

PRESSE-INFORMATION

Hotellerie / Personalie / 05-11-2024

Yannick Weyrauch ist neuer Küchenchef im Dolce by Wyndham Bad Nauheim



Wolfgang Prost (l.), langjähriger Küchenchef im Hotel Dolce by Wyndham Bad Nauheim, übergibt Kochmütze und Schneebesen an seinen Nachfolger Yannick Weyrauch (r.).
Foto: Dolce by Wyndham Bad Nauheim

Bad Nauheim (hds).- Yannick Weyrauch heißt der neue Küchenchef im Hotel Dolce by Wyndham Bad Nauheim. Der 31-Jährige folgt auf Wolfgang Prost, der das Küchenteam über 20 Jahre geleitet hat und sich nun in den Ruhestand verabschiedet. „Wir sind stolz, dass ein Eigengewächs die Führungsrolle in unserer Küche übernimmt. Schließlich wurde Yannick Weyrauch in unserem Haus zum Koch ausgebildet. Mittlerweile verfügt er über 14 Jahre Erfahrung in der Hotellerie- und Gastronomie und

hat seine Ausbildereignungsprüfung mit Erfolg abgelegt“, so General Manager Peter Berhörster.

Gästezufriedenheit hat Priorität

Wie bereits seit 2019 in seiner Position als Sous Chef, hat maximale Gästezufriedenheit für den neuen Dolce-Chefkoch oberste Priorität. Dafür arbeitet er eng mit den Service-Teams der beiden Hotel-Restaurants „Platanenhof“ und „Senses“ zusammen. Besonderen Wert legt Weyrauch auf den bedarfsorientierten Einkauf bei zertifizierten Lieferanten. Das hat nicht nur ökonomische, sondern auch ökologische Vorteile: In Kombination mit einer produktgerechten Lagerung kann einer Lebensmittelverschwendung effektiv vorgebeugt werden.

Mit einer erfolgreich absolvierten Ausbildung zum Koch stellte Weyrauch 2013 die Weichen für seine Karriere im Dolce. Er stieg vom Commis de Cuisine (2013/2014), zum Demi Chef de Partie (2014 bis 2016) und schließlich zum Chef de Partie (2016 bis 2018) auf. Auch außerhalb der Hotellerie war er bereits am Herd tätig, darunter im Baustoffunternehmen Rinn Beton- und Naturstein in Heuchelheim und an Bord der „Mein Schiff 4“ von TUI Cruises. Einsätze als Mietkoch vervollständigen sein Know-how. Das Lieblingsgericht des Butzbachers: Rindsrouladen. Damit verwöhnt er nicht nur die Hotelgäste – zuhause bereitet er diese ebenfalls gerne für seine Gattin, eine ehemalige Kollegin, zu.

Dank an Vorgänger Wolfgang Prost

Bis zur Übergabe an seinen Nachfolger hielt Wolfgang Prost zwei Jahrzehnte lang in der Dolce-Küche alle Fäden in der Hand. Als Sous Chef gestartet, wurde Prost 2006 zum Küchenchef befördert. Bei der Planung eines Fünf-Gänge-Menüs zum Thema Jugendstil für die Chaîne des Rôtisseurs war bereits kurz nach dem Start seine Kreativität gefordert. Es folgten zahlreiche Veranstaltungen dieser Gourmet-Vereinigung mit auf Länderthemen abgestimmten Gerichten im hoteleigenen Jugendstil-Theater. Ein Höhepunkt: die Zusammenarbeit mit den beiden TV-Köchen Johann Lafer und Horst Lichter 2008 bei „Lafer! Lichter! Lecker! – Live on stage“ – ebenfalls im Theater. Zur German Dart Trophy 2010 im Dolce zauberte Prosts Küchen-Mannschaft ein Buffet für über 800 Gäste. Für die 500 Teilnehmenden einer Veranstaltung der amerikanischen Achtsamkeitslehrerin und Bestsellerautorin Katie Byron mussten alle Speisen vegan und zuckerfrei sein. Zudem entwickelten Prost und das Dolce F&B-Team das Konzept „U-100“ mit Produkten, die maximal aus einem Umkreis von 100 Kilometern stammen. Eine ebenfalls besonderes Projekt während

seiner Zeit im Dolce: der „Winery Slam“ des Bundesverbandes Mittelständische Wirtschaft (BVMW) mit Weinen der präsentierenden Winzer und „Menues Bouche“ mit bis zu 16 Gängen. Peter Berhörster zum Abschied: „Unser Dank geht an Wolfgang Prost für seine jahrelange Treue sowie den Mut, in Sachen Kulinarik mit unseren Kunden und dem Team auch neue Wege gemeinsam zu gehen. Für seinen wohlverdienten Ruhestand wünschen wir ihm alles Gute“.

Zeichen: 3.727 (Fließtext inklusive Headline, BU und Leerzeichen)

www.dolcebadnauheim.com

www.facebook.com/HotelDolceBadNauheim

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), finnischer Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad und Babor Beauty-Salon, Fitness-Einrichtungen sowie zahlreiche Freizeitangebote bieten Entspannung zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Des Weiteren wurde Bad Nauheim 2023 zum siebten Mal in Folge nach einer Focus-Studie zu einem der Top-Kurorte Deutschlands gekürt! 2024 erzielte das Dolce erneut eine Platzierung unter den Top 3 beim „Certified Star-Award“ in der Kategorie „Conference Hotel“.

Zeichen im Kasten: 1.429

V. i. S. d. P.:

Dolce by Wyndham Bad Nauheim, General Manager Peter Berhörster, Elvis-Presley-Platz 1, 61231 Bad Nauheim, T. (0) 6032 – 30 30, F. (0) 6032 – 30 34 19, peter.berhoerster@dolcebadnauheim.com

Pressekontakt:

hd...s agentur für presse- und öffentlichkeitsarbeit, Heike D. Schmitt, Stefan Krämer, Langgasse 16, 65183 Wiesbaden, T. (0) 611 – 99 29-111 / -113, E-Mail: h.d.schmitt@hds-pr.com, s.kraemer@hds-pr.com