

Auszeichnung für Spitzenleistung bei festlicher Preisverleihung: AllgäuTopHotels verleihen AllgäuAzubiAward 2025 an Nachwuchstalent des Hotel Sommers

Hellengerst, 17.07.2025 – Große Freude im Hotel Sommer: Der ehemalige Auszubildende Niklas Felix Weidt hat beim diesjährigen AllgäuAzubiAward 2025 den ersten Platz im Bereich Hotelfach belegt – mit der hervorragenden Abschlussnote 1,1. Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung im Hanusel Hof in Hellengerst wurde er gemeinsam mit 17 weiteren TopabsolventInnen der AllgäuTopHotels ausgezeichnet.

Mit seinem Engagement, seinem Feingefühl im Gästekontakt und seiner Herzlichkeit überzeugte Niklas Felix Weidt nicht nur in der Berufsschule, sondern auch im täglichen Hotelbetrieb. Seine Ausbildung absolvierte er von 01. August 2022 bis 10. Juli 2025 im Hotel Sommer in Füssen, wo er auch nach seinem Abschluss dem Team der Rezeption erhalten bleibt.

"Herr Weidt hat eine enorme Entwicklung in seiner Ausbildungszeit hingelegt. Wir sind sehr stolz auf seine schulische Leistung, aber auch auf die persönliche Entwicklung gegenüber den anderen Mitarbeitern sowie unseren Gästen. Ich freue mich sehr, ihn zukünftig an unserer Rezeption zu finden und ihn als wertvollen Mitarbeiter vom Hotel Sommer zu haben", sagt Lucas Böhle, Hotel Direktor des Hotel Sommer.

Die AllgäuTopHotels, ein Zusammenschluss von 80 erstklassigen Hotels in der Region, setzen sich aktiv für die Förderung des Nachwuchses in der Hotellerie ein. Mit dem AllgäuAzubiAward möchten sie junge Talente motivieren und ihnen den Weg zu einer erfolgreichen beruflichen Laufbahn ebnen.

Der AllgäuAzubiAward wird jährlich von den AllgäuTopHotels verliehen, um herausragende Leistungen junger Fachkräfte zu würdigen. Die PreisträgerInnen erhalten Reisegutscheine im Gesamtwert von 10.000 EUR und sammeln neue Eindrücke in der Hotellerie – eine Anerkennung und Motivation zugleich.

"Die Zukunft der Allgäuer Hotellerie liegt in guten Händen", betonte Sybille Wiedenmann, Geschäftsführerin der AllgäuTopHotels, bei der Preisverleihung. Viele der diesjährigen PreisträgerInnen setzen ihren beruflichen Weg bewusst in der Region fort – sei es im vertrauten Ausbildungsbetrieb, im eigenen Familienhotel oder in Verbindung mit einem weiterführenden Studium. Dieses Engagement zeigt, dass die Nachwuchskräfte nicht nur mit Fachwissen, sondern auch mit langfristiger Perspektive in die Branche einsteigen.

Mit seinem ersten Platz beim Award setzt Niklas Felix Weidt ein starkes Zeichen für die Qualität der Ausbildung im Allgäu – und ist ein Vorbild für viele junge Menschen, die den Weg in die Hotellerie einschlagen wollen.



Glücklicher Gewinner des AzubiAwards 2025 im Bereich Hotelfach: Niklas Felix Weidt (m.) vom Hotel Sommer sowie Geschäftsführer Philip Zwicker (l.) und Hoteldirektor Lucas Böhle (r.).

Foto: AllgäuTopHotels, Dominik Berchtold



Lerch Genusswelten

Seit 1987 leiten Thomas und Angela Lerch mit Herzblut und unternehmerischem Geschick die Gruppe der Lerch Genusswelten. Nachdem sich die Lerch GmbH längst als Betreiber des Parkhotels Jordanbad in Biberach etabliert hat, folgte vor zehn Jahren das neu erbaute Panoramahotel Oberjoch mit den 2017 eröffneten Alpin Chalets und 2019 eröffneten Alpin Lodges.

Das im Jahr 2018 fertiggestellte Hotel Das Weitblick Allgäu in Marktoberdorf gehört ebenfalls zu den Lerch Genusswelten. Seit August 2021 betreiben Familie Lerch und Zwicker außerdem das Hotel Sommer in Füssen.

Um ein neues Genre der Beherbergung erweitert sich die Lerch Genusswelt 2023 mit der Übernahme des fünf Sterne Campingplatzes Brunnen und dem zugehörigen Restaurant "Brunnenstüberl" in Schwangau. Ein weiteres Bauprojekt wurde im August 2023 mit der Eröffnung des neuen Smarthotels BergBuddies in Oberjoch beendet.

Insgesamt zählen zu den Lerch Genusswelten acht Unternehmen, 600 MitarbeiterInnen und 439 Zimmereinheiten.

Aktuelle Informationen und Hintergründe zu den Lerch Genusswelten: www.lerch-genuss.de.

Pressekontakt Lerch Genusswelten

Laura Reusche (in Vertretung für Petra Christ) Marketing

Mail: <u>l.reusche@lerch-genuss.de</u> Telefon: +49 (0) 831 206950 - 26