



Zeugnis

Herr Marcus Krietsch, geboren am 6. Dezember 1977, war vom 1. Januar 1999 bis zum 31. März 2000 in der Patissier unserer Hauptküche tätig. Er wurde zunächst als Commis Patissier übernommen, leistete dann in der Zeit vom 1. Mai 1999 bis zum 29. Februar 2000 seinen Wehrdienst ab und war im Anschluß daran noch einen Monat als Demichef Patissier beschäftigt.

Wir lernten Herrn Krietsch, auch nach seiner Ausbildung, als einen sehr erfreulichen Mitarbeiter kennen, der mit viel Liebe und großem Interesse zum Beruf an die ihm gestellten Aufgaben herangegangen ist.

Herr Krietsch zeigte besonders in unserer Backstube, beim Herstellen verschiedenster Kuchen und Torten für unser Kuchenbuffet hervorragende Leistungen und übernahm die Vertretung des Chefkonditors an dessen Ausgangs- und Urlaubstagen.

Durch seine fachlichen Kenntnisse und großes Engagement war Herr Krietsch bereits nach kurzer Zeit in der Lage, seinen Posten selbständig zu führen. Hierbei zeigte er Ruhe und Übersicht, die er auch bei starkem Geschäftsgang immer beibehielt. Ihm war keine Arbeit zuviel.

Die ihm übertragenen Aufgaben erledigte er immer pünktlich, sauber, ehrlich, zuverlässig und stets zu unserer vollsten Zufriedenheit. Sein Einsatz für den Betrieb ging hierbei auch oft über die normale Arbeitszeit hinaus.

Das kameradschaftliche Verhältnis war immer einwandfrei, sein Verhalten Vorgesetzten gegenüber vorbildlich.

Herr Krietsch verläßt unser Haus auf eigenen Wunsch, was wir sehr bedauern, da er zu den Nachwuchskräften gehört, die sich durch ihr Engagement und durch ihre Identifikation mit unserem Beruf weit hervorheben und die man heute nur noch selten findet. Unser Haus steht ihm jederzeit offen.

Für seine weitere berufliche und private Zukunft wünschen wir Herrn Krietsch alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Hermann Bareiss

Oliver Ruthardt
Küchenchef

Mitteltal, den 31. März 2000

HOTEL BAREISS IM SCHWARZWALD
D-72261 BAIERSBRONN-MITTELTAL, TELEFON (074 42) 47-0, TELEFAX (074 42) 47-320, BAHNSTATION BAIERSBRONN
BANKVERBINDUNGEN: MURGTALBANK MITTELTAL (BLZ 642 616 26), KONTO-NR. 20 415 001
KREISSPARRASSE FREUDENSTADT, ZWEIGSTELLE MITTELTAL (BLZ 642 510 60), KONTO-NR. 250 070

ZEUGNIS

Herr Marcus K R I E T S C H, geboren am 6. Dezember 1977, war vom 01.04.2000 bis zum 30.06.2001 in unserem Hause zunächst als

Demi-Chef in der Pâtisserie

ab 01.08. *Chef de Partie in der Pâtisserie*

beschäftigt.

Gerne bestätigen wir Herrn Krietsch, daß er alle ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollsten Zufriedenheit ausführte.

Sein Aufgabengebiet in unserer Pâtisserie umfaßte unter anderem das Erstellen von Desserts, Cremespeisen, Parfaits, Früchtedesserts, Sorbets und warmen Süßspeisen, sowie die Herstellung von Gebäck und Torten.

Er zeichnete zum Teil verantwortlich für den Einkauf. Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Ehrlichkeit sind für ihn selbstverständlich und seien hier nur der Ordnung halber erwähnt.


Er arbeitet sauber, sorgfältig und gewissenhaft.

Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war tadellos.

Herr Krietsch verläßt unser Haus auf eigenen Wunsch. Wir wünschen ihm für seinen weiteren beruflichen Lebensweg alles Gute.

Aschau, 21. Juni 2001

RESIDENZ HEINZ WINKLER GmbH

Heinz Winkler

RELAIS &
CHATEAUX
Relais Command

RESIDENZ HEINZ WINKLER GMBH, KIRCHPLATZ 1, D-83229 ASCHAU IM CHIEMGAU - TELEFON 0 80 52 / 17 99 - 0 - FAX 0 80 52 / 17 99 66
GESCHÄFTSFÜHRER HEINZ WINKLER
RESIDENZ-HEINZ.WINKLER@t-online.de - Internet-Adresse: <http://www.RESIDENZ-HEINZ-WINKLER.de>



Pressemitteilung

NEUER CHEFKOCH AM KÖNIGSWEG AUF DER REISE ZU DEN STERNEN?

Der Landgasthof am Königsweg in Ohmden, für seine exzellente Küche in Feinschmeckerkreisen weit über die schwäbischen Landesgrenzen hinaus bekannt, blickt hoffnungsvoll einer neuen Ära entgegen. Nach einer schöpferischen Pause knüpft der Patron des Hauses, Fritz Richter, an die 12jährige Erfolgsgeschichte des traditionellen Restaurants mit dem besonderen Flair an. Es gelang ihm, mit Marcus Krietsch (25) einen engagierten Newcomer der Kochszene zu verpflichten.

