

AUSBILDUNG aktuell



In der Gastronomie steht einem die Welt offen

Der Sauerländer Koch und Pâtissier Christof Schulte erzählt

Arbeiten, wo andere Urlaub machen - den Spruch hat man schon oft gehört. Einer, auf den das buchstäblich zutrifft, ist Christof Schulte. Der 31-Jährige ist Koch und Pâtissier im Hotel Jagdhaus Wiese im Schmallenberger Sauerland.

„Ich habe mich schon früh für das Kochen begeistern können“, erinnert sich Christof Schulte. Als er noch in seinem Elternhaus in Oberrarbach lebte, unterhielt er sich auf dem Schützenfest mit dem Nachbarn, der einen eigenen Gasthof hat. „Ich werde Koch“, sagte Christof Schulte. „Mach das nicht!“, sagte der Nachbar, ließ Christof dann aber doch das Schulpraktikum bei ihm in der Küche absolvieren. Danach war sein Berufswunsch klar. 2008 begann er seine Kochlehre im Hotel Jagdhaus Wiese. In dieser Zeit wurde dort erstmals ein Pâtissier eingestellt. Als der mal ausfiel, übernahm Christof Schulte seine Vertretung. So wurde sein Interesse an der Pâtisserie und kunstvollen Desserts geweckt.

Nach drei Jahren Lehre war der Abschluss als Koch in der Tasche. Christof Schulte stand vor der Frage, wie es nun weitergehen sollte: „Ich habe mich dafür entschieden, erst einmal im Sauerland zu bleiben und eine zweite Ausbildung draufzusetzen: Als Konditor in der Konditorei Kapitain in Eslohe.“ Obwohl ihm auch das gut gefiel, stand für ihn schnell fest, dass er wieder zurück in die Gastronomie wollte: „Konditor ist ein schöner Beruf, aber in der Küche ist einfach mehr Action und man hat noch mehr Möglichkeiten, sich kreativ auszuleben.“

So führte ihn sein Weg in den Schwarzwald, ins Fünf-Sterne-Hotel Traube Tonbach, einem der bekanntesten Hotels in Deutschland. Insgesamt drei Jahre war er dort und arbeitete sich in der Küche schnell hoch zum Souschef in der Pâtisserie. Er wechselte ins Drei-Sterne-Restaurant des Hotels und wurde auch hier innerhalb kürzester Zeit zur stellvertre-



Manchmal serviert Christof Schulte sein Dessert auch persönlich und freut sich über das direkte Feedback der Gäste.

FOTO: JAGDHAUS WIESE

tenden Pâtisserie-Leitung. „Ich war noch jung und brauchte dann wieder Veränderung.“ Während einer kurzen Zwischenstation in seinem Lehrbetrieb im Sauerland stand die Idee im Raum, auf ein Schiff zu gehen. Letztendlich fiel die Entscheidung auf ein Fünf-Sterne-Hotel in Hamburg. Im bekannten Hotel Louis C. Jacob kreierte er im Zwei-Sterne-Restaurant als Chef-Pâtissier Desserts und kümmerte sich um die gesamte Bankettpâtisserie.

Familiäres Arbeiten im Sauerland

2019 fiel dann die Entscheidung, wieder zurück ins Sauerland zu gehen. „Auf lange Sicht hatte ich mir das immer vorgestellt. Meine Freunde und meine Familie leben hier - und das Jagdhaus Wiese spielte auch keine unbedeutende Rolle.“ Das Arbeiten in einem 300-Mitarbeiter-Betrieb wie dem Hotel Traube Tonbach ist am Ende doch deutlich anonym als in einem Hotel wie Jagdhaus Wiese. „Es ist viel familiärer und wenn ich etwas mit dem Chef besprechen möchte, dann kann ich das auch und be-

komme direkt eine Antwort. Diese vertrauensvolle Zusammenarbeit ist das, was es für mich am Ende ausmacht.“

Natürlich ist das Arbeiten in der Gastronomie kein Zuckerschlecken, die Branche fordert einiges. „Aber die Arbeitsbedingungen sind bei weitem nicht mehr so, wie sie noch in vielen Köpfen verankert sind“, erklärt Schulte, der seit kurzem frischgebackener Papa ist. „Nicht jedes Wochenende frei zu haben, sondern flexibel zu sein, hat eben auch seine Vorteile. Man muss sich für einen Behördenangang keinen Urlaub nehmen oder kann - das war vor allem in Hamburg schön - in die Kneipe gehen, wenn es nicht rappellvoll ist.“ Im Jagdhaus hat er zudem die Möglichkeit, Wunsch-Freitage zu äußern, die in der Regel auch möglich gemacht werden.

