

# Hotel Forellenhof

Frische und Kreativität

Beste Qualität der Produkte kennzeichnen den Stil des Hauses und sind wichtige Grundsätze für Juniorchef Dirk Rosenögger.



Das Restaurant wurde im Januar 2012 komplett renoviert.

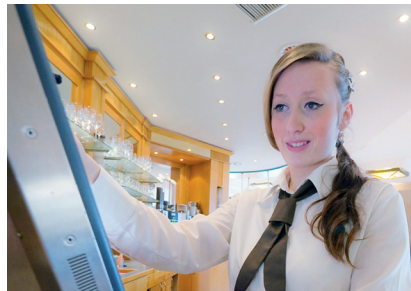
Warme Brauntöne und ein Kamin sorgen nun für eine gemütliche Atmosphäre. Neue Möbel geben dem Restaurant ein modernes Bild.

In dem überwiegend jungen Team sind in der Küche ein Koch, zwei Auszubildende und eine Aushilfe beschäftigt. Im Service arbeiten drei Gesellen und drei Auszubildende.

Die Speisekarte des Restaurants ändert sich wöchentlich. Es wird erwartet, dass das Personal sich stets gut über die neuen Gerichte und Preise informiert.

Umso mehr blickt Herr Rosenögger mit Zufriedenheit auf die sechs französischen Praktikantinnen und Praktikanten zurück, die er bislang in seinem Betrieb aufgenommen hat.

Sie waren Teilnehmer eines Austauschprogramms mit dem zuständigen Börde-Berufskolleg und dem Deutsch-Französischen Sekretariat in Saarbrücken.



Durch Praxiserfahrung lernen die vorwiegend schulisch ausgebildeten Franzosen und Französischen ihre Stärken und Schwächen kennen. Das erdet auch die erfahrene Küchencrew immer wieder neu.

