

PRESSEMITTEILUNG

München/Weißenfels, 24. Februar 2020

Olympisches Gold und Silber für Anke Weigelt vom Ringhotel Jägerhof

Anke Weigelt, Gastgeberin im Ringhotel Jägerhof in Weißenfels, gewinnt auf der Olympiade der Köche in Stuttgart eine Gold- und zwei Silbermedaillen.

Anke Weigelt ist Foodartistin aus Leidenschaft. Mit ihren essbaren Kunstwerken aus Gemüse, Obst, Käse oder Butter verzaubert sie nicht nur ihre Gäste im Ringhotel Jägerhof in Weißenfels. Sie begeisterte auch die Jury der Olympiade der Köche, die vom 14. bis zum 19. Februar 2020 in Stuttgart stattfand.

Sie nahm an diesem weltweit ältesten und prestigeträchtigsten Berufswettbewerb für Köchinnen und Köche in der Kategorie D in den drei Bewertungsbereichen "Gemüse", "Butter" und "Käse" teil. Für ihre Skulptur "Pokerrunde" im Bereich Gemüseschnitzen erhielt Anke Weigelt die Silbermedaille. Auch für ihr Schaustück "Traumwelt" aus Ziehmargarine wurde sie mit olympischem Silber ausgezeichnet.

Höhepunkt war für Anke Weigelt jedoch der dritte Wettbewerb, in dem sie die Jury mit einer ganz persönlichen Interpretation von "Poseidon" in Parmesan begeisterte. Für ihre hohe Professionalität, die filigrane Darstellung sowie die absolute Präzision in der Ausführung erhielt sie die Goldmedaille.

"Obwohl ich mir gerade für meinen "Poseidon" die Goldmedaille erhoffte, kann ich es immer noch nicht glauben, dass ich das tatsächlich geschafft habe", sagt Anke Weigelt, Foodartistin und Mitinhaberin des Ringhotel Jägerhof in Weißenfels. "Es ist ein großartiges Gefühl, bei einem so internationalen und so anerkannten Wettbewerb mit insgesamt drei Medaillen nach Hause zu fahren."



Mehr als 2.000 Teilnehmer mit National- und Jugendnationalmannschaften aus der ganzen Welt sowie Teams aus der Gemeinschaftsverpflegung, dem Militärbereich und verschiedene Regionalmannschaften kämpften um die begehrten Medaillen der renommierten Olympiade der Köche, die alle vier Jahre in Deutschland stattfindet.

Über das Ringhotel Jägerhof:

Mit seiner mehr als 560 Jahre langen Geschichte zählt das familiengeführte Ringhotel Jägerhof zu den historisch bedeutendsten Häusern im südlichen Sachsen-Anhalt und zählt damit auch zur Ringhotels-Marke "Gast im Schloss". Es liegt zentral am Rande der Altstadt von Weißenfels und hat 36 gemütliche sowie individuell zugeschnittene Einzel- und Doppelzimmer. Zwei Veranstaltungsräume für bis zu 70 Personen sind mit moderner Tagungstechnik ausgestattet. Die Küche des Ringhotel Jägerhof legt großen Wert auf Regionalität, Qualität und Frische der Produkte. Dabei liegt im Wein- und Wildhotel ein besonderer Fokus auf heimischem Wild. Dazu wird eine große Auswahl an Weinen aus dem hiesigen Weinanbaugebiet Saale-Unstrut angeboten.

Über Ringhotels:

Die Hotelkooperation Ringhotels e.V. wurde am 25. Januar 1973 ins Leben gerufen. Ziel der Gründer war es, einen Gegenpol zu den großen internationalen Hotelgesellschaften auf dem deutschen Markt zu bilden. Drei Einkaufsgenossenschaften, genannt "Einkaufsringe", aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Niederbayern schlossen sich zu einer Hotelkooperation zusammen. So entstand der Name "Ringhotels".

Von den Alpen bis an die Nordsee vereinigt die Kooperation Ringhotels in ganz Deutschland. Das Motto der Ringhotels "Echt HeimatGenuss erleben" ist Programm. In vier Jahrzehnten ist es der Hotelkooperation gelungen, sich nachhaltig auf dem deutschen Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln.

Unter den meist familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen. Eine private, sehr persönliche Führung, lokaltypisches Ambiente und eine hervorragende Küche zeichnen die Mitgliedshotels aus.

Die Hotelkooperation listet historische Mitgliedshotels zusätzlich unter dem Markennamen "Gast im Schloss". Hier müssen die historischen Herrenhäuser oder Schlosshotels weitere Kriterien erfüllen.

Ringhotels e.V. (<u>www.ringhotels.de</u>) ist Mitglied der "Global Alliance of Private Hotels". Zu dieser globalen Allianz gehören außerdem die Hôtels de Charme et de Caractère (<u>www.hotels-charme.com</u>), die Naturidyll Hotels (<u>www.naturidyll.com</u>), die Petit Hotels (<u>www.petithotel.se</u>), die Small Danish Hotels (<u>www.smalldanishhotels.dk</u>) und die Golden Chain Hotels (<u>www.goldenchain.com.au</u>)



1.903 Anschläge mit Leerzeichen (ohne Unternehmens-Footer)

Kontakt Ringhotels e.V.:

Ringhotels e.V. Michaela Krohn Öffentlichkeitsarbeit Stefan-George-Ring 22 81929 Müncken

Telefon +49 (0)89 45 87 03 – 12 E-Mail: michaela.krohn@ringhotels.de

Website: www.ringhotels.de