

CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 And the winners are ...

Der begehrte Branchenaward von *chefs!* geht 2023 an folgende Vorzeige-Ausbilder*innen und ihre Betriebe:
Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen | Ringhotel Birke, Kiel | Der Öschberghof, Donaueschingen.
Den Special Award des Gastronomica Verlags erhält MWalter Sehen - Staunen - Schmecken, Bad Überkingen



Die Neuen im Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG (von links): Gregor Schuber & Anja Trappe (Der Öschberghof, Donaueschingen), Matthias Walter (MWalter Sehen-Staunen-Schmecken, Bad Überkingen), Pierre Binder (Ringhotel Birke, Kiel), Boris Rommel und Tobias Schumacher (Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen)



Special Award-Gewinner Matthias
Walter (Inhaber), MWalter Sehen -
Staunen - Schmecken



Der Öschberghof, Donaueschingen:
Gregor Schuber (Küchendirektor) und
Anja Trappe (Küchenchefin)



Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe:
Boris Rommel (Küchendirektor, rechts) und
Kai Schumacher (Junior Sous Chef)



Ringhotel Birke, Kiel:
Pierre Binder (Küchenchef)

Best-Practise für die gesamte Branche

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird für nachweislich herausragende Ausbildung im Kochberuf vergeben. Die ausgezeichneten Betriebe haben sozial kompetente Ausbilder, bieten moderne, gut ausgestattete Ausbildungsplätze und faire Arbeitszeiten



Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird jährlich vom Magazin chefs! vergeben und inhaltlich getragen von einem inzwischen über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk, das seit Sommer 2012 seine Aktivitäten bei chefs! bündelt. Es wird jährlich erweitert um die Gewinner:innen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG. Ihre Auswahl erfolgt nach einem aufwändigen Prozedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Besuche in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder reisen dafür quer durch Deutschland, um in den nominierten Betrieben hinter die Kulissen zu schauen, mit den verantwortlichen Ausbildern und den Auszubildenden zu sprechen.



200 Gäste begrüßte der Gastronomica Verlag als Veranstalter der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 im Hotel Esperanto in Fulda – allen voran: die Repräsentant:innen und viele Auszubildende aus insgesamt acht nominierten Betrieben. Mit hoher Aufmerksamkeit verfolgten sie die Preisverleihung und das ergänzende Bühnenprogramm

Es war ein Sonntagabend voller Emotionen und bewegender Momente, als der Gastronomica Verlag mit seinem Magazin chefs! am 19. November vor 200 Gästen im Hotel Esperanto in Fulda die Gewinner:innen der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 kürte. Insgesamt acht Betriebe und ihre Ausbilder:innen waren für die Auszeichnung nominiert. „Heute Abend ist die wichtigste Veranstaltung des Jahres. Es wird die wichtigste aller Auszeichnungen vergeben, denn unser Preis setzt da an,

wo alles beginnt: bei guter Ausbildung“, sagte Sabine Romeis, Herausgeberin und Chefredakteurin chefs!, in ihren Begrüßungsworten und ergänzte: „In den aktuellen Zeiten ist Ausbildung vielleicht nicht das beherrschende Thema, aber ohne gute Ausbildung ist alles nichts!“

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde zum elften Mal für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben. „Die Gewinner:innen verstehen es par

excellence, bei jungen Menschen Begeisterung und Leidenschaft für den Kochberuf zu wecken“, betonte Sabine Romeis. Die von uns ausgezeichneten Betriebe setzen klare Zeichen hinsichtlich Qualität und Nachhaltigkeit in der Kochausbildung. Sie haben sozial kompetente Ausbilder, bieten modern ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. All das macht sie zu Best-Practise-Beispielen für die gesamte Branche.“

Ausbilder*innen mit Persönlichkeit

Die Gewinner der Auszeichnung engagieren sich weit über das normale Maß für die Ausbildung angehender Köchinnen und Köche und verstehen es par excellence, Begeisterung und Leidenschaft für einen der schönsten Berufe der Welt zu wecken

Erstmals in der elfjährigen Geschichte der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde ein Special Award der Geschäftsführung des Gastronomica Verlags vergeben, in dem *chefs!* seit 2012 erscheint. Der Preis richtet sich an junge Unternehmer*innen im Gastgewerbe, die sich durch hohes persönliches Engagement für die Kochausbildung auszeichnen und selbst in der Startup-Phase weder Zeit noch Geld scheuen, um hervorragend auszubilden und junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern.

