



HEIDELBERGER SCHLOSS
RESTAURANTS & EVENTS

**STIFTUNG
COURAGE** 
für chronisch kranke Kinder

PRESSEMITTEILUNG

Heidelberg, 07.03.2019



BU: Die Küchenbrigade der Heidelberger Schloss Gastronomie & Events (nicht vollzählig und ohne Service-Auszubildende)

Mit einem Gala-Abend dürfen sie sich beweisen

Zugunsten der Heidelberger Stiftung Courage richten die Auszubildenden der Schlossgastronomie eine Charity-Gala im Königssaal aus.

Wenn am 24. März im Schloss Heidelberg rund 120 Gäste im Königssaal begrüßt, bekocht und bedient werden, dann herrscht im Team der Heidelberger Schlossgastronomie mehr Anspannung als sonst. Die 14 Auszubildenden der Sterneküche von Martin Scharff sowie die fünf angehenden Restaurantfachmänner und -frauen dürfen an dem Abend ihr Können unter Beweis stellen. Doch auch die Vorab-Organisation des großen Events samt Menü obliegt dem Auszubildenden-Team. Die Gala ist ein wichtiger Baustein des Ausbildungsplans in der Schlossgastronomie, ebenso wie Winzerbesuche, Schulungen der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs oder die Teilnahme an Koch- und Branchenwettbewerben. „Wir bauen unseren Nachwuchs damit gezielt auf. Die Gala ist das Highlight, denn ein solcher Abend, an dem sie selbst



HEIDELBERGER SCHLOSS
RESTAURANTS & EVENTS

**STIFTUNG
COURAGE** 
für chronisch kranke Kinder

PRESSEMITTEILUNG

Regie führen, der hallt noch lange mit Stolz nach“, sagt der 55-jährige Sternekoch Martin Scharff.

Vielfältiger Ausbildungsmix in der Schlossgastronomie

Entgegen des allgemein in der Branche vorherrschenden Nachwuchsmangels an Köchen und Gastronomiefachleuten, kann sich die Heidelberger Schlossgastronomie über durchweg ausreichend Bewerber freuen. „Das liegt sicher zum einen an der tollen Location, aber auch an dem Mix, den die jungen Leute bei uns haben. Nur wenige Betriebe bieten eine so vielfältige Ausbildung wie wir: vom gehobenen Bankett bis Gourmet und Catering von klein bis riesig, inhouse wie außer Haus.“

Scharff sowie sein Küchenchef Stephan Haupt legen großen Wert auf die Vermittlung von handwerklich-soliden Küchentechniken. „Die jungen Leute sollten sich nicht nur nach den neuen, verrückten Branchenheros richten. Wir haben es hier mit einem Handwerk zu tun, da geht es nicht nur um Effekthascherei auf dem Teller“, so Scharff. Zum Team in der Küche gehören auch die Pakistaner Mudassar Cheema – er wurde durch das Heidelberger Flüchtlingsprojekt „Cook your future“ vermittelt – und Sami Ullah. Beide sind bereits im 2. Lehrjahr und werden ihre Ausbildung nächstes Jahr abschließen können.

Genuss für den guten Zweck

Zur großen Azubi-Gala kommen viele Angehörige der Auszubildenden, aber auch andere Gäste dürfen sich auf ein 4-Gang-Menü auf höchstem Niveau freuen. Doch dieser Sonntag-Abend steht nicht nur im Zeichen der Ausbildung, sondern die Einnahmen des gesamten Abends sollen der Heidelberger Stiftung Courage am Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin des Universitätsklinikums Heidelberg zugute kommen. Sie hat sich seit 2002 zur Aufgabe gemacht, zusätzliche Leistungen speziell für chronisch kranke Kinder umzusetzen, die zur Verbesserung des humanitären und psychosozialen Umfeldes der Kinder und ihrer Familien in Ergänzung zu den medizinischen Leistungen beitragen. So besuchen beispielsweise seit Jahren die Klinikclowns sowie die Zooschule des Heidelberger Zoos die Patientinnen und Patienten in der Klinik. Ein immer wechselndes Kinoprogramm bringt Abwechslung und Fröhlichkeit in den Klinikalltag.



HEIDELBERGER SCHLOSS
RESTAURANTS & EVENTS

**STIFTUNG
COURAGE** 
für chronisch kranke Kinder

PRESSEMITTEILUNG

Dank der Spendengelder von COURAGE wird jährlich eine zweiwöchige Ferienkur für chronisch leber- und nierenkranke Kinder durchgeführt. Hier können ca. 25 Kinder und Jugendliche begleitet von Ärzten, Pflegepersonal, Erziehern und Psychologen trotz Krankheit und Dialyse Ferien machen, was sonst nur sehr schwer möglich ist.

Mit dem COURAGE-Projekt „Fit für die Schule“ werden chronisch kranke Vorschulkinder mit häufigen und langen Klinikaufenthalten bestmöglich unterstützt und in ihrer Entwicklung gefördert, so dass sie beim Schulstart die gleichen Voraussetzungen mitbringen wie gesunde Kinder. Darüber hinaus unterstützt die Stiftung COURAGE wissenschaftliche Projekte, die sich der Erforschung besserer Diagnose- und Behandlungsmöglichkeiten chronischer Erkrankungen im Kindes- und Jugendalter widmen.

Für Scharff ist das Engagement eine Herzenssache: „Wir haben selbst alle Kinder und es liegt uns sehr am Herzen, diese lokale Institution zu unterstützen. Wir freuen uns auf einen schönen, erfolgreichen Abend.“

Über die Heidelberger Schloss Restaurants & Events:

Hoch oben über den Dächern Heidelbergs in einer der bedeutendsten Schlossruinen vereint die Heidelberger Schlossgastronomie mehrere Konzepte. In der einzigartigen Location kann jede Art von Event ausgerichtet werden. Ein großes Bankett-Team sorgt mit einem Rundum-Service für stimmungsvolle Festivitäten in den romantischen Räumen des Heidelberger Schlosses. In Scharff's Schlossweinstube bietet Martin Scharff, seit 28 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, Fine Dining in historischer Kulisse. Ein großes kulinarisches Jahresprogramm mit Theater und Konzert-Diners, Gala-Abenden, Küchenpartys oder dem großen Gourmet & Wein Festival runden das vielfältige Angebot ab.

Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG, Schlosshof 1, 69117 Heidelberg. Ausführliche Informationen zu allen Events unter www.heidelberger-schloss-gastronomie.de/events.



HEIDELBERGER SCHLOSS
RESTAURANTS & EVENTS

**STIFTUNG
COURAGE** 
für chronisch kranke Kinder

PRESSEMITTEILUNG

Pressekontakt Heidelberger Schloss Gastronomie & Events:

Antje Urban | Urban PR & Redaktion

antjeurban@urban-pr.de | www.urban-pr.de

Mobil 0177 7591471 | Office 06224 1739138

Pressekontakt Stiftung COURAGE:

Claudia Paul M.A.

Stiftung COURAGE für chronisch kranke Kinder

am Zentrum für Kinder- und Jugendmedizin

des Universitätsklinikums Heidelberg

Tel.: 06221/56-4903 | claudia.paul@med.uni-heidelberg.de

www.courage-kinderklinik.de