

**Azubi-Profil**

**Kochen fordert**

Benjamin Breier

Ich koche gern“, sagt Benjamin Breier (25), der im Ringhotel Landhaus Gardels in St. Michaelisdonn eine auf zwei Jahre verkürzte Kochausbildung macht. Zuvor hatte er in dem 4-Sterne-Hotel bereits erfolgreich eine Ausbildung zum Hotelfachmann absolviert. „Ich arbeite gern mit Lebensmitteln“, so Breier. Ursprünglich wollte er sein Abitur machen und Informatik studieren. Doch nach dem Realschulabschluss verlor er die Lust am Lernen. Stattdessen bewarb er sich um einen Ausbildungsplatz zum Hotelfachmann in der Region. Bei seinem Lehrherrn Marc Schlürscheid lernt er die Feinheiten der regionalen Gourmetküche kennen.



**Benjamin Breier** macht eine Ausbildung zum Koch im Ringhotel Landhaus Gardels in St. Michaelisdonn  
Foto: Helmut Heigert

„Das Kochen fordert mich vom Kopf her“, sagt Breier. Im Vergleich mit der Arbeit als Hotelfachmann vermisse er zwar etwas den direkten Kontakt zu den Hotelgästen. „Man kann sich aber hinterher freuen, wenn den Gästen das Essen geschmeckt hat.“ Mit den langen Arbeitszeiten in der Hotellerie hat er sich inzwischen arrangiert: „Nur die Überstunden sind manchmal ärgerlich.“

Durch die Teilnahme des Ringhotels Landhaus Gardels am Schleswig-Holstein Gourmet Festival hat Breier auch schon Sterneköche kennengelernt. Nach dem Abschluss seiner Ausbildung würde er deshalb gern in Sterneköchen hineinschnuppern. Nach mehreren Jahren Berufspraxis will er zudem den Meisterbrief erwerben. Und anschließend Pädagogik studieren. Langfristig hat Benjamin Breier konkrete Berufspläne: „Ich möchte Berufsschullehrer werden.“ *hh*



**Gelungenes Gourmetfestival:** Margit Thomsen (links) mit ihrem Team

Foto: Hotel

**Ernstfall für Azubis**

Im Hotel Rosenburg richtet der Berufsnachwuchs jährlich ein zweitägiges Gourmetfest aus

**HUSUM.** Ein Gourmetfestival ist oft das Aushängeschild eines Restaurants. Im Hotel Rosenburg in Husum veranstalten die Auszubildenden einmal pro Jahr ein zweitägiges Gourmetfestival für die Gäste. „Die jungen Leute sollen lernen, eine komplette Veranstaltung zu planen und umzusetzen“, sagt Margit Thomsen, die das 4-Sterne-Hotel mit 30 Zimmern gemeinsam mit ihrem Mann Ove leitet.

Bereits im Herbst beginnen die Vorbereitungen für das Event, das im März oder April stattfindet. „Im Januar bekommt man die Leute noch nicht hinter dem Ofen hervor“, sagt Margit Thomsen. Ihre derzeit sechs Auszubildenden entwickeln ein Motto und schreiben Firmen an, um sie als Sponsoren oder als Gäste zu gewinnen. „Es gilt bei vielen Unternehmen als nachhaltig, etwas für die Ausbildung zu tun“, fügt die Hotelchefin hinzu.

**Lämmer zerlegen**

Im Restaurant Abendrot mit 50 Plätzen sorgt Küchenchef Jörg Hauschild seit 18 Jahren für eine moderne internationale Küche mit regionalen Zutaten. Die jungen Leute lernen bei dem Küchenchef, ganze nordfriesische

Lämmer zu zerlegen. Auch die Färsen stammen von norddeutschen Weiden aus der Region. Absoluter Renner der Küche sind ganze gebratene Enten, die am Tisch auch von den Auszubildenden tranchiert werden.