„Wir sind zwar recht zufrieden mit unserem Ranking in den bekanntesten Feinschmeckerführern“, bekennt Fritz Richter, „doch wir wollen ihn wieder holen, den Stern vom Himmel der Haute Cuisine.“ Bei diesen Erwartungen muss sich der neue Chefkoch Marcus Krietsch kräftig ins Zeug legen, was ihm angesichts seiner vielversprechenden Blitzkarriere nicht schwer fallen dürfte. Er nimmt die Herausforderung, das noble Restaurant im stilvoll renovierten Fachwerkhaus von 1672 wieder höheren kulinarischen Kategorien zuzuführen, gerne an.

Sein Handwerk gelernt hat Krietsch im bekannten Hotel von Hermann Bareiss in Baiersbrunn, wo er im Anschluss an seine Lehre als Pâtissier arbeitete. Daran schlossen sich Zwischenstationen als Chef-Pâtissier in der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau an, ebenfalls eine Top Adresse. Zuletzt zeichnete er sich als Geschäftsführer für den Erfolg des Golfrestaurants in Bad Überkingen verantwortlich.

Eine Aufgabe besonderer Art auf dem Weg nach oben war für das junge Talent, die Chance mit acht italienischen Spitzenköchen 400 Personen auf einer Galaveranstaltung der Aceto Balsamico-Gruppe kulinarisch zu verwöhnen. Auch bei der Eröffnungsgala zur EXPO 2000 schwang er zusammen mit Topköchen deutscher Relais-Château-Häuser für 1500 Gäste den Kochlöffel, vor Staatsoberhäupter aus aller Welt. Bei einem Highlight der Kochkunst, die Jubiläumsveranstaltung des Klöckle-Verlages in Würth am Main, der das Magazin „A la Carte“ herausgibt, kochte Marcus Krietsch neben VIP-Köchen wie Eckhardt Witzigmann, Jean-Claude Bourgeil, Dieter Müller, Johann Lafer und Roland Trettel.

Wie schafft man das, in solch kurzer Zeit, als Koch Karriere zu machen? „Man muss schon besessen sein von seinem Beruf“, lüftet er bescheiden sein Erfolgsgeheimnis. „Und schaffe' muss man könne.“ Aber dafür sind sie ja berühmt, die Schwaben, die bekanntlich alles können außer Hochdeutsch – vor allem kochen.

Ohmden, im Januar 2003

HAUPTSTRASSE 58/KARLSSTRASSE 1 · 73275 OHMDEN
TEL. 070 23/2041 · FAX 070 23/8266

Herrn
Marcus Krietsch
Landgasthof am Königsweg
Hauptstraße 58

73275 Kirchheim Unter Teck

29. November 2003/sm

Sehr geehrter Herr Marcus Krietsch,

mit großer Freude haben wir gelesen, dass Ihr Restaurant mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Zu dieser Anerkennung Ihrer Leistung möchten wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern unsere herzlichsten Glückwünsche übermitteln.

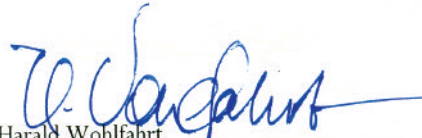
Ihr persönliches Engagement und Ihre Kreativität haben Ihnen und Ihrem Team die verdiente Auszeichnung beschert.

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg, Schaffenskraft und Elan und verbleiben mit den besten Wünschen für ein erfolgreiches 2004

Ihr



Heiner Finkbeiner
Hotel Traube Tonbach



Harald Wohlfahrt
Restaurant Schwarzwaldstube

HOTEL TRAUBE TONBACH

Familie Finkbeiner KG D-72270 BAIERSBRONN-TONBACH

TELEFON 074 42/49 20 TELEFAX 074 42/49 26 92

ZIMMERRESERVIERUNG 074 42/49 26 62 ZIMMERRESERVIERUNG@TRAUBE-TONBACH.DE

INFO@TRAUBE-TONBACH.DE WWW.TRAUBE-TONBACH.DE

VOLKSBANK BAIERSBRONN BLZ 642 613 63 KONTO 138 002



MARCUS
KRIETSCH

Hermann Bareiss

Lieber Herr Krietsch,

zur Auszeichnung Ihrer Küche und Ihres Könnens mit dem 1. Michelin-Stern sage ich Ihnen meine besten herzlichen Glückwünsche!

Im Umgang mit dieser Würdigung nicht ganz unerfahren, weiß ich, wieviel Engagement es kostet, sie zu erhalten, weshalb Sie mir glauben dürfen, daß ich mich wirklich mit Ihnen darüber freue! Und gleichzeitig freut es mich für unsere Branche, daß wieder ein neuer Stern über der gastronomischen Landschaft leuchtet: da sieht man doch, wie vielfältig und wo überall unseren Gästen Lebensfreude als Tafelfreude geboten wird – so eben auch bei Ihnen, wie schön!

Auf daß Ihre persönliche Zufriedenheit mit dem verdienten Erfolg Schritt hält! Und alle guten Wünsche für die Festtage und für ein gesundes und glückliches neues Jahr!

Ihr

Hermann Bareiss

Hermann Bareiss

Mitteltal, Weihnachten 2003

HOTEL BAREISS IM SCHWARZWALD
D-72270 BAIBERSBRONN-MITTELTAL
TELEFON (07142) 47-0, TELEFAX (07142) 47-520