



Pressemitteilung

Neues Konzept „Variation“ holt Azubis deutscher Spitzenköche auf Schloss Montabaur

Genuss-Variation im „Kroli am Markt“: Auszubildende präsentieren Menüs ihrer Lehrbetriebe

Seit knapp vier Jahren kochen und servieren die Auszubildenden von Hotel Schloss Montabaur im Azubi-Restaurant „Kroli am Markt“ in der Altstadt von Montabaur unter eigener Regie. Unterstützt werden sie dabei selbstverständlich von den Schlossköchen. Nun halten sie für ihre Gäste ein neues Schmankerl bereit: Unter dem Namen „Variation“ kochen die Lehrlinge in ihrem Azubi-Restaurant gemeinsam mit Auszubildenden der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ (JRE) qualitativ hochwertige Menüs. Die JRE sind eine Vereinigung junger Spitzenköche aus ganz Deutschland, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet hat. Dabei legen die Mitglieder besonderen Wert auf die Verwendung nachhaltiger und regionaler Produkte.

Einmal im Quartal neuer Azubi zu Gast im „Kroli am Markt“

Die Idee zu „Variation“ hatte Frank Schmidt, Küchenchef von Hotel Schloss Montabaur, der die beiden Spitzenköche der JRE, Marco Rückl und Oliver Röder, mit ins Boot holte. Einmal im Quartal schicken diese einen Kochazubi nach Montabaur, der dort eine Woche lang ein Menü seines Sterne-Lehrbetriebs mit den Auszubildenden von Hotel Schloss Montabaur kochen wird. In dieser Zeit sowie drei Wochen danach werden die Gäste des „Kroli am Markt“ dieses Menü zusätzlich auf der Speisekarte finden.

„Mit ‚Variation‘ wollen wir unseren Gästen etwas Neues auf einem qualitativ sehr hohen Niveau bieten. Die Gäste erhalten das Menü aus dem jeweiligen Gourmetrestaurant direkt vor Ort in unserem ‚Kroli am Markt‘ zum gewohnten Kroli-3-Gänge-Preis von 29 Euro. Alle drei Monate wechselt das ‚Variations-Menü‘. Unseren Auszubildenden ermöglichen wir darüber hinaus ein völlig anderes Lernen und sie erhalten die Möglichkeit, sich ein Stück weit selbst zu verwirklichen“, so die Initiatoren.

Starten wird „Variation“ erstmals im November. Dann kommt Kochazubi Jasmin Krause nach Montabaur, um gemeinsam mit den Schlossazubis ihr Menü zuzubereiten. Jasmin Krause ist Auszubildende bei JRE Oliver Röder, der seine Gäste im Restaurant „Bembergs Häuschen“ im ehemaligen Gutshof „Burg Flamersheim“ in Euskirchen verwöhnt.

Sie möchten einen Tisch im „Kroli am Markt“ reservieren? Dann finden Sie hier alle weiteren Informationen: www.kroliammarkt.de.