In diesem Jahr stand das Motto des Gourmetfestivals unter dem Motto „rote Verführung“. In jedem Gericht des 5-Gänge-Menüs musste die Farbe Rot vorkommen. An zwei Abenden wurden im Hotel-Restaurant insgesamt 130 Gäste bewirtet. Der Eintritt betrug 59 Euro pro Person, inklusive eines Aperitifs. Nach der Veranstaltung werde die Kosten-Nutzen-Rechnung der Veranstaltung besprochen. „Die Auszubildenden waren über das Ergebnis schockiert“, erzählt Margit Thomsen. Denn unter dem Strich seien nur 220 Euro übrig geblieben. „Es ist wichtig, dass die Auszubildenden lernen, den Wareneinsatz zu kontrollieren“, fügt die Chefkin hinzu.

Der Beherbergungsbetrieb mit 23 Mitarbeitern zählt zu den herausragenden Ausbildungsbetrieben in der Region. Margit Thomsen hat bisher keine Probleme, junge Leute für die Ausbildung zum Koch, Restaurant- oder Hotelfachmann zu gewinnen.

Auch das Gourmetfestival verstärkt das positive Image des Hotels. „Die jungen Leute sprechen untereinander darüber“, sagt Margit Thomsen. Außerdem werde in der Regionalpresse über die Veranstaltung berichtet. Als Unternehmerin könne sie im Vorfeld erkennen, wer von den Auszubildenden eher Macher sei oder wer lieber in der zweiten Reihe stehe. Alle Azubis seien mit Freude dabei: „Manchmal geht der Einsatz der jungen Leute auch in deren Freizeit hinein.“

**Praktikum ist Voraussetzung**

Als Voraussetzung für eine Ausbildung im Hotel Rosenburg müssen die jungen Leute außer einem Mindestalter von 16 Jahren einen Realschulabschluss mitbringen. Außerdem wird ein einwöchiges Praktikum im Betrieb vorausgesetzt. Das Gourmetfestival für Auszubildende soll im kommenden Frühjahr zum fünften Mal veranstaltet werden. Ursprünglich hatte Margit Thomsen andere Gastronomen und Hoteliers in Husum eingeladen, sich an der Veranstaltung mit ihren Auszubildenden zu beteiligen. Margit Thomsen: „Die Kollegen zeigten jedoch kein Interesse.“ *Helmut Heigert*

**Weiterbildung neben dem Job**

**KÖLN.** Mit fünf Lehrgängen geht jetzt die Deutsche Hotelakademie (DHA) in Köln an den Start. Berufstätige können sich dort innerhalb von 16 Monaten berufsbegleitend und praxisnah auf Führungspositionen im Hotellerie und Gastronomie vorbereiten. Die Lehrgänge schließen ab mit den staatlich zugelassenen Abschlüssen Hotelbetriebswirt und Verpflegungsbetriebswirt. Darüber hinaus bildet die DHA zum Diätkoch (IHK), Küchenmeister (IHK) und zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) aus.

Die DHA ist eine von zwei Fachakademien unter dem Dach der neuen Deutschen Gesellschaft für Berufliche Bildung (DGBB), die branchenspezifische Fernbildung anbietet. Ab Oktober 2011 können sich Interessenten unter [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de) für die neuen Studiengänge anmelden. „Diese Lehrgänge richten sich an Beschäftigte aus der Gastronomie, die aufsteigen wollen. Die Voraussetzung für unsere Weiterbildungen sind Berufsausbildung und -erfahrung“, erläutert die Geschäftsführerin der DGBB, Merle Lohsem. Fachkräften wie Köchen und Hotelkauleuten, Restaurant- und Hotelfachleuten eröffne das Lehrgangebot eine neue Chance, Karriere zu machen, so Lohsem. *red*

► [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de)

**Vorhandenes Wissen bewahren**

**ERFURT / SUHL.** Mit Theorie und Praxis des Wissensmanagements in touristischen Unternehmen befasst sich ein Projekt, das kürzlich in Thüringen gestartet wurde. Organisator ist die Tibor EDV-Consulting GmbH Thüringen mit Sitz in Suhl, für die wissenschaftliche Begleitung wurde die Adam-Ries-Fachhochschule gewonnen. Beteiligt sind auch neun Hotels. „Mir geht es besonders darum, dass uns Wissen erhalten bleibt, wenn Mitarbeiter den Betrieb verlassen“, begründet Erika Neubeck, Chefkin des Aparthotels Am Rennsteig in Wurzbach, ihre Teilnahme am Projekt. *eta*

