

## PRESSEINFORMATION

### Restaurant Alt Wyk öffnet Sternekulissen

### Tag der Offenen Tür und Azubi-Abend im Alt Wyk auf Föhr



v.l.n.r. Sterne-Koch René Dittrich mit Sofie Wendlandt, Ute Kieseler, Conny Straub, Patricia Untiet, Daniela Dittrich und Robert Biele bei den Vorbereitungen zum Azubi-Tag und Tag der Offenen Tür in deutschen Spitzenrestaurants

© Fotos: Restaurant Alt Wyk – Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=12>

***Föhr, 14. Oktober 2015 (primo PR). Nachwuchskräfte in der Hotellerie zu finden, ist stets eine Herausforderung, insbesondere auf einer kleinen Insel wie Föhr. Umso glücklicher können sich Gastronomen schätzen, arbeiten sie mit engagierten und kreativen Auszubildenden zusammen. So auch Daniela und René Dittrich vom Alt Wyk auf Föhr. Am Freitag, 30. Oktober 2015, übernehmen fünf Auszubildende nämlich das Zepter im beliebten Sterne-Restaurant, direkt in der Fußgängerzone (Große Straße) gelegen. Sie laden zu einem unvergesslichen Abend mit einem genussvollen 4-Gang-Menü und einer kreativen Weinreise ein (85 Euro pro Person). Vorab gibt es für alle interessierten Schüler von 12.30 bis 14 Uhr einen Blick hinter die Kulissen zu den spannenden Vorbereitungen. Weitere Aktionen sind im Rahmen des bundesweiten Tages der Offenen Tür in deutschen Spitzenrestaurants, veranstaltet von [sternklasse.de](http://sternklasse.de), bis zum 08. November 2015 geplant. Tischreservierungen sind erwünscht per Telefon unter 04681 / 32 12. Weitere Infos unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de).***

Am Freitag, den 30. Oktober, geben Daniela und René Dittrich die Leitung ihrer Küche und ihres Restaurants ab. In den fünf Nachwuchskräften Robert (Koch-Azubi, 20 Jahre), Lena (Auszubildende zur Restaurantfachfrau, 19 Jahre), Patricia (Köchin im 3. Lehrjahr, 19 Jahre), Sofie (Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr, 21 Jahre), und Conny (Auszubildende zur Restaurantfachfrau im 3. Lehrjahr, 29 Jahre), haben sie würdige Nachfolger für diesen Tag gefunden. Der ausgebildete Koch Marcel Heidemann wird die engagierten Azubis an diesem Tag ebenfalls unterstützen.

„Wir sind ganz begeistert von dem Eifer und der Freude, wie unsere Azubis ihr Projekt professionell organisieren und planen. Wir sind schon ganz gespannt auf das Menü und die dazu passende Weinauswahl“, so René Dittrich, der seit 2012 auch einen Michelin-Stern für sein Restaurant trägt.

## PRESSEINFORMATION

Zum ersten Mal übernehmen die Azubis für einen Abend das Restaurant, um den Gästen ihre Liebe zum Kochen und Genuss näher zu bringen. Begonnen mit der Planung und Organisation, dem Marketing und der eigentlichen Umsetzung des besonderen Events haben sie die Gelegenheit ihr erlerntes Wissen anzuwenden. „Wir wollen unseren Gästen einen unvergesslichen Genuss zubereiten“, erläutert Conny. „Wir werden bei unserem 4-Gang-Menü die neuesten, gastronomischen Trends berücksichtigen“, ergänzt die angehende Köchin Patricia. Interessierte Schüler können vorab schon von 12.30 bis 14 Uhr exklusiv über die Schultern der Azubis und dem Sternekoch René Dittrich schauen. „Und für alle, die am 30. Oktober nicht dabei sein können, gibt’s den Blick hinter die Kulissen per Video-Clip auf unserer [Facebook](#)-Seite“, so Restaurantleiterin Daniela Dittrich.

Neben dem viergängigen Menü haben die Auszubildenden auch eine kleine, sehr feine und kreative Weinreise zusammengestellt. Inklusiv Aperitif und korrespondierender Weine zahlt eine Person nur 85 Euro für den ganzen Azubi-Abend ab 19 Uhr. Um Tischreservierung wird gebeten per Email an [info@alt-wyk.de](mailto:info@alt-wyk.de) oder telefonisch unter 04681 / 32 12.

### Tag der Offenen Tür

Die Azubi-Initiative des Alt Wyk wird mit weiteren spritzigen Maßnahmen verstärkt. Im Rahmen des bundesweiten Tages der Offenen Tür in deutschen Spitzenrestaurants, veranstaltet von [sternklasse.de](http://sternklasse.de), werden in das Alt Wyk Schüler eingeladen. „Wir möchten den jungen Leuten zeigen, wie spannend es hinter unseren Restaurantkulissen zugehen kann und dass ein Sternerestaurant nicht unbedingt abgehoben sein muss“, so Sternekoch René Dittrich. „Am 5. und 6. November von 13.00 bis 15.00 Uhr führen wir alle interessierten Schüler durch unser Restaurant, plaudern aus dem Nähkästchen und stehen Rede und Antwort. Natürlich gibt es auch etwas Feines zum Probieren“, Daniela Dittrich abschließend. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, Anmeldungen sind telefonisch erwünscht unter 04681 - 32 12.

Wer Lust hat, kann alle Aktionen des [Alt Wyk auf Facebook](#) begleiten. Hier werden nicht nur alle Azubis vorgestellt, auch selbst gedrehte Video-Clips locken hinter die Kulissen.

### Über Alt Wyk

Modern, kreativ und innovativ: das ist die Küche des Restaurants Alt Wyk auf Föhr, das 2012 erstmals vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Seit April 2011 führt René Dittrich mit seiner Frau Daniela das eigene kleine Exquisit- Restaurant. Der 41-jährige Koch aus dem Erzgebirge und die 35-jährige Weinkennerin sorgen seitdem für Gourmet-Genuss. Stilvolles Ambiente, ambitionierte Küche und anspruchsvoller Service stehen hier an erster Stelle. Mit frischen Ideen und den auserlesenen Zutaten zaubert René Dittrich edle internationale Köstlichkeiten. Neben verschiedenen Menü-Vorschlägen gibt es auch ein ausgezeichnetes à la carte-Angebot mit feinsten kulinarischen Zutaten. Auf der Weinkarte haben die Gäste die Wahl zwischen 100 edlen Tropfen, die Hälfte davon kommt aus Deutschland. Außer dem Restaurant mit 40 Plätzen in drei Räumen gibt es noch zwei Ferienwohnungen im Haus. Weitere Informationen sind abrufbar unter [www.alt-wyk.de](http://www.alt-wyk.de).