Der Special Award 2023 ging an Matthias Walter, Gründer & Inhaber von MWalter Sehen – Staunen – Schmecken in Bad Überkingen.

Der Special Award wird künftig in unregelmäßigen Abständen vergeben. Außerdem wurden im *Hotel Esperanto* in Fulda folgende Preisträger auf Basis des Juryentscheids gekürt:

Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe, Zweiflingen
Ausbilder: Boris Rommel (Küchendirektor) & Tobias Schumacher (Junior Sous Chef Le Cerf)

Begründung der Jury: Das *Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe* erfüllt in vielerlei Hinsicht die Kriterien an einen idealen Ausbildungsbetrieb. Hier hat der Küchendirektor und Zweisterne-Koch Boris Rommel mit der „Kaderschmiede Friedrichsruhe“ einen bemerkenswerten Weg gefunden, junge Menschen für den Kochberuf zu begeistern und ihre Eigeninitiative zu wecken. Die Auszubildenden erfahren in *Friedrichsruhe* höchste Wertschätzung und individuelle Förderung. Sie werden dank der Integration in das breite gastronomische Konzepts des Hauses umfassend und auf einem sehr hohen Niveau ausgebildet.

Ringhotel Birke, Kiel
Ausbilder: Pierre Binder (Küchenchef) & Team

Begründung der Jury: Im *Ringhotel Birke* wird das Thema Ausbildung par excellence gelebt. Das harmonische Zusammenspiel zwischen der Inhabersfamilie Birke und dem Küchenchef Pierre Binder mündet in bemerkenswerten Erfolgen. Die hervorragende Ausbildungsarbeit hat das Haus im hohen Norden nicht nur regional, sondern bundesweit bekannt gemacht, denn immer wieder sind Nachwuchstalente aus dem *Ringhotel Birke* bei regionalen und nationalen Jugendwettbewerben ganz weit vorn. Der bislang größte Erfolg: 2019 kam der Deutsche Jugendmeister der Köche aus dem *Ringhotel Birke*.

Der Öschberghof, Donaueschingen
Ausbilder: Gregor Schuber (Küchendirektor) & Anja Trappe (Küchenchefin Esszimmer)

Begründung der Jury: Das 5-Sterne-Superior-Resort *Der Öschberghof* in Donaueschingen gehört nach dem großen Umbau zu den absoluten Vorzeigehotels in Deutschland und setzt vor allem auch in der Ausbildung Standards. Nicht nur, weil man hier den Kochberuf aufgrund vielseitiger Gastronomie-Outlets in seiner ganzen Breite von hochkompetenten Ausbildern lernen kann. *Der Öschberghof* hat auch den Bachelorstudiengang Hotel Management – Schwerpunkt Culinary Management mit der IST Hochschule ins Leben gerufen und hebt damit die Kochausbildung auf ein akademisches Niveau. Hier werden Top-Führungskräfte für die Profiküche geformt & gefördert.

Der Award CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird seit 2013 vom Magazin *chefs!* verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marke-

CHEFS TROPHY-Netzwerk Wir setzen Zeichen:

1. Gegenüber all den Unternehmern, Chefs und Führungskräften, die stets über die Nachwuchsmisere und die angeblich so unmotivierte heutige Jugend jammern, aber dabei übersehen, dass oft genug sie selbst das eigentliche Problem sind, weil sie es versäumen, sich auf die Bedürfnisse der jungen Generation einzulassen!

2. Gegenüber den Politikern, die allzu gern in das allgemeine Jammerlied einstimmen und vorschnell Lösungen versprechen, aber in Wirklichkeit nichts tun, um die Leistung vorbildlicher Ausbilder für die Gesellschaft zu würdigen, zum Beispiel durch Steuererleichterungen oder Ausbildungszuschüsse! Warum wird eine betriebliche Ausbildung nicht im gleichen Maße gefördert wie eine universitäre, sprich das Studium?!