**Fachschulen und Weiterbildung**

**www.poppe-neumann.com** ...über 75.000 erfolgreiche Absolventen!

**FERNSTUDIUM** international methodisch erfolgreich

- berufsbegleitend
- erwachsenengerecht
- bezahlbar

**KÜCHENMEISTER/IN IHK** (Berufsschulabschluss/Qualifikation)  
**RESTAURANTMEISTER/IN IHK** (ermöglicht Hochschulzugang ohne Abitur)  
**HOTELMEISTER/IN IHK** (ermöglicht Hochschulzugang ohne Abitur)  
**Fachwirt/in im Gastgewerbe IHK**  
**DIÄTKOCH/DIÄTKÖCHIN IHK** (Staatliche Förderung durch Meister-BaföG)

**GEHILFENPRÜFUNG IHK** (Berufsschulabschluss/Qualifikation)  
Koch/Köchin, Reife, Hotel, Hotellkaufmann/-frau  
Fachmann/-frau f. Systemgastronomie  
Fachkraft im Gastgewerbe  
**Stützcourse für Azubis**  
**AUSBILDERPRÜFUNG (AdA) IHK**

85 Prozent aller neuen TeilnehmerInnen können auf Empfehlung erfolgreicher Absolventen zu uns und über 90 Prozent unserer TeilnehmerInnen bestehen die IHK-Prüfung auf Anhieb!

gleichzeitig **KOSTENLOS LEHRGANGSÜBERSICHT** anfordern!

Hotelfachschule **POPPE & NEUMANN**  
61279 Grävenwiesbach/Th.  
**Telefon 06086/281**  
**Telefax 06086/1560**  
e-mail: [hotelfachschule@poppe-neumann.com](mailto:hotelfachschule@poppe-neumann.com)  
Internet: [www.poppe-neumann.com](http://www.poppe-neumann.com)

**Weiterbildung ohne Verdienstausschluss und ohne Karriereknick!**

**Hotelfachschule**  
Fortbildung zum/zur staatlich geprüften Hotelbetriebswirt/-in

► 2-jährige Fortbildung (Start: Feb. und Sept.)  
**Voraussetzungen:** ► Berufsausbildung im Hotel- & Gaststättengewerbe und mind. 1-Jahr Berufserfahrung

**Berufsfachschule für Hotelmanagement**  
Ausbildung zum/zur staatl. gepr. Fachmann/-frau für Euro-Hotelmanagement

► 3-jährige Ausbildung (Start: September)  
► Praktika während der Ausbildung im In- und Ausland  
**Voraussetzungen:** ► Abitur oder FH-Reife, mind. 1-monatiges Praktikum

**Fachschulen Pegnitz**  
Pflanz-Dr.-Vogel-Straße 35 · 91257 Pegnitz · Tel.: 09241 4888-0  
[info@hotelfachschule-pegnitz.de](mailto:info@hotelfachschule-pegnitz.de) · [www.hotelfachschule-pegnitz.de](http://www.hotelfachschule-pegnitz.de)

...und die Welt steht Ihnen offen!

**KIN** Lebensmittel-Institut

**Die beste Wahl**

Qualifizieren Sie sich in der KIN-Fachschule zum **Staatlich geprüften Techniker (m/w) »Lebensmitteltechnik«**

und profitieren Sie durch die nahezu **100% Vermittlungsquote in Top-Jobs.**

**Jetzt informieren** über die Vorteile der akkreditierten KIN-Fachschule, Lehrinhalte, Förderung, Zugangsvoraussetzung.

**Tel. 043 21 / 601-98**

KIN-Fachschule · Wasbeker Str. 324 · 24537 Neumünster · Mail: [ftf@kin.de](mailto:ftf@kin.de) · [www.kin.de](http://www.kin.de)

**DHA** DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

nebenberuflich & nah

- Hotelbetriebswirt (DHA)
- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Küchenmeister (IHK)
- Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

[www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de)

**HOTELFACHSCHULE STADTHAGEN**

Beginn: März und Oktober

**Hotelbetriebswirtin**  
inklusive Fachhochschulreife/AEVO (staatl. anerkannt.)

Freecall 0800-2546369 • [www.hotel-betriebswirt.de](http://www.hotel-betriebswirt.de)