

Verantwortungsvoller Biergenuss bei den Top-Lehrlingen der Gastronomie



Walter Skalnik (Brau Union Österreich) zapfte verantwortungsvollen Biergenuss mit Kiran Khetarpal, Top-Lehrling Service des Steigenberger Herrenhof Wien, und Alexander Horvath (Brau Union Österreich) (v. l.).

Credit: Amuse Bouche
Fotograf: Dominik Truschner - Moedling (AUT) - dominik@truschner.info



Die Siegerteams von Amuse Bouche 2019 (v. l.): 3. Platz für das Park Hyatt Vienna: Patrick Sejrek (Service) und Nicolas Muzik (Küche), Gesamtkoordinatorin Piroška Payer, 1. Platz Hotel Imperial Wien: Fabian Lehner (Küche) & Calvin Gruber (Service) und 2. Platz Hotel Sacher Wien: Valentin Curn (Küche) & Julia Osak (Service).

Credit: Andreas Hafenscher
Fotograf: Andreas Hafenscher

Utl.: Über 700 Vertreter der Tourismusbranche und der Partner Brau Union Österreich feierten bei der Siegerehrung von Amuse Bouche die Leistungen der kulinarischen Nachwuchsstars. =

Wien (OTS) - Im Mittelpunkt der Abschlussfeier nach dem Wettbewerb stand natürlich die Bekanntgabe der Gewinner des „12. Wettkampfes der Top-Lehrlinge“ von Amuse Bouche, die Jury-Koordinator Eduard Mitsche vornahm. Nach monatelangen Vorbereitungen und den Wettkampfrunden ging der Sieg 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.

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!“

Zwtl.: Innovativstes Finalmenü

Das Top-Lehrlings-Team Hotel Bristol Wien, Céline Jägersberger (Service) und Jennifer Kaider (Küche) freuten sich über den Gewinn des Innovationspreises powered by Diversey für die „Innovativste Umsetzung des Amuse Bouche Finalmenüs 2019“.

Zwtl.: Verantwortungsvoller Genuss

Kulinarisch verwöhnt wurden die Gewinner und 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.

Für den passenden Biergenuss sorgte Walter Skalnik von der Brau Union Österreich mit dem innovativen Thekenzapfsystem BLADE und verschiedenen Bieren zum Testen und Selberzapfen. Im Vordergrund stand dabei verantwortungsvoller Genuss von Produkten aus der AlkoholFREIZONE des Unternehmens, wie etwa dem Gösser NaturRadler.

„Da verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol zum guten Ton gehört und alkoholfreie sowie alkoholreduzierte Biere für den Genuss untertags mittlerweile salonfähig sind, greifen die Konsumenten vermehrt dazu. Die Lehrlinge sollen auch in Hinblick auf ihre Gäste sensibilisiert werden und nicht zuletzt lernen, dass es viele alkoholfreie Alternativen gibt, die ebenso gut schmecken und kreativ eingesetzt werden können, auch für Cocktails und Co“. Eine erfrischende Auswahl dafür bietet die Brau Union Österreich mit den Produkten der AlkoholFREIZONE“, spricht Gabriela Maria Straka, Diplom-Biersommelière und Leiterin der Unternehmenskommunikation & CSR der Brau Union Österreich, einen Trend an, der in der Gastronomie immer wichtiger wird.

Zwtl.: Brau Union Österreich unterstützt Berufsnachwuchs

Die Brau Union Österreich hat es sich zum Ziel gesetzt, Österreich zum Land mit der besten Bierkultur Europas zu machen. Dazu gehört auch, nachhaltige Partnerschaften und Vernetzung mit ihren Kunden einzugehen, um die Lehrlingsförderung aktiv zu forcieren. Eine langjährige Partnerschaft in diesem Bereich besteht mit der außergewöhnlichen Lehrlingsinitiative Amuse Bouche. „Die Förderung von jungen Menschen ist eine wertvolle Leistung, auch weil sie dabei neue Perspektiven bekommen. Dies mit den besten Bieren in verantwortungsvoller Art und Weise zu tun ist unser Beitrag - mit Wissen über alkoholfreie Spezialitäten über gekonnte Zapfkunst und Tipps & Tricks rund ums Food Pairing. So tragen wir alle dazu bei, Österreich zum Land mit der besten Bierkultur Europas zu machen“, erklärt Magne Setnes, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich.

Zwtl.: Über die Brau Union Österreich

Über 5,0 Mio. HL Bier setzt die Brau Union Österreich in einem Jahr ab - mit dreizehn führenden Biermarken, über 100 Biersorten und laufenden Innovationen. Das Unternehmen steht sowohl für Internationale Premium-Brands wie Heineken, Desperados und die Cider-Marken Strongbow und Stibitzer, österreichweit verbreitete Top-Marken wie Gösser, Schwechater, die Weizenbiermarke Edelweiss, das alkoholfreie Schlossgold und die Biere der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen sowie Marken mit starker regionaler Bedeutung wie Zipfer, Puntigamer, Wieselburger, Kaiser, Schladminger und Reininghaus. 2.500 Mitarbeiter in ganz Österreich sorgen dafür, dass rund 49.000 Kunden und Millionen Bierliebhaber im ganzen Land mit Bier versorgt werden. Dass die Brau Union Österreich dabei auf beste Rohstoffe, höchste Qualität und nachhaltige Produktion - sowohl im Umwelt- als auch im gesellschaftlichen Bereich - setzt, versteht sich von selbst. Dafür wurde die Brau Union Österreich mit dem Prädikat „GREEN BRAND“ ausgezeichnet. Seit 2003 ist die Brau Union Österreich Teil der internationalen Heineken-Familie.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA
Leitung Kommunikation/PR & CSR

Diplom-Biersommelière
Tel.: 0732 6979 2670
E-Mail:g.straka@brauunion.com
www.brauunion.at

Ruth Dunzendorfer, MA
Kommunikation/PR
Tel.: 0732 6979 2693
Mail:r.dunzendorfer@brauunion.com
www.brauunion.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4056/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0006 2019-12-09/10:48

091048 Dez 19

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20191209_TPT0006