„Das Arbeiten in der Gastro und gerade in der Küche ist sehr vielseitig: Kreativität und Organisationstalent sind hier gefragt. Wenn man eine Leidenschaft dafür hat, ein gutes Gericht zu kochen und einen Teller schön anzurichten, dann ist es ein tolles Gefühl, wenn der Servicekolle-

ge in die Küche kommt und sagt, dass die Gäste sehr zufrieden sind.“ Außerdem: „Mit einer Ausbildung in der Gastronomie und gerade auch als Koch kann man auf der ganzen Welt tätig werden. Da stehen alle Türen offen. Und wenn man sich anstrengt, dann bekommt man ganz viel Unterstützung. So wohl mein Chef in der Traube Tonbach als auch mein jetziger Küchenchef haben mich immer gefördert, weil sie gesehen haben, dass ich es wirklich will. Heute bin ich im Jagdhaus in einer Verantwortungsgang und habe viele Möglichkeiten, Ideen einzubringen.“

Gastronomie eine Chance geben

Der Kontakt zu vielen seiner früheren Kollegen, egal, ob sie gerade einen Job in Bali oder London hatten, besteht immer noch. „Gerade die Kollegen sind es, die das Arbeiten in der Gastronomie so schön machen. Wir sind tatsächlich wie eine große Familie. Ich glaube, dass das in dieser Branche wirklich etwas Besonderes ist.“

Zusätzlich zu diesem familiären Miteinander gibt bei den Arbeitgebern oft noch weitere Annehmlichkeiten. Das Jagdhaus Wiese zum Beispiel ist Teil der Hotelkooperation „Die Sterne im Sauerland“, ein Zusammenschluss aus neun familiengeführten Vier- und Fünf-Sterne-Hotels. Hierdurch und mit der Team-Card-Schmallenberg hat er viele vergünstigte Angebote



Christof Schultes Klassiker: Warmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster und Vanillerahm.

FOTO: JAGDHAUS WIESE/CHRISTOF SCHULTE

für zum Beispiel Übernachtungen, Essengehen und das Ausleihen von E-Bikes. „Vor allem, wenn man spontan eine kleine Auszeit braucht, ist es toll, deutschlandweit in anderen Hotels zu einem guten Preis mit Frau und Kind Urlaub machen zu können.“

In der Hotelkooperation gibt es jeden Monat eine Team-Veranstaltung, die eine gute Gelegenheit bietet, die Mitarbeitenden aus den verschiedenen Betrieben kennenzulernen und sich mit ihnen auszutauschen.

Christof Schulte ist der Meinung, dass man der Gastronomie und der Küche eine Chance geben sollte, wenn man Lust hat, kreativ zu arbeiten, vielseitig gefordert werden und sich weiterentwickeln möchte. „Diese Branche bietet so viel Abwechslung und unzählige Möglichkeiten, wenn man die Welt sehen möchte. Eine Anstellung bekommt man überall. Die Chancen, bei entsprechender Motivation sehr

schnell aufzusteigen, sind wirklich sehr groß. Das sieht man an meinem Werdegang.“



Klauke

- Garten- und Landschaftsbau
- Gärtnerei
- Floristik ■ Grabpflege

Wir suchen zum 1.8.24 einen **Auszubildenden** (m/w/d) im Garten- und Landschaftsbau

Bewirb Dich noch heute unter

Gartenbau Klauke Züschen
Nuhnthalstr. 74,
59955 Winterberg
Tel.: 0 29 81-27 93
www.gartenbau-klauke.de
info@gartenbau-klauke.de

Gleich online bewerben:
www.moebel-knappstein.de/karriere

Karrierestart im Sauerland!

