 zehn talentierte und junge Mannschaften aus ganz Deutschland um die Medaille. Jedes Team musste aus den bereits im Vorfeld festgelegten Lebensmitteln ein Drei-Gänge-Menü für sechs Personen kochen.

Der nächste Wettbewerb für Azubi Lars Venzke ist der „Große Preis der Köche“ in der gläsernen Küche auf der Hamburger Gastronomiemesse Internorga, wo er gemeinsam mit Thomas Rautenberg, Sous Chef im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, antreten wird. Zahlreiche talentierte Köche werden hier um die Goldmedaille kochen. Die Jury bewertet dann sowohl die kulinarischen als auch organisatorischen Fähigkeiten der jungen Köche.

Pressekontakt im Hotel:

BEST WESTERN PREMIER Parkhotel Kronsberg

BEST WESTERN Hotel Der Föhrenhof

Anna Lisowski, Verkaufs- und Marketingassistentin

Gut Kronsberg 1, 30539 Hannover

Telefon: (05 11) 87 40 0, Fax: (05 11) 86 71 12

E-Mail: lisowski@kronsberg.bestwestern.de

Internet: www.parkhotel-kronsberg.de

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

*Best Western ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Mit über 4.200 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western die größte Hotelkette der Welt. In Deutschland und Luxemburg gehören 200 individuelle Hotels zur Best Western Hotels Deutschland GmbH. Die Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke Best Western garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und bieten gleichzeitig einen individuellen Stil und lokalen Flair. Neben der Kernmarke präsentiert Best Western die Hotelkategorien **Best Western Premier** und **Best Western Plus**, die sich durch zusätzliche Serviceangebote und Ausstattung qualifiziert haben. Alle Best Western Hotels weltweit sind im Reisebüro oder im Internet einfach und sicher buchbar. Zudem verfügt Best Western über eigene Call Center. Das Bonusprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit mehr als 18 Millionen Mitgliedern.*