



PRESSE INFORMATION

Amuse Bouche 2014: Hotel Sacher hat die Top-Lehrlinge in Salzburg

Das Hotel Sacher Salzburg stellt mit dem Lehrlings-Team Laurenz Bauernberger (Küche)/Lukas Mosmüller (Service) das Top-Nachwuchs-Team aus dem Bundesland Salzburg. Die beiden Lehrlinge belegten beim renommierten Nachwuchs-Wettbewerb Amuse Bouche den ausgezeichneten 3. Platz.

„Wir sind unglaublich stolz darauf, dass wir zum besten Team aus den Bundesländern gewählt wurden. Es war auch wirklich harte Arbeit, um dort hin zu kommen, aber es hat sich definitiv ausgezahlt“, freuen sich die beiden Top-Lehrlinge nach der Bekanntgabe der Jury-Entscheidung anlässlich der Gala am 19. November im Wiener Rathaus.

Rund 20 ausgewählte Betriebe aus der Spitzenhotellerie haben heuer zum 7. Mal ihre Top-Lehrlinge aus den Bereichen Küche und Service zum Team-Wettkampf entsandt. Nach einem mehrstufigen Auswahlverfahren traten die 8 Finalisten-Teams Anfang Oktober gegeneinander an: Jedes Team kochte und servierte das „hoteleigene“ 4-Gang-Menü für eine Fachjury und 6 prominente Juroren. Die Fachjury Finale bestand aus Werner Matt (Doyen der neuen Küche in Österreich), Stefan Hierzer (Theater an der Wien), Robert Wanko (Max-Caterin), Amuse Bouche Jury-Koordinator Hans Voldrich und Mitbegründer von Amuse Bouche Eduard Mitsche.

Die ersten drei Teams erwarten Jobs bei Top-VIP-Veranstaltungen wie dem Friedensnobelpreis-Gala-Dinner in Oslo oder dem Gourmetfestival in St. Moritz, wo sie ihre Fertigkeiten ein weiteres Mal unter Beweis stellen und so Kontakte in der Spitzengastronomie knüpfen können.

Amuse Bouche

Seit 2008 organisiert Amuse Bouche die außergewöhnlichen Lehrlingsinitiative der Wiener Spitzenhotellerie, den „Wettkampf der Top-Lehrlinge“. Amuse Bouche wird von renommierten nationalen und internationalen Spitzenhotels und Top-Gastronomen aktiv unterstützt und steht damit für fundierte Nachwuchsförderung in Küche und Service sowie attraktive Karrierechancen für die Teilnehmer.

<http://www.amuse-bouche.at/>

SACHER

SACHER besitzt und führt als Familienunternehmen seit 1934 das Stammhaus Hotel Sacher Wien, seit 1989 das frühere Hotel Österreichischer Hof, heute Hotel Sacher Salzburg. Seit 2011 steht das Hotel Bristol Wien im Eigentum von SACHER. Neben den Hotelbetrieben werden in Wien, Salzburg, Innsbruck und Graz auch Kaffeehäuser betrieben. Die Original Sacher-Torten Manufaktur produziert die Original Sacher-Torte und diverse andere Konditoreiprodukte. Der Export der Original Sacher-Torte erfolgt weltweit.

Die Marke Sacher ist in den verschiedensten Klassen nicht nur in Europa, sondern auch in fast allen Staaten der Welt geschützt.

Der Unternehmenserfolg basiert auf kontinuierlichen, zukunftsorientierten Investitionen und strategisch richtiger Weiterentwicklung, die die Werte Qualitätsverbesserung und individuelle Gästebetreuung immer als wichtigste Ziele angesehen hat.

Pressekontakt:

Hotel Sacher Wien, Christine Koza, ckoza@sacher.com, 01 51456-814

themata kommunikation, Claudia Samlicki, samlicki@themata.at, 02252/206 991-15