

Rebschul-Azubis holen Goldmedaille



Frühling ? natürlich in der Pfalz: Oday Al Aslan (links) und Gabriel Willerich, Auszubildende in der Alten Rebschule, gewannen eine Goldmedaille beim Couvert D'Or für Tischkultur / Foto: Alte Rebschule

Im Wettbewerb um den Couvert D'Or für Tischkultur in Stuttgart konnten zwei Auszubildende aus der Alten Rebschule die Goldmedaille mitnehmen. Gabriel Willerich, in Ausbildung zum Hotelfachmann, und Oday Al Aslan, Auszubildender im Gastgewerbe, überzeugten die Jury mit einem Frühlingsgruß aus der Pfalz.

Gabriel Willerich und Oday al Aslan setzten ihre Idee vom stilvoll gedeckten Tisch ?Natürlich. Pfalz? mit jahreszeitlich blumiger Deko, viel Holz und Korken in Szene und punkteten mit einem höchst professionellen Standard. Gecoacht wurden die beiden von Fee Kopy, stellvertretende Restaurantleiterin in der Alten Rebschule, die während ihrer Ausbildung selbst auch an dem Wettbewerb für Tischkultur teilgenommen hatte.

?Nach Bronze und Silber in den vergangenen Jahren durften wir uns dank unserer beiden engagierten Azubis 2020 über eine Goldmedaille freuen?, so Lehrherrin Sonja Schäfer vom Wohlfühlhotel Alte Rebschule. ?Sie haben bewiesen, dass sie nicht nur bei uns im Haus einen guten Job machen, sondern dass sie auch vor Fachpublikum und einer Expertenjury Eindruck machen ? auch dank ihrer Betreuerin Fee Kopy.? Unterstützt wurden die beiden außerdem vom gesamten Rebschul-Team: Die Küche half beim Menü, das Housekeeping bügelte die Tischdecke ? und alle in Rhodt haben mitgefiebert.

Neben Gesamtgestaltung, Arbeitsweise der Teilnehmer, Menükarte, Tischdekoration, Platzierung und Abstand der Bestecke, Gläser und Brotsteller werden auch Menüfolge (fachlich inhaltlich und Schreibweise) sowie korrespondierende Getränke beurteilt. Ausgerichtet vom Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister

(VSR) findet der Wettbewerb Couvert D?Or alle zwei Jahre während der Fachmesse Intergastra in Stuttgart statt. Der jeweilige Tisch wird unter Beobachtung der Jury und unter Anwesenheit von Publikum eingedeckt. Die Eindeckarbeit erfolgt in themenbezogener Berufskleidung und wird wie das vollständige Ergebnis des Tisches von einer kompetenten Fachjury nach gastronomisch-fachlichen und gestalterischen Gesichtspunkten bewertet.