

30-jähriges Küchenjubiläum



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

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 Erfolgswahren, lobt Hotelier Heiner Finkbeiner, Inhaber der Traube Tonbach, seinen langjährigen Küchendirektor und Ausbildungsverantwortlichen in einer persönlichen Dankesrede zum Betriebsjubiläum. Als Schirmherr über die Küchen des Hotels 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 Reidts 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 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 Reidt unter anderem als „Ausbilder des Jahres“ ausgezeichnet.