3. Gegenüber öffentlichen Medien und Fachmedien, die z.B. jedes neue Best-of-Best-Ranking der (auch von uns geschätzten) Gourmetkoch-Szene hochjubeln, aber den sozialen Rahmenbedingungen in der Branche kaum Beachtung schenken. Wir sind überzeugt: Herausragende Ausbilder:innen wie die CHEFS TROPHY Gewinner:innen haben viel mehr Aufmerksamkeit verdient, weil ihnen gelingt, was Eltern und Schule oft nicht geschafft haben: aus jungen Menschen fachlich und menschlich gereifte Persönlichkeiten mit besten beruflichen Perspektiven zu machen!

tingtool“, betont Richard Herbert, Geschäftsführer des Gastronomica Verlags. „Er dient der öffentlichen Profilierung, unterstützt die Preisträger:innen im Ringen um die besten Talente und bietet jungen Menschen wertvolle Orientierung bei der Wahl des Ausbildungsplatzes.“ Die Auszeichnung wird inhaltlich und qualitativ von einem über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getragen. Jurychef



Moderatorin & Chefredakteurin Sabine Romeis interviewte die Repräsentanten der Hauptsponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2003 und dankte ihnen für die Unterstützung des Ausbilder-Netzwerks

Markus Kirchner, selber Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter bei *Allianz One – Business Solutions* in Hannover und Bremen, freute sich, dass zur Preisverleihung das „Who is Who“ in Sachen Kochausbildung versammelt war. „Wir küren mit der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG Ausbilderinnen und Ausbilder, denen unser Beruf wirklich am Herzen liegt, die ihr Wissen gerne weitergeben und Spaß daran haben, junge Menschen auf dem Weg in ihre berufliche Zukunft zu begleiten. Außerdem sucht die Jury Ausbilder und Ausbildungsbetriebe, die mit modernen Angeboten Standards für die Kochausbildung der Zukunft suchen.“

Die Gewinner:innen des Preises werden Teil eines hochkarätigen Netzwerks. Die Auswahl der Neuen im

Netzwerk erfolgt jedes Jahr nach einem aufwändigen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Praxisbesuche von dreiköpfigen Jurorenteams in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder aus dem Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG reisten im Sommer und Herbst 2023 quer durch Deutschland – von Kiel im Norden bis ins Allgäu im Süden und von Westfalen bis nach Berlin, um die nominierten Betriebe auf Herz und Nieren zu prüfen.

Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023 waren außerdem:

• **Historisches Gasthaus Buschkamp, Bielefeld** | Ausbilder: Silvio Eberlein (Inhaber und Küchenchef)

- **Das Weitblick Allgäu, Marktobendorf** | Ausbilder: Daniel Jung (Küchenchef) und Peter Hartmann (Sous Chef)
- **HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu, Balderschwang** | Ausbilder: Kristian Knölke (Küchenchef) & Team
- **Maritim proArte Hotel, Berlin** | Ausbilder: René Otte (Küchendirektor), Andreas Hansen (Küchenchef) & Team

Im Rahmen der Preisverleihung wurden diverse Netzwerk-Aktivitäten vorgestellt. Dazu gehörte die Gewinnerreise mit RAK Porcelain nach Dubai und Ras al Khaimah, aber auch das Projekt „My perfect Knife“: Das perfekte Messer wurde von drei Azubi-Teams aus dem Netzwerk mit Auszubildenden der Johannes Giesser Messerfabrik entwickelt.

Die Hauptsponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023



chefs!

PRESSEMITTEILUNG 22.11.2023



Ansprechpartner für Foto- und Interviewwünsche mit den Gewinnern der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2023:

Sabine Romeis
Herausgeberin & Chefredakteurin
Tel. 0 66 54/91 92 30
Mobil 01 60/94 44 24 26
Email: s.romeis@chefs-magazin.de
www.chefs-magazin.de



FOTOS: STEFANIE HEITMÜLLER FÜR CHEFS!

Die ergänzenden Sponsoren der After Award Party 2023

