

# Auf 100 Fragen die besten Antworten

Naturpark Hotel Weilquelle in Oberreifenberg mit dem Titel „bestes Tagungshotel Hessens“ ausgezeichnet

**OBERREIFENBERG** (red). Marco Kattwinkel, Direktor vom Naturpark Hotel Weilquelle, darf sich freuen: Im Rahmen der jüngsten Verleihung des Gastronomiepreises für Hessen und Rheinland-Pfalz wurde seinem Haus der erste Platz in der Kategorie „Tagungshotel Hessens“ verliehen.

Hans Jürgen Hautmann, Initiator der Veranstaltung, lobte vor allem den vorbildlichen Umgang mit den Mitarbeitern und den Nachwuchskräften im Naturpark Hotel Weilquelle. Diese würden auf ihrem Weg in den Beruf von Kattwinkel gut gefördert.

Mehrere Monate hat es gedauert, um die Sieger der Hotellerie und Gastronomie zu ermitteln. Der Gastronomiepreis

wird jährlich vergeben und ist die wichtigste Auszeichnung für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Hessen und vielen weiteren Bundesländern.

In unterschiedlichen Kategorien, von „Deutsche Küche, kreativ“ über „Innovative Gastronomie“ bis hin zur „Erlebnisgastronomie“ und „Ausfluglokale“ sowie für Hotels in den Kategorien „Garini“, „Drei bis fünf Sterne“, „Tagungshotel“ und „Wellnesshotel“ wurde getestet.

Die Tester haben die einzelnen Häuser anonym besucht und mit einem Fragenkatalog von über 100 Fragen bewertet. Es war die schwierigere und verantwortungsvolle Aufgabe der sogenannten „Mystery-Guests“, die Häuser mit der Vergabe von Punkten zu Zimmer, Personal, Kon-

zeption, Ideen, Essen, Trinken, Service, Ambiente, Sanitärbereiche und Preise zu bewerten.

Die Laudatoren des Abends überreichten die Preise an die Dritt- und Zweitplatzierten in den verschiedenen Kategorien. „Ich freue mich über diese Auszeichnung, da es mich darin bestärkt, auf dem richtigen Weg zu sein und auch einen guten Weg der Mitarbeitermotivation gefunden zu haben“, so Kattwinkel. Drei junge Azubis des Hotels schafften es im Rahmen des Azubi-Cups 2012 unter die besten zehn Servicetalente Hessens, nachdem sie in der Vorrunde von Testern des Gastronomiepreises in deren Betrieben besucht und bewertet wurden.

Die drei Nachwuchskräfte im Gastge-

werbe, Vanessa Hack, Giovanni Salamone und André Schnabel, mussten dann im Oktober bei der Endausscheidung im Schaffhof Amorbach beim Azubi-Cup-Hessen mit anderen sieben Talenten antreten und den Service eines kompletten Abends vom Eindecken der Tische bis zum Servieren eines 5-Gänge-Menüs für ein Fachpublikum (Ausbilder, Hotel- und Restaurantchefs, Restaurantkritiker) und eine Publikumsjury übernehmen. Bewertet wurde in zwei Kategorien: „Beste Service“ und „Schönste Tischdekoration“.

Der erst 17-jährige Giovanni Salamone, Auszubildender Hotel Weilquelle, belegte den dritten Platz mit seinem Tisch „Afrika verzaubert“.



Marco Kattwinkel freut sich über die Auszeichnung für sein Hotel Foto: privat