

# chefs!

## PRESSEMITTEILUNG



Ansprechpartner für Foto- und  
Interviewwünsche mit  
den Gewinnern der  
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024:

Sabine Romeis  
Herausgeberin & Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 60/94 44 24 26  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
www.chefs-magazin.de

## CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024 Die Neuen im Netzwerk

Der renommierte Branchenaward des Magazins *chefs!* für hervorragende Ausbildung im Kochberuf geht 2024 in folgende Betriebe: Excelsior Hotel Ernst, Köln | Europa-Park Freizeit- und Familienpark Mack KG, Rust | Restaurant Steins Traube, Mainz-Finthen | Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf



Neu im Netzwerk der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG (von links): Philipp Stein (Restaurant Steins Traube, Mainz), Klaus-Peter Krebs und Yvonne Eckert (Europa-Park Ferien- und Familienpark Mack KG, Rust), Holger Rohkohl (Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf), Joshua Tepner (Excelsior Hotel Ernst, Köln). Nicht im Bild: Philipp Ferber (Culinary Director, Breidenbacher Hof) und Mirko Gaul (Restaurant taku, Excelsior Hotel Ernst)



Restaurant Steins Traube, Mainz:  
Philipp Stein (Patron Chef)



Europa-Park Ferien- und Familienpark Mack KG, Rust:  
Klaus-Peter Krebs (Küchenchef) und Yvonne Eckert  
(Sous Chef) mit Ausbildungsleiterin Annabelle Galm



Excelsior Hotel Ernst, Köln:  
Joshua Tepner (Küchendirektor)



Breidenbacher Hof, Düsseldorf:  
Holger Rohkohl (Küchenchef The Duchy)

# chefs!

## PRESSEMITTEILUNG



Ansprechpartner für Foto- und  
Interviewwünsche mit  
den Gewinnern der  
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024:

Sabine Romeis  
Herausgeberin & Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 60/94 44 24 26  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
www.chefs-magazin.de

## Vorbilder für die gesamte Branche

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird für nachweislich herausragende Ausbildung im Kochberuf vergeben. Die ausgezeichneten Betriebe haben sozial kompetente Ausbilder, bieten moderne und gut ausgestattete Ausbildungsplätze sowie faire Arbeitszeiten

**S**pannung, Emotionen, bewegende Momente: Vor rund 200 Gästen kürte der Gastronomica Verlag mit seinem Magazin *chefs!* im *Hotel Esperanto* in Fulda die Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024. Insgesamt zehn Betriebe und ihre Ausbilderinnen & Ausbilder waren für die Auszeichnung nominiert – vier Preisträger durften am Ende jubeln. Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wurde Anfang November zum zwölften Mal für nachweislich herausragende Ausbildungsleistungen im Kochberuf vergeben. „Unser Preis setzt da an, wo der Erfolg von morgen beginnt: bei sehr guter Ausbildung und bei der Würdigung von leidenschaftlichen Trainern und Mentoren für angehende Köchinnen und Köche“, sagte Sabine Romeis, Herausgeberin und Chefredakteurin *chefs!*, in ihren Begrüßungsworten. „Die von uns ausgezeichneten Betriebe setzen klare Zeichen hinsichtlich Innovation, Qualität und Nachhaltigkeit in der Kochausbildung. Sie haben sozial kompetente Ausbilderinnen und Ausbilder, bieten modern ausgestattete Ausbildungsplätze und sorgen für faire Arbeitszeiten. All das macht sie zu Vorbildern für die gesamte Branche.“

Die alljährlichen Gewinner der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG werden Teil eines hochkarätigen Netzwerks. Es wird nun ergänzt um die folgenden Preisträger der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024:

**Excelsior Hotel Ernst, Köln**  
**Ausbilder: Joshua Tepner (Küchendirektor) & Mirko Gaul (Küchenchef taku)**

**Begründung der Jury:** Das *Excelsior Hotel Ernst* ist eine Kölner Institution und hat einen langen Ruf als exzellenter Ausbildungsbetrieb. Diese Tradition führen die Küchenchefs Joshua Tepner und Mirko Gaul mit viel Gespür für die Bedürfnisse der neuen Azubi-Genera-

tion nahtlos weiter. Ob im Gourmetrestaurant *Hanse Stube* oder im Sternrestaurant *taku* – hier wird ambitioniert gekocht und von Bankett über Roomservice und Bar-Food bis Catering die ganze Breite der Kulinarik abgedeckt. Wer hier seine Ausbildung absolviert, lernt den Kochberuf in all seinen Facetten und hat nach der Prüfung beste Voraussetzungen, in der Branche Karriere zu machen.

