

[Wirtschaft & Handel](#)[Beruf & Ausbildung](#)[Auto & Verkehr](#)[Reise & Freizeit](#)[Leben & Genießen](#)[Gesundheit & Wellness](#)[Bauen & Wohnen](#)[Lokales & Termine](#)

Sonderthemen / Wirtschaft &amp; Handel

# Zum optimalen Kaffee gehört mehr als nur geschäumte Milch

7.09.2020 um 14:06 Uhr



Unter Anleitung von Barista Dana Arndt lernen die rund 20 Lehrlinge regionaler Hotel- und Gastronomiebetriebe Kaffeespezialitäten herzustellen. Dabei liegt es oftmals nur an Kleinigkeiten, ob und wie ein Kaffee schmeckt.

Foto: Sabine Schwadorf

**Mit mehr Qualität bei Kunden und Kollegen punkten: Das regionale Ausbildungskonzept Hoganext bietet kleinen und mittleren Betrieben viel Zusatznutzen für Lehrlinge und Chefs.**

„Dein Zeigefinger ist die Verlängerung des Milchkännchens. Langsam lässt du die geschäumte Milch in den Kaffee fließen und wirst dabei immer schneller. Und zum Schluss ziehst du das Kännchen zum Tassenrand durch. Fertig sind der Cappuccino und das Milchherz!“ Was Dana Arndt, Barista und damit Experte für allerlei Kaffeespezialitäten, den rund 20 Auszubildenden der Hotel- und Gaststättenberufe aus der Region Trier über Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato & Co. vermittelt, ist einmalig und selbst in Gastronomiekreisen ungewöhnlich. Denn die Experte für Kaffeebohnen, Röstung und Zubereitung aus Köln zeigt den jungen Lehrlingen aus Eifel und Hunsrück sowie von der Mosel, welche Folgen eine schlechte Zubereitung, die falschen Werkzeuge und fehlende Kenntnisse haben können – inklusive Selbsttest. „Wenn ihr dem Kunden Qualität in Service und Zubereitung liefert, ist er dankbar und kommt wieder zurück“, weiß der 46-jährige Profi. Dazu gehören auch Tipps zum Umrühren, zur Maschinenreinigung und zur Tassenlagerung.

Dass Dana Arndt im Trierer Hotel Deutscher Hof den Azubis Tricks und Kniffe beibringt, ist Teil des regionalen Ausbildungskonzepts Hoganext. Es wurde vor zwei Jahren zur Unterstützung der Hotel- und Gastronomiebranche im Bezirk der Industrie- und Handelskammer (IHK) Trier entwickelt. Zwölf Betriebe haben sich qualifiziert und machen mit, um später damit werben und sich so in der Branche abheben zu können. „Hintergrund hierfür ist der deutlich spürbare Fachkräftemangel und die hohe Zahl an Ausbildungsabbrüchen“, erklärt Ulrich Schneider, Geschäftsführer Ausbildung bei der IHK Trier. „Denn die Positionierung als attraktiver Arbeitgeber ist heutzutage Voraussetzung dafür, gute Bewerbungen zu erhalten und Nachwuchstalente an den Betrieb zu binden.“



Schon der Neigungswinkel und die Fließgeschwindigkeit der Milch entscheiden darüber, ob für den Milchschaum das beste Ergebnis erzielt wird. Foto: Sabine Schwadorf



Schritt für Schritt unter dem Profi-Auge von Barista einzelnen Arbeitsschritte bis hin zum optimalen Cappuccino. Foto: Sabine Schwadorf

Ein solches Talent, das gern in seinem Ausbildungsbetrieb und dem neuen Traumjob arbeiten möchte, ist Restaurantfachmann-Azubi Dennis Legierse. Der 28-jährige gebürtige Eifeler hat erst über Umwege eine Ausbildung zum Sozialassistenten und eines Studienabbruchs in die Hotellerie und Gastronomie gefunden. Auf der Ausbildungsmesse „Dein Tag, Deine Chance Ausbildung jetzt!“ des Ausbildungsnetzwerks aus Arbeitsagentur, Wirtschaftskammern und Trierischem Volksfreund hat der junge Mann vor einigen Jahren in Bitburg erste Orientierung gewinnen können. „Ich habe heute echte Aha- Erlebnisse in der Schulung erfahren. Es ist toll zu sehen, wie vieles schon mit dem einen, richtigen Handgriff gelingt, wie meine Arbeit noch den letzten Schliff bekommen kann“, sagt der Lehrling im dritten Jahr im Hotel Deutscher Hof.

