

## Pressemitteilung

Baiersbronn-Tonbach. „Die bekommt einen Ehrenplatz“, versprach Heiner Finkbeiner, Chef des Hotels Traube Tonbach, als ihm Obermeister Jürgen Seibold eine Urkunde hinter Glas überreichte. Und das will was heißen, denn an Preisen ist das Hotel Traube Tonbach wahrhaftig nicht arm.

Die Auszeichnung ist sogar bundesweit einmalig. Die Traube Tonbach ist der erste gastronomische Betrieb der Republik, der seit zehn Jahren ohne Unterbrechung den jeweils innungsbesten Konditor bei der Gesellenprüfung stellt. Deren Prüfungsergebnisse sind so gut, dass sich der Deutsche Konditorenbund (BIV) zu dieser Auszeichnung entschlossen hat.

Dies berichteten Jürgen Seibold aus Nagold, sein Stellvertreter und Prüfungsvorsitzender Claus-Dieter Wetzels aus Freudenstadt sowie Siegfried Dreger von der Kreishandwerkerschaft bei einem Besuch in der Traube-Tonbach. Selbst alte Hasen, so gestand Wetzels, würden von der Handwerkskunst der Traube-Azubis immer wieder überrascht und verblüfft. Auch ihr Auftreten und ihr sauberes Arbeiten fallen angenehm auf.

Dies ist nicht zuletzt Pierre Lingelser zu verdanken, hoch dekoriertes Chef-Pâtissier der Schwarzwaldstube und als Leiter der Konditor-Abteilung der Traube-Tonbach zuständig für die Lehrlingsausbildung. Dieser widmet er sich mit besonderer Hingabe und beispiellosem Erfolg. Denn seit zehn Jahren wird nicht nur der Kammerieger gestellt, sondern der Notenschnitt der Traube-Prüflinge hat sich in diesem Zeitraum eingependelt auf 1,0 bis 1,6 und jedes Jahr werden zwei bis drei junge Konditoren ausgebildet. Sie haben bei Lingelser und seinen Kollegen die besten Chancen, in der Lehrprüfung eine Spitzenleistung abzuliefern. Denn die Traube-Tonbach stellt nicht nur regelmäßig den „Klassenbesten“, sondern deren Azubi belegen meist auch die folgenden Ränge.

Chef-Pâtissier Lingelser, 1961 in Straßburg geboren, machte mit 25 Jahren seinen Konditormeister, wurde 1992 Sieger des „Granz Prix du Dessert“ im Dreisternerrestaurant Buerehiesel in Straßburg und arbeitete im Restaurant „Schwarzer Adler“ bei Franz Keller, bevor er 1996 seine deutsche Karriere im Restaurant Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach fortsetzte.

Von seinen Azubis verlangt Lingelser Hingabe zum Beruf und die Bereitschaft, lernen zu wollen. Bei der Auswahl der jungen Leute lässt er sich mehr von der Persönlichkeit der Bewerber als von guten Zeugnisnoten leiten.

Dank für die Förderung des heimischen Handwerks sagte Siegfried Dreger. Das Hotel sei nicht nur der einzige gastronomische Betrieb in der Konditoreninnung, sondern leiste in allen Ausbildungsberufen hervorragende Arbeit und verbessere damit das Niveau. Auch die Auftragsvergabe an heimische Handwerker und Firmen durch die Traube sei bemerkenswert, so Dreger zu Heiner Finkbeiner: „Wir sind froh, dass wir Sie haben!“

Nicht weniger herzlich der Dank an Ausbildungsleiter Pierre Lingelser, der, wie Heiner Finkbeiner es ausdrückte, auf Augenhöhe mit Harald Wohlfahrt arbeite. Und der ist immerhin Deutschlands bester Koch.