**Europa-Park Freizeit- und Familienpark Mack KG, Rust**  
**Ausbilder: Klaus-Peter Krebs (Küchenchef) & Yvonne Eckert (Sous Chef)**

**Begründung der Jury:** In Deutschlands größtem Freizeit- und Familienpark gibt es 270 Auszubildende in allen Bereichen. Die Kochausbildung in sechs Themenhotels mit einer Vielzahl an Restaurantkonzepten und einem regen Eventgeschäft steht für Abwechslung und Vielseitigkeit. Dafür sorgt die Rotation der Azubis durch die einzelnen Hotels, wo sie nicht nur unterschiedliche Länderküchen kennenlernen, sondern auch verschiedene Führungsstile. Nicht minder bemerkenswert: Die Ausbildungsphilosophie im *Europa-Park* basiert auf festen Strukturen, bei denen der Mensch im Mittelpunkt steht: 21 Kochauszubildende aus mehreren Nationen bekommen individuell jede fachliche & persönliche Förderung, die sie benötigen.

**Restaurant Steins Traube, Mainz**  
**Ausbilder: Philipp Stein (Geschäftsführer und Küchenchef)**

**Begründung der Jury:** Ausbildung in der Sterneküche – für viele unvereinbar. Für Philipp Stein ist es jedoch überhaupt keine Frage, die Ausbildungstradition im Familienbetrieb hochengagiert und mit neuen Akzenten fortzuführen. Weil *Steins Traube* in der Region verankert und u.a. Caterer des FC Mainz 05 ist,

kommt neben Fine Dining auch die Vermittlung bodenständiger Gerichte nicht zu kurz. In der Küche gibt es eine hohe Dichte an hervorragenden Fachleuten, die alle ihren Teil dazu beitragen, dass der Nachwuchs eine fundierte und vielseitige Ausbildung erhält.

**Hotel Breidenbacher Hof, Düsseldorf**  
**Ausbilder: Philipp Ferber (Culinary Director) & Holger Rohkohl (Küchenchef The Duchy)**

**Begründung der Jury:** Im *Breidenbacher Hof* genießen junge Menschen eine Kochausbildung, bei der die Themen Nachhaltigkeit und Farm-to-Table besonders im Fokus stehen. Das Hotel pflegt zwölf enge Kooperationen mit Produzenten am Niederrhein und vermittelt seinen Nachwuchstalente frühzeitig die Wertschätzung für Lebensmittel. Im Rahmen der Azubi-Hofwochen und beim Projekt „Breidenbacher Gemüsegarten“ erfahren die angehenden Köchinnen & Köche, was es bedeutet, ein Produkt von Anfang an zu begleiten. Zum Ausbildungskonzept 2.0 gehören aber auch digitale Tools für Kommunikation und Berichtschrift sowie ein Schulungsangebot mit hoteleigenem Trainingsmanager.

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird inhaltlich und qualitativ von einem über 100-köpfigen Ausbilder-Netzwerk getragen. Jurychef Markus Kirchner, Vorzeige-Ausbilder und Gastro-Leiter bei *Allianz One – Business Solutions* in Hannover und Bremen, freute sich, dass zur Preisverleihung das „Who is Who“ in Sachen Kochausbildung versammelt war. „Wir verstehen uns als Botschafter einer exzellenten Ausbildung für einen der schönsten Berufe überhaupt. Wir geben Wissen gerne weiter und haben Spaß daran, junge Menschen auf dem Weg in ihre Zukunft zu begleiten.“

Die Auswahl der Neuen im Netzwerk erfolgt jedes Jahr nach einem aufwändi-



# chefs!

## PRESSEMITTEILUNG



Ansprechpartner für Foto- und  
Interviewwünsche mit  
den Gewinnern der  
CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024:

Sabine Romeis  
Herausgeberin & Chefredakteurin  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Mobil 01 60/94 44 24 26  
Email: s.romeis@chefs-magazin.de  
www.chefs-magazin.de

