

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **2 Schweizermeisterinnen im Hotel Heiden**

### **Gratulation zum Schweizermeistertitel in den Disziplinen Restauration und Küche**

Empfang vom 29. November 2010 im Hotel Heiden

**HOTEL HEIDEN\*\*\*\***

Seeallee 8, Postfach 164  
CH-9410 Heiden

Telefon +41 (0)71 898 15 15  
Telefax: +41 (0)71 898 15 55  
info@hotelheiden.ch  
www.hotelheiden.ch

## PRESSEMITTEILUNG

### 2 Schweizermeisterinnen im Hotel Heiden.

Es ist uns eine grosse Freude, unsere beiden ehemaligen Lehrlinge bei uns zu empfangen. Es freut uns für die beiden jungen und engagierten Berufsleute, dass sie ihre hochgesteckten Ziele erreicht haben. Mit viel Fleiss, Freude, Hartnäckigkeit und Verzicht auf Freizeit haben sie an den Schweizermeisterschaften von Swiss Skills Gastro in Brig teilgenommen und

**den 1. Rang in der Restauration (Sabrina Keller)**

und

**den 1. Rang in der Küche (Sandrine Eisenhut)**

gewonnen, resp. erarbeitet.

Während 3 Tagen (25.11.-27.11.10) wurden die Kandidaten und Kandidatinnen geprüft. Und glauben Sie mir, da sind nur die Besten ihrer Gilde anwesend. SwissSkills ist eine Stiftung, in der Bund, Kantone, Schulen und Organisationen der Arbeitswelt vertreten sind.

Die beiden haben beide vom August 2006 bis August 2009 ihre Berufslehre bei uns im Hotel Heiden absolviert. Sie haben beide ihre Lehre hervorragend abgeschlossen.

Sabrina Keller als Beste im Kanton Appenzell AR  
und Sandrine Eisenhut als Zweibeste im Kanton Appenzell AR

Über diese beiden Resultate freuten wir uns damals schon sehr. Für diese tollen Resultate waren selbstverständlich die beiden ehemaligen Lehrlinge zum grossen Teil selber verantwortlich. Sie wurden jedoch gefördert, gefordert und motiviert von den verantwortlichen Ausbildnern

- Reto Inauen, Küchenchef (Gastronomiefachkoch EF)
- Mario D'Agati und Jeanette Wüthrich unsere Chefs de Service

Die Lehrlinge werden aber immer vom ganzen Team getragen und unterstützt. Hervorragende Leistungen, das wissen wir alle, brauchen ein professionelles, forderndes aber auch wohlwollendes Umfeld. Nachdem wir doch schon einige Lehrlinge mit allerbesten Resultaten auszubilden sind wir überzeugt, seit mehreren Jahren auch in der Lehrlingsausbildung auf dem guten und erfolgreichen Weg zu sein.

## PRESSEMITTEILUNG

Sandrine Eisenhut und Sabrina Keller nahmen nach ihren Lehren Stellen in herausragenden Betrieben an:

Sabrina Keller, als Restaurationsfachfrau in der traditionsreichen und in diesem Falle darf man auch sagen weltberühmten Kronenhalle in Zürich und zwar im Restaurant und in der Bar. Seit 33 Jahren wird die Bar von Herr Peter Roth Chef de bar geführt, ein Meister seines Fachs. Auch er hat Sabrina in ihren Vorbereitungen für diesen anspruchsvollen Berufswettbewerb unterstützt.

Während ihren freien Tagen in der Kronenhalle, kam Sabrina ins Hotel Heiden und hat trainiert. Sie hat Tische gedeckt, Fische, Geflügel, Fleisch tranchiert, Orangen vor Gästen geschält. Ganz einfach die hohe Schule des Services zelebriert. Und dies unter Leitung und Aufsicht von Mario D'Agati und Jeanette Wüthrich und unserem Küchenchef Reto Inauen.

Sabrina Keller konnte während ihrer Lehrzeit einen Intensivkurs an der Barfachschule in Zürich besuchen. Den Besuch dieses Kurses hat das Hotel Heiden nicht nur ideell, sondern auch finanziell unterstützt.

Sandrine Eisenhut trat eine Stelle als Commis de Cousinen, auch in einem traditionsreichen, hoch erfolgreichen und einmaligen 5-Sterne Hotel Waldhaus in Sils Maria an. Der Küchenchef, Herr Kurt Röösl, trainierte mit Sandrine Eisenhut die hohe Schule des Kochens während der Zwischensaison, d.h. in der Frei- und Ferienzeit von Sandrine, aber auch von Herr Kurt Röösl.

Es ist halt so: „Vo nüt chund nüt“.

Ich danke an dieser Stelle ganz speziell unserem Küchenchef Reto Inauen, unseren Chefs de Service Mario D'Agati und Frau Wüthrich, den Herren Roth von der Kronenhallen Bar in Zürich und Herr Röösl, Hotel Waldhaus Sils Maria für ihr grosses Engagement.

Der 1. Rang dieser Meisterschaften berechtigt die beiden im kommenden Jahr in London an den Weltmeisterschaften teilzunehmen.

Wir wünschen den beiden Berufsleuten heute schon viel Erfolg und sie können weiterhin auf unsere Unterstützung zählen.

An alle unsere heutigen Lehrlinge: „Gänd Gas“ und gehen sie nach der Lehre nur in erstklassige Betriebe. Wir helfen ihnen gerne dabei.

Nochmals: Herzliche Gratulation und viel Freude in unserem schönen Beruf.

Heiden, 29. November 2010

Caspar und Barbara Lips  
Hoteliers und Gastgeber

caspar.lips@hotelheiden.ch

## PRESSEMITTEILUNG



von links nach rechts

Caspar Lips, Hotelier, Reto Inauen, Küchenchef,  
Sandrine Eisenhut, Sabrina Keller,  
Mario D`Agati und Jeanette Wüthrich, Chef de Service, Barbara Lips, Hotelière

### Pressemitteilung und Fotos

[www.hotelheiden.ch/presse.asp](http://www.hotelheiden.ch/presse.asp)

### Weitere Fotos vom Abend

<http://picasaweb.google.com/hotelheiden/2SchweizermeisterImHotelHeiden>

### Offizielle Internetseite des Veranstalters:

[www.swiss-skills-gastro.ch](http://www.swiss-skills-gastro.ch)