

Vorliebe für Süßes und der Traum von Dubai

Zukunftspläne der neuen Auszubildenden der Gastronomiebetriebe in Beilngries

Von Regine Adam

Beilngries (DK) 20 neue Auszubildende haben in den Gastronomiebetrieben in Beilngries und Paulushofen ihre Lehrzeit begonnen. Wirtesprecher Edi Liebscher stellte die neuen Servicekräfte vor. Knapp 70 Ausbildungsplätze bieten die Hotels der Großgemeinde derzeit.

Am Anfang stand nach der Bewerbung bei fast allen das „Probearbeiten“. Ein paar Tage schnuppern in dem Betrieb, bei dem man seine Ausbildung absolvieren möchte. Und dabei klären: Macht mir diese Arbeit wirklich Spaß? Habe ich auch eine wirklichkeitsnahe Vorstellung von den Aufgaben, die da auf mich zukommen? Wer wären die künftigen Kollegen? Und wie ist der Chef oder die Chefin? Das alles lasse sich natürlich nicht entgeltlich klären in ein paar „Arbeitstagen zur Probe“, aber ein recht realistischer Eindruck entstehe doch – und das auf beiden Seiten, ist sich Wirtesprecher Edi Liebscher vom Hotel Gams sicher, denn auch die künftigen Arbeitgeber würden die Tage nutzen, um ihre Bewerber genau zu beobachten. „Wer schon durch ein Schulpraktikum und beim Probearbeiten Interesse zeigt, ist klar im Vorteil“, betont er.

„Das will ich machen!“

15 junge Frauen und fünf Männer haben diese Zeit der gegenseitigen Prüfung in den Hotels und Gaststätten in Beilngries und Paulushofen bestanden und nun eine Ausbildung zum Koch, zur Köchin oder zur Hotelfachfrau begon-



13 Hotelfachfrauen, fünf Köche und zwei Köchinnen werden in den kommenden drei Jahren in den Hotels Gams, Gallus, Millipp, Fuchsbräu, Schattenhofer Bräu in Beilngries sowie im Landgasthof Euringer und im Hotel Altmühlberg in Paulushofen ausgebildet. Foto: Adam

nen. Glücklicherweise sind sie alle, einen der Ausbildungsplätze erhalten zu haben. Wie Lukas Golling im Hotel Gams. Der 15-Jährige kommt aus Schrobenehausen und plant eigentlich, Hotelfachmann zu werden. „Während eines Praktikums hab ich aber dann auch in der Küche geschnuppert und gewusst: Das will ich machen!“ erzählt der Kochlehrling. Selbstbewusst verrät er seine Pläne nach der Ausbildung: eine Stelle in Frankreich

anzunehmen oder als Schiffskoch zu arbeiten.

Vom Arbeiten auf einem Kreuzfahrtschiff oder im Ausland – „am besten in Dubai oder in Miami“ – träumt auch Sabrina Ketzler aus Erasbach, die im Hotel Gallus zur Hotelfachfrau ausgebildet wird. Julia Schmidt aus Röckenhofen dagegen ist sich sicher, dass sie sich nach ihrer Ausbildung zur Köchin beim Brauereigasthof Schattenhofer weiterbilden möchte. „Ich will mich spezia-

lisieren auf Süßes. Torten oder Coniserie, weil ich Schokolade so liebe“, schwärmt sie. Eine besondere Ausbildung durchläuft Rowena Brunner aus Mühlhausen im Hotel Gams. Sie macht neben der Lehre zur Hotelfachfrau ein Studium zum „Bachelor of Arts“. Das bedeutet drei Jahre lang jeweils ein halbes Jahr Ausbildung im Betrieb und ein halbes Jahr Gastronomie- und Hotelmanagement in Ravensburg. „Schon anstrengend, aber ich

freu mich drauf“, versichert die Abiturientin. Später will sie einen Job im Management eines großen Hotels annehmen oder im elterlichen Gasthaus mitarbeiten.

Übereinstimmend versichern alle Chefs: „Bei uns haben Jugendliche mit allen Bildungsabschlüssen eine Chance, vom Quali bis zum Abitur. Wichtig ist das Interesse am Beruf. Und wer engagiert ist, kann sich in dieser Sparte hocharbeiten wie in kaum einem anderen Beruf!“