## Studienreise in die Emirate

**Extra-Preis für die Preisträger: Sie engagieren sich weit über das normale Maß für die Ausbildung angehender Köchinnen und Köche und verstehen es par excellence, Begeisterung und Leidenschaft für einen der schönsten Berufe der Welt zu wecken**

gen Procedere: Auf eine theoretische Bewerbungsphase folgen Praxisbesuche von dreiköpfigen Jurorenteams in den nominierten Betrieben. Die Jurymitglieder aus dem Netzwerk CHEFS TROPHY AUSBILDUNG reisten im Sommer und Herbst 2024 quer durch Deutschland, um die nominierten Betriebe auf Herz und Nieren zu prüfen. Dabei standen vor allem diese Kriterien im Fokus:

- Kann der Ausbilder seine Vorstellungen von guter Ausbildung überzeugend rüberbringen?
- Welche neuen, zukunftsweisenden Ansätze in Sachen Ausbildung gibt es?
- Wie steht es um den Erfolg und die Kontinuität der Ausbildung?
- Was sagen die Auszubildenden über ihren Betrieb und ihre Ausbilder?

Die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG wird seit 2013 vom Magazin *chefs!* verliehen. „Der Preis ist ein Gütezeichen und ideales Marketingtool“, betont Richard Herbert, Geschäftsführer des Gastronomica Verlags. „Er dient der öffentlichen Profilierung, unterstützt die Preisträger im Ringen um die besten Talente und bietet jungen Menschen wertvolle Orientierung bei der Wahl des Ausbildungsplatzes.“

Die Gewinner des Awards 2024 dürfen sich nun auf eine gemeinsame Studienreise mit *chefs!* und RAK Porcelain in die Vereinigten Ara-

bischen Emirate freuen, Heimat von RAK Porcelain. Darüber hinaus sind elf weitere namhafte Unternehmen Förderer und Sponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024: Ber-Bek Berufskleidung, Beer Grill, Block Menü, Dynamic Professional, Friesenkronen Feinkost, iSi Deutschland, Irinox SpA., Johannes Giesser Messerfabrik, Maple from Canada, Service-Bund und Winterhalter.

**Nominiert für die CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024 waren außerdem folgende Betriebe:**

- **Das König Ludwig, Schwangau**  
Ausbilder: Simon Schaller (Küchenchef) und Christoph Poppler (Sous Chef)
- **Dorint Hotel am Heumarkt, Köln**  
Ausbilder: Julian Waldner (Küchenchef) und Julian Lübke (Sous Chef)
- **Hotel Zugspitze, Garmisch-Partenkirchen** | Ausbilder: Georg Strohmeyer (Küchenchef)
- **Kampmann Business Restaurants, Bielefeld** | Ausbilder: Bernhard Kampmann (Geschäftsführer) und Christoph Barnert (Betriebsleiter)
- **Romantik Hotel Achterdiek, Juist**  
Ausbilder: Stefan Danzer (Patron-Chef) und Marvin Giesow
- **Wellings Parkhotel, Kamp-Lintfort** | Ausbilder: Wolfgang Labudda (Küchenchef)

### CHEFS TROPHY-Netzwerk Wir setzen Zeichen:

1. Gegenüber Unternehmern, Chefs und Führungskräften, die über die Nachwuchsmisere und die angeblich so unmotivierte heutige Jugend jammern, aber dabei übersehen, dass oft sie selbst das eigentliche Problem sind, weil sie es versäumen, sich auf die Bedürfnisse der jungen Generation einzulassen!
2. Gegenüber Politikern, die allzu gern in das allgemeine Jammerlied einstimmen und vorschnell Lösungen versprechen, aber in Wirklichkeit nichts tun, um die Leistung vorbildlicher Ausbilder für die Gesellschaft zu würdigen, so z.B. durch Steuererleichterungen oder Ausbildungszuschüsse. Warum wird die betriebliche Ausbildung nicht im gleichen Maße gefördert wie die universitäre (sprich Studium)?!
3. Gegenüber den Medien, die z.B. jedes neue Best-of-Best-Ranking der (auch von uns geschätzten) Gourmetkoch-Szene hochjubeln, aber den sozialen Rahmenbedingungen in der Branche kaum Beachtung schenken. Wir sind überzeugt: Herausragende Ausbilderinnen und Ausbilder wie die CHEFS TROPHY Gewinner haben viel mehr Aufmerksamkeit in den Medien und der Öffentlichkeit verdient, weil ihnen gelingt, was Eltern und Schule oft nicht geschafft haben: aus jungen Menschen fachlich und menschlich gereifte Persönlichkeiten mit besten beruflichen Perspektiven zu machen!

### Die Hauptsponsoren der CHEFS TROPHY AUSBILDUNG 2024

