

// PRESSEMITTEILUNG

## DER NACHWUCHS IST UNSERE ZUKUNFT

**Das Hotel Traube Tonbach setzt auf Nachwuchsförderung, Ausbildungsqualität und Netzwerk – dafür ist das Traditionsdorf vom Branchenmagazin Rolling Pin nun mit der Auszeichnung „Ausbilder des Jahres“ geehrt worden. 60 Traubianer kamen zeitgleich zum Ehemaligen-Treffen zusammen.**

**TONBACH / BAIERSBRONN, 20. November 2013 (dh)** – Familiär, fokussiert und fortschrittlich – diese Werte prägen im Traditionsotel Traube Tonbach nicht nur das Ambiente und den Umgang mit Gästen aus aller Welt. Ein wichtiger Grundpfeiler und Teil des erfolgreichen Hotelkonzepts ist die kontinuierliche Ausbildung von Nachwuchskräften. Dieses Engagement ist aktuell durch den „Leaders of the Year“-Award des Gastronomiefachmagazins Rolling Pin in der Kategorie „Ausbilder des Jahres“ gewürdigt worden. „Wir danken für diese wichtige Anerkennung und wollen auch zukünftig unseren Beitrag leisten, indem wir die Branche mit gut ausgebildeten Nachwuchskräften nachhaltig beeinflussen“, freute sich Küchendirektor Jürgen Reidt, der maßgeblich für den Ausbildungsbereich des Fünf-Sterne-Superior-Hotels verantwortlich ist und die Auszeichnung am Montag in München entgegennahm.

Seit Jahrzehnten gilt die Traube Tonbach als Kaderschmiede der Branche. Die Hoteliersfamilie Finkbeiner fühlt sich besonders jungen Berufseinsteigern verpflichtet und ist sich der verantwortungsvollen Aufgabe als Ausbilder bewusst: „Die nächste Generation kompetenter Mitarbeiter ist unsere Zukunft“, betont Inhaber Heiner Finkbeiner. In der Begründung der Fachjury heißt es, die Traube Tonbach sei ein Garant für eine Top-Ausbildung, bei der die individuelle Schulung der jungen Azubis im Vordergrund stehe und die diese zu zukünftigen tragenden Säulen des Business schleife. Das renommierte Hotel steche bei der Ausbildung des Nachwuchses und seiner Lehrlinge durch immenses Engagement, spezifische Förderungsmaßnahmen und als vorbildliche Kaderschmiede hervor.

„Junge Talente verdienen unsere vollste Unterstützung bei der Gestaltung ihres persönlichen Berufsweges, um für die Herausforderungen der Branche gewappnet zu sein“, erklärt Finkbeiner das Motiv für die hohe Ausbildungsqualität in der Traube Tonbach. Die Absolventen danken es seit Jahrzehnten mit Bestnoten und finden sich regelmäßig unter den Erstplatzierten bei IHK-Prüfungen und Branchenwettbewerben. Stetig werden rund 80 Auszubildende für einen optimalen Start ins Berufsleben fit gemacht. Viele der ehemaligen Traubianer, wie die Sprösslinge der Traube-Kaderschmiede liebevoll genannt werden, sind längst selbst weltweit in verantwortungsvoller Position tätig und geben die erlernten Werte an ihre Mitarbeiter weiter. Eindrucksvoll zeigte dies auch das alljährliche Traubianer-Treffen, bei dem am selben Wochenende rund 60 Ehemalige auf Einladung ihres einstigen Ausbilders und Arbeitgebers zum Wiedersehen und Austausch im Tonbachtal zusammenkamen.

Die Crème de la Crème der deutschen Gastronomie und Hotellerie traf sich tags darauf, am Montag den 18. November, zur Gala-Veranstaltung in München, um die Besten der Branche auszuzeichnen. Die „Leader of the Year“-Verleihung wurde zum zweiten Mal vom Gastronomiefachmagazin „Rolling Pin“ initiiert und zeichnet Personen aus, die die Gastronomie- und Hotellerielandschaft mit Mut, Innovation und Kreativität prägen. Das Auswahlverfahren sieht vor, dass zunächst die Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie ihre Favoriten nominieren dürfen. Aus den 39 Finalisten werden die Gewinner in 15 Kategorien von einer Fachjury aus Branchenkennern gekürt. In der entscheidenden Finalrunde des Branchenpreises setzte sich das familiengeführte Traditionshaus gegen die Mitbewerber Jumeirah Frankfurt und InterContinental Berchtesgarden Resort durch.

Die Gewinner im Überblick: Klaus Erfort (Koch des Jahres), Tohru Nakamura (Aufsteiger des Jahres), Christoph Strenger und Marc Ciunis (Gastronom des Jahres), Axel Ludwig (Hotelier des Jahres), Fabrice Kieffer (Maitre des Jahres), Jan Hartwig (Sous Chef des Jahres), Hotel Traube Tonbach (Ausbilder des Jahres), Klaus Kobjoll (Arbeitgeber des Jahres), Christian Hümbs (Pâtissier des Jahres), Justin Leone (Sommelier des Jahres), Torsten Spuhn (Barkeeper des Jahres), KP Kofler (Caterer des Jahres), Leonard Cernko (F&B-Manager des Jahres), Heinz Winkler (Lebenswerk) und Rainer Becker (Auslandsdeutscher des Jahres).

**Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:**

**Daniela Heykes**

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

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

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

**Antonia Huppertz**

**Hotel Traube Tonbach**

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 746

f: +49 7442 / 492 740

e: [antoniahuppertz@traube-tonbach.de](mailto:antoniahuppertz@traube-tonbach.de)

[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)