



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

PRESSEINFORMATION

Nadine Zimmermann und Oliver Adler sind die "VEGA-Champions 2016"

Deutschlands bester Gastronomie-Nachwuchs kommt aus dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Friedrichsruhe, im Juni 2016 – Beim nationalen Team-Wettbewerb für den Gastronomie Nachwuchs „VEGA-Champion“ konnten Nadine Zimmermann und Oliver Adler aus dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe das Finale Ende Mai für sich entscheiden.



Große Freude im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe: Hoteldirektor Jürgen Wegmann gratuliert den beiden VEGA-Champions Nadine Zimmermann und Oliver Adler zum Sieg und bedankt sich für ihren tollen Einsatz. (von links nach rechts Hoteldirektor Jürgen Wegmann, Oliver Adler, Küchenchef Boris Rommel, Nadine Zimmermann, Maitre Dominique Metzger)

Nadine Zimmermann, Köchin im 3. Ausbildungsjahr, ist in Abstatt aufgewachsen. Die 19-Jährige hat schon früh ihre Leidenschaft fürs Kochen entdeckt und daher stand für sie fest, dass sie nach ihrem Schulabschluss einen Ausbildungsplatz in



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

GOLF, WELLNESS UND SPA

der Sterneküche beginnen möchte. Oliver Adler, Restaurantfachmann im 2. Ausbildungsjahr, kommt aus Reichenbach bei Plochingen. Der 21-Jährige plant seine berufliche Zukunft in der Spitzenhotellerie und daher war das 5-Sterne Superior Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe seine erste Wahl. Als Team „Gloabeltrotter“ starteten sie in den VEGA Wettbewerb und sind nun zu Recht sehr glücklich über diese großartige Auszeichnung.

„Wir sind sehr stolz auf unsere beiden Champions, denn ihr Erfolg spricht auch für die hohe Qualität der Ausbildung in unserem Hause“, so Hoteldirektor Jürgen Wegmann. „Ich freue mich sehr und unterstütze es gerne, wenn unsere Auszubildenden an Wettbewerben teilnehmen. Dies wirkt sich sehr motivierend auf das gesamte Team aus“, ergänzt der Maître und stellvertretende Hoteldirektor Dominique Metzger.

Mit dem Ziel junge Talente zu fordern und fördern, hat der Gastro-Zulieferer VEGA diesen Wettbewerb ins Leben gerufen. In den Vorausscheidungen wurden vier Teams ermittelt, die sich beim spannenden Finale in München messen durften. Dazu wurden verschiedene Stationen in München besucht, wie Alfons Schuhbecks Gewürzladen, das Delikatessenhaus Dallmayr, die Spaten Brauerei und der berühmte Viktualienmarkt, an denen unterschiedliche Prüfungen auf die Auszubildenden warteten. Zum Abschluss bereiteten die vier Teams in der Kochschule des beliebten TV- und Sternekochs Andi Schweiger ein Menü inklusive Aperitif zu. Geprüft wurden dabei die Disziplinen Kochen, Servieren und Cocktails mixen. Am Ende des Tages stand fest: Das Team „Gloabeltrotter“ aus dem Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe darf den verdienten Sieg mit nach Hause nehmen.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11, 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon: +49 (0)7941/60 87-0
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Pressekontakt:
Karin Storz Kommunikation / Zürich
Telefon: +41 (0)43 811 53 67
E-Mail: mail@KarinStorz.com