

Himmlischer Genuss bei Amuse Bouche



Top-motivierte Amuse Bouche Finalisten 2019

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



Dompfarrer Toni Faber, Anja Jobst (Top-Lehrling Service, Therme Geinberg), Piroska Payer (Amuse Bouche)

Credit: VOGUS
Fotograf: Wolfgang Voglhuber - VOGUS

Utl.: 100 Juroren werteten beim 12. Wettkampf der Top-Lehrlinge =

Wien (OTS) - „Der liebe Gott hat etwas übrig für gutes Essen - nicht umsonst sprechen wir von ‚himmlischem Genuss‘. Es ist wunderbar, dass Amuse Bouche junge Talente fördert, die mit Begeisterung gutes Essen zubereiten und servieren, in diesem Sinne segne ich diese Veranstaltung!“ so Dompfarrer Toni Faber beim Besuch des Amuse Bouche Wettkampfs. Beim „12. Wettkampf der Top-Lehrlinge“ werteten 100 Juroren die Umsetzung der herausfordernden Aufgabenstellungen, Piroska Payer (Amuse Bouche) und Jury-Vorsitzender Eduard Mitsche „Unser Jury-System ist einzigartig, wir möchten ein möglichst umfassendes Bild der Gesamtleistung jedes Teams ermöglichen“.

Begeistert vom Engagement und Können der kulinarischen Jung-Stars aus Küche und Service waren u.a. die Spitzenköche Werner Matt, Mario Döring, Manfred Buchinger, Adi Bittermann, die Service-Experten Uwe Reithner, Josef Schuster und in der VIP-Service-Jury die Top-Hoteliere Anton Wrann, Christian Thiery ebenso wie Bernd Schlacher, KR Berndt Querfeld. Im Finale waren die Top-Lehrlings-Teams der Spitzenhotels Bristol, Grand Hotel Wien,

InterContinental Wien, Hotel Imperial, Park Hyatt Vienna, Hotel Sacher Wien, die beiden „Mixed Teams“ Hilton Vienna/Hilton Vienna Danube Waterfront, Steigenberger Herrenhof Wien/Imperial Renaissance Vienna Hotel und SPA Resort Therme Geinberg (OÖ).

~

Rückfragehinweis:

Piroska Payer, Gesamtkoordination Amuse Bouche

M: +43 664 138 65 10, E: piroska.payer@amuse-bouche.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6478/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0130 2019-10-28/16:25

281625 Okt 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191028_OTS0130