

PRESSEINFORMATION

Junge Talente am Herd

Halloween-Azubi-Gala Dinner im KWA Stift am Parksee in Unterhaching

Unterhaching, 30. Oktober 2024 – Am Donnerstagabend laden die Auszubildenden zu einem besonderen kulinarischen Event ein: Das Halloween-Azubi-Gala Dinner, das von den Auszubildenden der Küche selbstständig konzipiert und durchgeführt wird. Mit viel Kreativität und Engagement haben sich fünf Nachwuchstalente vom KWA Stift am Parksee in Unterhaching, dem KWA Stift im Hohenzollernpark in Berlin und dem KWA Parkstift Hahnhof in Baden-Baden über mehrere Monate auf dieses Highlight vorbereitet.

In enger Zusammenarbeit und mit kreativer Finesse haben die Azubis ein 5-Gänge-Menü entwickelt, das regionale und saisonale Produkte in den Mittelpunkt stellt und durch exotische Akzente überrascht. „Dieses Projekt bietet unseren Nachwuchsköchinnen und -köchen eine einzigartige Plattform, um ihre Fähigkeiten und Ideen zu präsentieren. Sie haben das Konzept, die Planung und Umsetzung von Grund auf eigenständig gestaltet,“ erklärt Bereichsleiter Jesco Schambach. Andreas Appenzeller, ebenfalls Bereichsleiter der Küche, ergänzt: „Unsere Auszubildenden haben nicht nur hart gearbeitet, sondern auch ein hohes Maß an Teamfähigkeit und Leidenschaft gezeigt. Gerade die Distanz zwischen den KWA-Häusern hat sie noch enger zusammengebracht.“

Der Abend bietet den jungen Talenten die Gelegenheit, nicht nur ihre Kreativität und ihr Fachwissen zu demonstrieren, sondern auch die Arbeit mit frischen, hochwertigen Zutaten zu schätzen. KBS-Geschäftsführer Thomas Schurr zeigt sich beeindruckt: „Das Halloween-Azubi-Gala Dinner ist ein Vorzeigebispiel dafür, wie viel Potenzial und Engagement in unserem Nachwuchs steckt. Für die Gäste wird es ein unvergessliches Erlebnis und für unsere Azubis ein prägendes Projekt.“

Teamarbeit über 1.000 Kilometer hinweg

Besonders bemerkenswert ist der Zusammenhalt der Auszubildenden über drei Standorte hinweg: Die Nachwuchsköche Aldi Koswara, Maddox Schrader und Alexander Faquir Gulamo haben sich von der Distanz zwischen Unterhaching, Berlin und Baden-Baden nicht abschrecken lassen. „Die Kooperation zwischen den Häusern zeigt, dass wir durch Teamgeist und gemeinsame Ziele jede Herausforderung meistern können,“ betont KWA-Vorstand Dr. Johannes Rückert. „Das Halloween-Azubi-Gala Dinner ist ein echtes Aushängeschild für die Ausbildung und die Professionalität unserer Nachwuchstalente.“

Das Menü: Regional, saisonal und mit einer Prise Exotik

Das sorgfältig zusammengestellte Menü setzt auf Frische, Regionalität und Saisonalität. Dabei dürfen sich die Gäste auch auf ungewöhnliche Zutaten freuen, die die jungen Köche gekonnt mit heimischen Spezialitäten kombinieren. Es wird ein kulinarischer Abend voller Überraschungen, an dem die Geschmäcker des Herbstes kreativ interpretiert werden.

Das KWA Stift am Parksee freut sich auf einen Abend voller Genuss und Inspiration, an dem die junge Generation zeigt, was sie kann – eine Gelegenheit, die sowohl Gäste als auch die Auszubildenden bereichern wird.

KWA Kuratorium Wohnen im Alter ist ein gemeinnütziges Sozialunternehmen im Bereich der Altenhilfe und Altenpflege. Als Träger von 14 Altenwohnstiften, zwei Pflegestiften, einer Klinik für Neurologische und Geriatriische Rehabilitation sowie zweier Bildungszentren ist KWA in mehreren Bundesländern vertreten. Durch Publikationen, Foren und Symposien zu aktuellen Fachthemen beteiligt sich KWA an der öffentlichen Diskussion. Mit wissenschaftlich fundierten Konzepten entwickelt KWA sich nachhaltig weiter.

Pressekontakt:

KWA Kuratorium Wohnen im Alter gAG

Anna Stielner

Biberger Str. 50

82008 Unterhaching

Tel. 089 665 58-500

E-Mail: presse-team@kwa.de

Website: www.kwa.de