

PRESSE-INFORMATION

Hotellerie / Azubis 12-05-2021

Dolce-Azubis helfen bei der Spargel-Ernte



Senior Chef Klaus Reuhl (r.) zeigte den Gästen Rebecca Baum, Nina Eysholdt, Hanna Schmidkunz und Jesse Jansen (v. l. n. r.) aus der Hotel-Branche auf einem Feld der „Wetterauer Früchtchen“, was beim Spargelstechen zu beachten ist.

Foto: Dolce by Wyndham Bad Nauheim

Bad Nauheim / Münzenberg (hds).- Erneuter Einsatz abseits der Hotellerie für Auszubildende des Dolce by Wyndham Bad Nauheim: Rebecca Baum und Hanna Schmidkunz, beide angehende Hotelkauffrauen, sowie Nina Eysholdt, zukünftige Veranstaltungskauffrau, packten am Montag auf dem Hof „Wetterauer Früchtchen“ mit an. Bereits 2020 hatten Dolce-Azubis den Lockdown genutzt, um einen Lieferanten des Hotels tatkräftig zu unterstützen. Dabei lernten sie außerdem die gesamte Wertschöpfungskette kennen. Grund genug, auch im Mai 2021 eine weitere Aktion gemeinsam mit einem Partnerbetrieb des Hauses zu lancieren.

Klaus Reuhl, Senior Chef des Familienbetriebs, und seine Frau Erika begrüßten die drei Azubis auf ihrem Hof in Münzenberg – nur 13 Kilometer von Bad Nauheim entfernt. Jesse Jansen und Nina Grieb, beide Dolce-Mitarbeiter im Bereich Marketing, begleiteten die Nachwuchskräfte. Zum Start gewährte das Familienoberhaupt Einblicke in sein Unternehmen: Dieses bewirtschaftet rund 230 Hektar Ackerflächen. Angebaut werden Erdbeeren, Spargel, Himbeeren, Süßkirschen, Äpfel und neuerdings auch Tafeltrauben. Dabei setzen die Reuhls gezielt auf eine sinnvolle und nachhaltige Fruchtfolge in Kombination mit klassischen Ackerfrüchten. Dank Bewässerungstechnik, die aus einem Regenwasser-Speicher und aus einem Brunnen gespeist wird, können die „Wetterauer Früchtchen“ von April bis November geerntet werden. Um dies live zu erleben, ging es für die Gruppe schließlich raus aufs Feld. Nach kurzer Einweisung versuchten sich die Auszubildenden auch selbst im Spargelstechen. Es folgte eine Führung durch das Getreidesilo, die Kühlhäuser und die Küche, in der süße Leckereien wie Erdbeer-Marmelade und -Eis hergestellt werden. Der Verkauf findet primär im Direktvertrieb statt – beispielsweise im eigenen Hofladen und an Verkaufsständen von Wehrheim bis Herborn. Auch in 25 regionalen Rewe-Filialen sind die Früchtchen der Familie Reuhl erhältlich. Darüber hinaus werden zahlreiche lokale gastronomische Betriebe wie das Dolce beliefert.

Im Rahmen der Aktion erfuhren die Azubis nicht nur, welchen Weg Erdbeeren, Spargel & Co. zurücklegen, bevor sie bei den Hotel-Gästen auf den Tellern landen. Auch das Thema Nachhaltigkeit und Klimaschutz stand ganz oben auf der Agenda. Denn: Darauf wird auf dem Hof – ebenso wie im Dolce – besonders Wert gelegt. Familie Reuhl nutzt beim Anbau natürliche Nützlinge, modernste Technik und regenerative Energien, teilweise sogar aus eigener Erzeugung.

Für Dolce-Azubi Rebecca Baum war es die zweite Aktion dieser Art. Sie zieht ein positives Fazit: „Das war erneut ein erlebnis- und lehrreicher Tag. Der Blick über den Tellerrand in den beruflichen Alltag unserer Lieferanten, jenseits unserer eigentlichen Tätigkeit in Gastronomie und Hotellerie, sollte daher fester Bestandteil der Ausbildung werden.“

Zeichen: 3.222 (inklusive Leerzeichen und Headline)

www.dolcebadnauheim.com

www.facebook.com/HotelDolceBadNauheim

www.wetterauer-fruechtchen.de

Das **Dolce by Wyndham Bad Nauheim** liegt an den grünen Ausläufern des Taunus. In die City von Frankfurt am Main und zum drittgrößten Flughafen Europas sind es nur 35 Minuten Fahrtzeit. Alle 146 Zimmer und 13 Suiten verfügen über einen großzügig gestalteten Arbeitsplatz, einen Sitzbereich sowie größtenteils Balkone. Umgeben von einem 200 Hektar großen Park stehen indoor 2.750 Quadratmeter Veranstaltungsfläche für Tagungen und Events aller Art zur Verfügung. Neben 27 flexiblen Meeting-Räumen beherbergt das Vier-Sterne-Hotel ein besonderes Veranstaltungsjuwel: Das historische Jugendstil-Theater mit 730 Plätzen kann für exklusive „Dinner on Stage“ und Produkt-Präsentationen und weitere kreative Veranstaltungsformate gebucht werden. Für Elvis-Fans: Der King of Rock 'n' Roll lebte während seiner Militärzeit in einer Villa vis-à-vis. In der Gesundheitsstadt Bad Nauheim verwöhnt auch das Hotel seine Gäste mit allen Sinnen: Feine Küche, ein Wellness-Bereich mit Hallenbad (20 x 8 Meter), finnische Sauna, Biosauna, Dampfbad und Babor Beauty-Salon, Fitness-Einrichtungen sowie zahlreiche Freizeitangebote bieten Entspannung zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Des Weiteren wurde Bad Nauheim – zum vierten Mal in Folge – nach einer Focus-Studie zu einem der Top-Kurorte Deutschlands 2021 gekürt! Außerdem zählte das Hotel 2020 zu den drei Häusern der Wyndham Hotels & Resorts in Zentraleuropa, die mit dem „Traveller's Choice Award“ von Tripadvisor ausgezeichnet wurden.

Zeichen im Kasten: 1.478

Pressekontakt:

hd...s agentur für presse- und öffentlichkeitsarbeit, Heike D. Schmitt, Stefan Krämer, Kaiser-Friedrich-Ring 23, 65185 Wiesbaden, T. (0) 611 – 99 29-111 / -113, E-Mail: h.d.schmitt@hds-pr.com, s.kraemer@hds-pr.com

V. i. S. d. P.:

Dolce by Wyndham Bad Nauheim, General Manager Harald Hock, Elvis-Presley-Platz 1, 61231 Bad Nauheim, T. (0) 6032 - 30 30, F. (0) 6032 – 30 34 19, harald.hock@dolcebadnauheim.com