Für unsere Standorte in Schmallenberg, Meschede und Lennestadt-Elpe suchen wir ab sofort:

Auszubildende (m/w/d)

- Fachkraft für Lagerlogistik
- Kaufmann/-frau im Einzelhandel
- Kaufmann/-frau für Büromanagement
- Fachkraft für Küchen-, Möbel- und Umzugservice
- Fachinformatiker/-in für Systemintegration
- Fachlagerist/-in und Verkäufer/-in

Komm ins Möbel-Knappstein-Team und freu dich auf:
Vergünstigte Einkaufsmöglichkeiten, betriebliche Altersvorsorge, Bikeleasing, attraktive Sonderzahlungen und einen zukunftsicheren Job in einem zertifizierten familienfreundlichen Unternehmen.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - schriftlich, online oder per E-Mail: Möbel Knappstein GmbH & Co. KG • Personalabteilung, Frau Vera Linn, Im Brauke 1, 57392 Schmallenberg • personal@moebel-knappstein.de



DIE STERNE
IM SAUERLAND

KOMM IN DIE GASTROFAMILY

Wir sind Glücklichmacher!



DEIN PLATZ
IST NOCH
FREI!



Hotellerie & Gastronomie - ein Berufsfeld für alle, die gerne Menschen glücklich machen. Und wir als Familienbetriebe kümmern uns um ein gutes und familiäres Arbeitsumfeld, das unsere Hotel-Teams glücklich macht und eine fundierte Ausbildung ermöglicht.

DEINE TOP-AUSBILDUNGSBETRIEBE IM HSK, KREIS OLPE UND KREIS SOEST

57392 Schmallenberg

- » Hotel Jagdhaus Wiese, Jagdhaus
- » Hotel Deimann, Winkhausen
- » Hotel Rimberg, Rimberg
- » Hotel Waldhaus Ohlenbach, Ohlenbach
- » Landhotel Gasthof Schütte, Oberkirchen

57368 Lennestadt

- » Landhotel Voss, Saalhausen

57439 Attendorf

- » Romantik Hotel Haus Platte, Niederhelden

59602 Rützen

- » Romantik Landhotel Knippschild, Kallenhardt

59969 Hallenberg

- » DIEDRICH Wellnesshotel & SPA

ENTDECKE JETZT ONLINE DIE AUSBILDUNGSBERUFE IM HOTEL



WWW.STERNE-ARBEITGEBER.DE

Die Sterne im Sauerland | bewerbung@sterne-arbeitgeber.de | Telefon 0173 7796014

Wenn es ums Geld geht

BERUFSBILD Bankkaufmann/-frau

Bankkaufleute sind in Kreditinstituten im kundennahen und bankinternen Bereich tätig. Im bankinternen Bereich geht es um die Steuerung und Planung innerbetrieblicher Arbeitsabläufe. Bei den kundennahen Aufgaben berät der Bankkaufmann/die Bankkauffrau Kunden über die verschiedenen Finanzprodukte (Geldanlage-, Kreditformen, Baufinanzierung, Versicherungen).

Typische Aufgaben sind hier die Kontoeröffnung, Abwicklung von Überweisungen und die Geld- und Vermögensanlage.

Die Kunden müssen über ihre verschiedenen Optionen beraten werden. So kann es für Unternehmer sinnvoll sein, ein Geschäftsgirokonto zu eröffnen, einerseits um geschäftliche und private Finanzen klar voneinander zu trennen und andererseits um

über weitere Leistungen verfügen zu können. Bei den meisten Banken gibt es außerdem spezielle Angebote für junge Leute, so zum Beispiel Schülerkonten, Junior Sparbücher und ähnliches. Bankkaufleute sollten auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Kunden eingehen können. Um eine optimale Beratung zu gewährleisten, ist ein zentrales Thema im Bankwesen der Kreditvergleich. Damit man die richtigen Kombinationsmöglichkeiten erkennt, sind hierfür fundierte Kenntnisse der verschiedenen Produkte unabdingbar.

Dazu gehören Aktien, Sparverträge, Tagesgeld oder Bausparverträge. Ebenso sind Grundkenntnisse der unter-

schiedlichen Versicherungsformen wie Kapitallebensversicherung, fondsgebundene Lebensversicherung oder Rentenversicherung unabdingbar. Auch die gesetzlichen Regelungen für die jeweiligen Produkte müssen bekannt sein.

Bankkaufmann/Bankkauffrau ist ein anerkannter Ausbildungsberuf. Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre. Potenzielle Arbeitgeber sind in erster Linie Kreditinstitute (Banken, Direktbanken, Girozentralen), aber auch Börsen, Versicherungen und Unternehmensberatungen.

Verwandte Berufe

Verwandte Berufe: Versicherungskaufmann/Versicherungskauffrau, Investmentfondkaufmann/-frau, Immobilienkaufmann/-frau, Betriebswirt/in