

Die Azubis bitten zur Fiesta

AZUBI-TAG

Der Nachwuchs im Parkhotel Weiskirchen lud zum ersten Mal im Sommer zur Gala ein. Das Motto diesmal, auch kulinarisch perfekt umgesetzt: Spanien.

Weiskirchen. Dieser Azubi-Tag im Parkhotel Weiskirchen kam manchen spanisch vor. Vielleicht, weil die kulinarische Fährte sie auf direktem Wege erstmals in dieses beliebte Urlaubsland führte? Von Tortilla, Serrano-Schinken an Honig-Melone über andere Feinheiten wie gebratene Kräuter-Knoblauch-Garnelen mit Paella-Reis, wie man es auf der iberischen Halbinsel mag, bis zur Creme-Catalan-Tarte reichte die Auswahl am Buffet. Die zweite Überraschung war der Zeitpunkt: Mitten in der sommerlich warmen Jahreszeit erhielten Parkhotel-Freunde die Einladungen, die sonst alljährlich um den Jahreswechsel in den Briefkästen gelandet waren.

Gut 100 Fans – darunter Ausbilder, Lehrer, Lieferanten sowie Eltern des hoffnungsvollen Nachwuchsteams des Parkhotels Weiskirchen – gaben sich im ebenfalls spanisch dekorierten Bankettsaal erwartungsvoll ein Stelldichein. Sie sollten nicht enttäuscht werden: „Viva Espana“ war Trumpf. Spanische Impressionen bestimmten das Flair des geselligen Abends.

In ihren Grußworten garantierten die beiden Azubi-Sprecher, Henri Aulinger und Stellvertreterin Sina Hobein, einen unvergesslichen Abend, und sie behielten recht. „Wir packen die Stiere an den Hörnern und lassen sie heute Abend nicht mehr los“, hieß es. Voller Stolz auf seine Azubis zeigte sich an vorderster Front der Chef des Hauses, Peregrin Maier, Direktor und Eigentümer des Parkhotels: „Es ist immer wieder schön zu sehen, mit welchem großartigen Engagement



Beste Laune beim Finale: Hotelier Peregrin Maier (vorn links) und Markus Schraut (vorn rechts) sind stolz auf den Nachwuchs.

unsere Azubis ihren besonderen Tag im Jahr organisieren und bei dieser Gelegenheit ihren hohen Ausbildungsstand demonstrieren.“ Davon überzeugte sich unter den Gästen auch Frank Hohrath, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Saarland, der unter anderem die sagenhafte 100-Punkte-Ausbeute des Maier-Nachwuchses kürzlich beim Bundeswettbewerb der Hoteldirektorenvereinigung (HDV) in Berlin in Erinnerung rief. Auf das Azubi-Fest, in Eigenregie von den jungen Leuten arrangiert und realisiert, folgt traditionell eine zum Thema passende Azubi-Fahrt. Laut Ausbildungsleiter Markus Schraut, der auch stellvertretender Direktor ist, eine Kombination, „die ihresgleichen sucht und durchaus einmalig in Deutschland ist“. Wiederum, seit inzwischen über einem Jahrzehnt, stellte auch dieser Azubi-Tag einmal mehr das exzellente Ausbildungssystem des Parkhotels Weiskirchen in Theorie und Praxis unter Beweis. Und wie kam

man auf das sonnige Spanien? Nach Schrauts Worten machten sich „leidenschaftliche Köche dafür stark“. Viel Beifall fand in diesem Zusammenhang auch die bestens bestückte Weinbar mit fachkundiger Beratung. Optimal hierzu passen mediterrane Grillspiesen; und

zwar erstmals im Freien auf der Parkhotel-Terrasse. Der Sommertermin bleibt aber eine Ausnahme: Die Belegungstermine des Hauses standen diesmal einem winterlichen Event im Weg. Der kommende Azubi-Tag für 2020 ist für Januar terminiert.

Peter Hanser

455 Zimmer für Düsseldorf
Düsseldorf. In der NRW-Landeshauptstadt entsteht bis zum ersten Quartal 2021 ein neues Hotel der Marke Holiday Inn Express, die wiederum zur Intercontinental Hotels Group gehört. Entwickelt wird das Haus von UBM Development, das es zusammen mit der Munich Hotel Projekt GmbH & Co. KG



Markant: Das neue Holiday Inn Express.

plant, einer Tochter der Lambert Immobilien GmbH. Die Baugenehmigung wurde kürzlich erteilt. Das Haus entsteht im Rahmen eines größeren Immobilienprojekts an der künftig vierspurigen Moskauer Straße in der Nähe des Hauptbahnhofs. Der Entwurf für das Hotel stammt von dem Düsseldorfer Büro Slapa Oberholz Pszczulny | Sop Architekten. Das Haus mit organisch geschwungener Fassade und transparentem Erdgeschoss wird 455 Zimmer umfassen und 122 Pkw-Stellplätze bieten.

beh

Anzeige

Uwe Koch

EISMANUFAKTUR

Ein Überblick über das gesamte Spektrum der Speiseeisherstellung, angefangen bei Grundlagen, über verschiedene Bestandteile und Geschmackszutaten, das Bilanzieren von Eisrezepturen, aber auch die technische Ausstattung sowie Hygienevorschriften. Das Kernstück des Buches allerdings sind die 150 Rezepte.

MATTHAES