

PRESSEMITTEILUNG

München, 11. November 2021

Julian Jordan aus dem Ringhotel Birke in Kiel ist bester Ringhotels Nachwuchskoch 2021

Am 7. November 2021 kürte die Ringhotels Schmiede (Nachwuchs-Führungskreis der Hotelkooperation) im Rahmen des Nachwuchswettbewerbs „KochTalente“ den besten Ringhotels Jungkoch. Sieger ist der 18jährige Julian Jordan aus dem Ringhotel Birke in Kiel.

„Die Nachwuchsförderung ist für uns eine besondere Herzensangelegenheit“, sagt Susanne Weiss, Geschäftsführender Vorstand der Ringhotels. „Insbesondere unter dem Aspekt des aktuellen Fachkräftemangels ist unser ‚KochTalente‘-Wettbewerb eine wunderbare Gelegenheit, um zu zeigen, dass das Berufsbild ‚Koch/Köchin‘ interessant und vielseitig ist.“

Der Nachwuchskochwettbewerb fand unter Einhaltung aller Hygieneregeln in den Räumen der WIHOGA Dortmund (berufsübergreifende Aus- und Weiterbildungsinstitution) statt. Als Gewinner konnte sich Julian Jordan aus dem Ringhotel Birke in Kiel durchsetzen. Platz 2 belegte Lukas Meyer aus dem Ringhotel Celler Tor in Celle, gefolgt von Luca Findeis aus dem Ringhotel Friederikenhof in Lübeck auf dem dritten Platz.

Insgesamt traten acht Nachwuchsköche und -köchinnen gegeneinander an. Gestartet wurde mit einer Theorieprüfung, die u.a. eine Warenerkennung beinhaltete.

Anschließend hatten die Auszubildenden 3,5 Stunden Zeit, um anhand eines vorher festgelegten Warenkorbs ein Drei-Gänge-Menü für vier Personen zu kochen. Die vierköpfige Fachjury beurteilte neben den Gerichten auch Hygiene und Ordnung sowie Menüerstellung, Arbeitsablaufplan, Technik, Warenerkennung, Zubereitung und Präsentation.

Zur diesjährigen Jury gehörten Burkhard Riepe (Ringhotels Schmiede-Mitglied, aktuell im Restaurant Jörg Müller auf Sylt), Paul-Ludwig Buller (Ringhotel Landhotel Buller), Holger Wilms (WIHOGA Dortmund) und Thomas Werner (Küchenchef Ringhotel Drees).

Der Kochnachwuchs wurde von Mitgliedern der Ringhotels Schmiede betreut. Dazu gehörten neben Nele Landschorf (Schmiedesprecherin, Ringhotel Sellhorn) und Johannes Riepe (Schmiedesprecher, Ringhotel Drees) auch Sophia Buller (Ringhotel Landhotel Buller), Christine Ostler (Ringhotel Celler Tor) und Annica Peters (Ringhotel Landhaus Gardels).

Darüber hinaus zählten in diesem Jahr Alina Kellner (Deutsche Jugendmeisterin 2019 im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau, die ihre Ausbildung im Ringhotel Krone Schnetzenhausen absolvierte) und Ove Wülfken (Deutscher Jugendmeister 2019 im Ausbildungsberuf Koch/Köchin aus dem Ringhotel Birke) zu den Gästen der Veranstaltung. Sie wurden von der Ringhotels Schmiede eingeladen, um den „KochTalente“-Wettbewerb mitzuerleben und die eigenen Wettbewerbserfahrungen mit den Teilnehmern und Teilnehmerinnen zu teilen.

Mit dem Ringhotels KochTalente-Wettbewerb zeigt die Hotelkooperation einmal mehr, wie wichtig es ist, in der Hotellerie Mitarbeiter zu fördern und zu fordern. Alle Ringhoteliers legen ein besonderes Augenmerk auf ihre Mitarbeiter – angefangen bei der fundierten Ausbildung über Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen bis hin zur gezielten Förderung der jeweiligen Talente. Und das gilt natürlich nicht nur für den Bereich Küche, sondern für alle Disziplinen in der Hotellerie.

Die Teilnehmer/Teilnehmerinnen des „KochTalente“-Wettbewerbs 2021

- Franziska Kerssen, Ringhotel Landhotel Buller
- Omar Kolakgi, Ringhotel Zweibrücker Hof
- Lasse Kunft, Ringhotel Birke
- Lena Häfner, Ringhotel Hohenlohe
- Julian Jordan, Ringhotel Birke
- Pascal Homann, Ringhotel Zweibrücker Hof
- Luca Findeis, Ringhotel Friederikenhof
- Lukas Meyer, Ringhotel Celler Tor

Über Ringhotels:

Die Hotelkooperation Ringhotels e.V. wurde am 25. Januar 1973 ins Leben gerufen. Ziel der Gründer war es, einen Gegenpol zu den großen internationalen Hotelgesellschaften auf dem deutschen Markt zu bilden. Drei Einkaufsgenossenschaften, genannt „Einkaufsringe“, aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Niederbayern schlossen sich zu einer Hotelkooperation zusammen. So entstand der Name „Ringhotels“.

Von den Alpen bis an die See vereinigt die Kooperation Ringhotels in ganz Deutschland. Das Motto der Ringhotels „Echt HeimatGenuss erleben“ ist Programm. Eine private, sehr persönliche Führung, lokaltypisches Ambiente und eine hervorragende Küche zeichnen die Mitgliedshotels aus.

In nahezu fünf Jahrzehnten ist es der Hotelkooperation gelungen, sich nachhaltig auf dem deutschen Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln. Unter den meist familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen.

Die Hotelkooperation listet historische Mitgliedshotels zusätzlich unter dem Markennamen „Gast im Schloss“. Hier müssen die historischen Herrenhäuser oder Schlosshotels weitere Kriterien erfüllen. Unter dem Dach der neuen Zweitmarke „HeimatGefühl by Ringhotels“ finden sich kleinere Hotels und Landgasthöfe, die in einem besonderen Maße „HeimatGefühl“ vermitteln.

Ringhotels e.V. (www.ringhotels.de) ist Mitglied der „Global Alliance of Private Hotels“. Zu dieser globalen Allianz gehören außerdem die Hôtels de Charme et de Caractère (www.hotels-charme.com), die Naturidyll Hotels (www.naturidyll.com), die Petit Hotels (www.petithotel.se), die Small Danish Hotels (www.smalldanishhotels.dk), die Golden Chain Hotels (www.goldenchain.com.au), die Asure Hotelgruppe (www.asurestay.com) sowie die Classic Norway Hotels (www.classicnorway.com)

3.517 Anschläge mit Leerzeichen (ohne Unternehmens-Footer)

Kontakt Ringhotels e.V.:

Ringhotels e.V.
Florian Rose
Communication Manager & Social Media
Stefan-George-Ring 22
81929 München
Telefon +49 (0)89 45 87 03 – 35
E-Mail: florian.rose@ringhotels.de
Website: www.ringhotels.de