

Jetzt übernehmen SACHER's JUNGE KÖCHE – für den guten Zweck!



Dominik Stolzer und Lehrlinge

Credit: © Hotel Sacher

Fotograf: Hotel Sacher

Utl.: Lehrlinge fordern, um Lehrlinge zu fördern! =

Wien (OTS) - Mit SACHER'S JUNGE KÖCHE kommen jetzt von angehenden, ambitionierten jungen Nachwuchsköchinnen und -köchen mitkreierte Speisen direkt auf den Tisch. So fließen herrlich frische Kochideen und der junge Geist der Meisterköche von morgen mit in die gewohnte Sacher-Qualität ein. Modernes Kochen mit traditionsbewusster Zubereitung - Ein Genuss der besonderen Art für zu Hause - dessen Reinerlös wieder in die Unterstützung von Lehrlingen und Auszubildenden-Projekte fließt. Junge Menschen haben ein Recht auf Ausbildung. In der momentanen Situation ist es jedoch schwierig vor allem in der Hotellerie und Gastronomie - bei noch immer geschlossenen Betrieben - diesem Auftrag nachzukommen. Um dem Entgegenzuwirken und den jungen Auszubildenden des Hotel Sacher eine Möglichkeit zu bieten, sich weiter zu entwickeln, dabei zu lernen und auch noch etwas Gutes zu tun, wurde das Projekt SACHER'S JUNGE KÖCHE ins Leben gerufen. Gemeinsam mit dem Executive Küchenchef, Dominik Stolzer, haben so die rund 20 Lehrlinge drei verschiedene Menüs zusammengestellt, die seit Montag dem 15.2. für zu Hause bestellt und jeden Tag frisch zubereitet abgeholt werden können.

Zwtl.: Wieviel „Lehrling“ steckt in dem Projekt?

„Natürlich sind es Lehrlinge, die noch lernen und eine leitende Hand brauchen.“ erklärt Dominik Stolzer. Von Anfang an wurden jedoch nicht nur die Menüs gemeinsam mit den Küchenchefs von morgen - entwickelt, zubereitet und liebevoll zusammengestellt, sondern auch die umweltfreundliche Verpackung ausgesucht und die Vermarktung

konzipiert.

Die Lehrlinge können in dieser Zeit nicht nur ihre Kochtalente erweitern, sondern trainieren auch ihre Fähigkeiten im Service. Denn auch die Bestellungen werden von ihnen aufgenommen und das Zusatzangebot an Weinbegleitung für Menüs oder Cocktails zur Abrundung des Sacher Dinners für zu Hause angeboten.

Auf die Frage, wie er denn den Erfolg des Projektes misst, antwortet Stolzer: „Natürlich wäre es ein sehr gutes Ergebnis in den 2 Wochen 250 Boxen, also 500 Speisen zu verkaufen, aber wenn die Lehrlinge nach dieser Zeit so Hand in Hand arbeiten, dass jeder Arbeitsschritt perfekt funktioniert, und sie in Zukunft die Abläufe selber lenken und steuern können, ist das, der viel größere Erfolg!“ Und weiter betont er: „Das Schönste wäre, wenn die Auszubildenden an diesem Erfolg wachsen und reifer werden!“

Zwtl.: Lehrlinge fördern Lehrlinge

Mit jedem bestellten Menü etwas Gutes tun. Mit dem Reinerlös unterstützt das Hotel Sacher Wien die „Kitchen Youngsters Wien/Niederösterreich“ - eine Initiative des Verbands junger Köche Wiens, die wiederum Projekte zur Aus- und Weiterentwicklung von jungen Köchen und Lehrlingen fördert und sponsert.

Zwtl.: Die Menüs

Für den Beginn werden 3 Menüs angeboten, ganz in der Tradition der Sacher Restaurants folgen diese der traditionellen-österreichischen, der modernen-innovativen bzw. der raffinierten-vegetarischen Küche. So finden sich Klassiker wie eine Rinderroulade, genauso wie ein Wolfsbarsch begleitet von Topinambur aus dem Marchfeld neben der mit Rollgerste gefüllten, geschmorten Zwiebel in der Speisekarte wieder. Die Menüs im Detail sind unter [\[https://www.sacher.com/de/restaurants/jungekoeche\]](https://www.sacher.com/de/restaurants/jungekoeche) (<https://www.sacher.com/de/restaurants/jungekoeche.com>) zu finden.

Dieses Angebot ist für 2 Wochen (15.2. bis 28.2.2021) beschränkt, bestellt kann 24 Stunden über [\[culinary.wien@sacher.com\]](mailto:culinary.wien@sacher.com) (<mailto:culinary.wien@sacher.com>) oder per WhatsApp unter +43 676 837 075 499 werden. Die Abholung ist zwischen 18:00 und 19:00 beim Drive-In Service beim Hoteleingang möglich. Bei Bestellungen bis 16:00 Uhr ist eine Abholung noch am selben Abend möglich. Eine

Verlängerung aufgrund großen Erfolges ist nicht ausgeschlossen.

Zwtl.: Über die Sacher Hotels

Luxus, kulinarischer Genuss und gelebte Familientradition: Sacher zählt mit seinen beiden Hotels in Wien und Salzburg, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg, Graz und Innsbruck sowie der einzigartigen Original Sacher-Torte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört den „Leading Hotels of the World“ an. 1876 eröffnete Eduard Sacher das erste Luxushaus in Wien, welches sich in den letzten eineinhalb Jahrhunderten zu jenem Qualitätsunternehmen entwickelte, das Sacher heute ist. Unter der liebevollen Obhut von Alexandra Winkler und ihrem Bruder Georg Gürtler, begeistern die Sacher Hotels heute tagtäglich Besucher aus aller Welt; gepflegte Tradition, kombiniert mit einer stetigen, behutsamen Modernisierung, sorgen für einzigartige Sacher Momente.

Dazu noch ein Stück der Original Sacher-Torte genossen - Herz, was willst du mehr? [www.sacher.com] (<http://www.sacher.com/>)

Zwtl.: Sacher - mit Sicherheit: Gemeinsam bleiben wir sicher und gesund!

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Presseanfragen richten Sie bitte an:
Doris Riedl | Marketing & Communications Manager
driedl@sacher.com | Tel.: +43 1 51456 1276

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5098/aom>

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

OTS0138 2021-02-17/15:53

171553 Feb 21

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20210217_OTS0138