



## **Herr der Herde: Jürgen Reidt feiert 30-jähriges Küchenjubiläum**

**Die Traube Tonbach ehrt zum Jahresende Küchendirektor Jürgen Reidt für 30 Jahre wertvolle Mitarbeit und sein vorbildliches Engagement für den Nachwuchs als Ausbildungsleiter der Kaderschmiede.**

**BAIERSBRONN, 19. Dezember 2018** – „Seit drei Jahrzehnten ist Jürgen Reidt eine feste Größe in der Traube Tonbach. Seine außergewöhnliche Fachkompetenz, Einsatzbereitschaft und sein Teamgeist zeichnen ihn ebenso aus, wie die Fähigkeit, sein Können erfolgreich an unsere Mitarbeiter weiterzugeben. Mit stets hohem Qualitätsanspruch fordert und fördert er sein Team und ist dabei immer auch unterstützender Ratgeber für unsere Nachwuchskräfte auf dem Weg durch ihre Ausbildung. Wir gratulieren ihm herzlich zu 30 Erfolgsjahren“, lobt Hotelier Heiner Finkbeiner, Inhaber der Traube Tonbach, seinen langjährigen Küchendirektor und Ausbildungsverantwortlichen in einer persönlichen Dankesrede zum 30-jährigen Betriebsjubiläum.

Als Schirmherr über die Küchen des Feinschmeckerhotels umfasst der Wirkungsbereich des 59-Jährigen die administrative Koordination der gesamten Gastronomie. Warenkalkulation, Einkauf, Menüerstellung, Optimierung von Arbeitsabläufen sowie Lebensmittel-, Qualitäts- und Hygienekontrollen sind nur einige der vielfältigen Aufgaben des erfahrenen Kochs und Küchenmeisters. Unter seiner Personalverantwortung stehen rund 80 Mitarbeiter und Auszubildende in den fünf hauseigenen Restaurants, darunter allein über 50 Köche.

Als Koch begann auch Reidts beispiellose Karriere im Baiersbronner Traditionshotel. Nach seiner Meisterprüfung wurde er 1988 Sous Chef des Restaurants Köhlerstube. Nach fünf Jahren als Küchenchef und weiteren zehn als Küchenchef des Hotelrestaurants Silberberg erfolgte 2003 die Beförderung zum Küchendirektor. Die Spannweite der kulinarisch breit aufgestellten Küchen unter seiner Leitung reicht von den beiden 16-Punkte-Restaurants Köhlerstube und Bauernstube über das Restaurant Silberberg für rund 250 Hausgäste bis hin zur hauseigenen Kochschule, dem Pool-Bistro und der bewirtschafteten Blockhütte der Traube Tonbach im Wald.

Das Fünf-Sterne-Hotel hat sich über die Jahre nicht nur zum besonderen Genusssort innerhalb der europäischen Luxushotellerie gemausert, sondern auch als erfolgreiche Kaderschmiede für Nachwuchstalente etabliert. Als langjähriger Ausbildungsleiter hat Reidt daran entscheidenden Anteil: „Mir ist es besonders wichtig, den Nachwuchs nicht nur fit für ihren Beruf zu machen, sondern auch die Freude und Begeisterung für die Branche zu befeuern“, erklärt der Jubilar. Dass sich sein großer Einsatz lohnt, beweisen die Auszubildenden der Traube Tonbach alljährlich mit dem Abschluss als Jahrgangsbeste auf Innungs- oder Landesebene. Für seine Verdienste um den Branchennachwuchs wurde Jürgen Reidt u.a. als „Ausbilder des Jahres“ ausgezeichnet.

# TRAUBE TONBACH

*best since 1789*



## **Traube Tonbach – Tradition und Lebensart seit 1789.**

Umrahmt von hohen Tannen liegt die Traube Tonbach in einer der schönsten Naturlandschaften Europas – dem Schwarzwald. Mit 153 Zimmern und Suiten, vier Restaurants, darunter auch die seit 26 Jahren dreifach besternte Schwarzwaldstube, einem 4500 Quadratmetern großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche gehört das Luxusresort seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Hotellerie. Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit 230 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner in achter Generation geführt. Seit 2011 erweitert das Familienunternehmen sein Portfolio und betreibt neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee und das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg.

## **Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial**

Daniela Heykes

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

38446 Wolfsburg

Deutschland

m: 49 176 – 800 84 340

e: [heykes@room426.com](mailto:heykes@room426.com)

[www.room426.com](http://www.room426.com)