Viele kleine und mittlere Betriebe tun sich schwer mit einem eigenen, großen Ausbildungskonzept, weiß die IHK. Bei Hoganext jedoch profitieren Azubis und Chefs gleichermaßen von Angeboten, die sie allein nie bewältigt bekämen – durch Kooperation statt Konkurrenz, durch Austausch statt Außenseiterdasein. „Die Auszubildenden der teilnehmenden Betriebe werden so besser qualifiziert“, ist Ulrich Schneider überzeugt.



Ein optimaler Cappuccino mit Milchschaum-Herz: Mit etwas Übung gelingt den Hoga-Azubis ein schmackhaftes Heißgetränk.  
Foto: Sabine Schwadorf

Dennis Legierse und die anderen Lehrlinge können dazu an bis zu zehn Spezial-Lehrgängen pro Jahr bei Hoganext teilnehmen: Ob Fachschulungen zum Thema Fleisch bei einem regionalen Metzger mit Grill-Workshop, zum Thema Fisch oder Küche 4.0 zu molekularen Küchensystemen oder zum Umgang mit schwierigen Gästen bis zur Persönlichkeitsbildung und Prüfungsvorbereitung: „Die Schulungen werden speziell und branchenbezogen auf die Bedürfnisse und Fachlichkeit der Auszubildenden konzipiert“, sagt Projektleiter Ondrej Novotny. Denn Zufriedenheit allein genügt ihm nicht, Novotny will Begeisterung für die Hotellerie und Gastronomie wecken: „Ausbildung ist mehr als Kaffeetassen an den Tisch bringen und Zwiebeln schneiden, ist mehr als Text von Blättern Papier zu lernen. In der Gastronomie kann man Begeisterung für seine Arbeit leben“, wirbt er.

Über viele Jahre machte Ondrej Novotny die Orangerie des Nells Park Hotels Trier als Bankettleiter bekannt. Später wurde er dort Hoteldirektor. Seit 2018 ist er Mitglied der Geschäftsleitung der Zadra Gruppe Zweibrücken mit fünf Häusern und verantwortlich für Personalführung, Führungskräfteentwicklung und das Ausbildungskonzept. Dazu gehört für den Experten auch die Schulung von Chefs und Ausbildern. „Bei vielen Betrieben ist noch nicht angekommen, warum sie zu wenig Mitarbeiter haben. Dabei ist es Chefsache, dass es den Mitarbeitern gut geht“, sagt er. Deshalb müsse sich das Denken der Betreiber ändern, wobei Hoganext den Betrieben Schulungen zum „Beschwerdemanagement“ und zu „Kommunikation, Führung und Feedback“ anbietet. Passend auch dazu: die Mitarbeitermotivation.

Martin Haier freut sich darüber, dass seine beiden Auszubildenden „ihren Horizont öffnen können für Dinge, die ich ihnen allein nicht bieten kann“, sagt der Geschäftsführer im Hotel Restaurant Deutschherrenhof in Zeltingen-Rachtig (Kreis Bernkastel- Wittlich). Bei 100 Betten und 20 Mitarbeitern bleibt eben keine Zeit für eine Spezialschulung an der Kaffeemaschine oder dem Profi-Grill. Und hier nimmt er sich und seine Führungskräfte nicht aus: „Für mich sind die Mitarbeiter Kollegen. Gleichzeitig muss das Auftreten als Abteilungsleiter stimmen, muss klar sein, wer der Chef ist“, sagt Haier, der den Betrieb an der Mosel vor sechs Jahren übernommen hat.

Martin Haier freut sich darüber, dass seine beiden Auszubildenden „ihren Horizont öffnen können für Dinge, die ich ihnen allein nicht bieten kann“, sagt der Geschäftsführer im Hotel Restaurant Deutschherrenhof in Zeltingen-Rachtig (Kreis Bernkastel- Wittlich). Bei 100 Betten und 20 Mitarbeitern bleibt eben keine Zeit für eine Spezialschulung an der Kaffeemaschine oder dem Profi-Grill. Und hier nimmt er sich und seine Führungskräfte nicht aus: „Für mich sind die Mitarbeiter Kollegen. Gleichzeitig muss das Auftreten als Abteilungsleiter stimmen,

muss klar sein, wer der Chef ist“, sagt Haier, der den Betrieb an der Mosel vor sechs Jahren übernommen hat.

Damit Azubis und Ausbilder am Ball bleiben, ist Hoganext selbst während des Lockdowns in der Corona- Krise weitergelaufen. So gab es Webinare etwa zum digitalen Zimmerverkauf und Online-Buchungen sowie zu Bankett-Verkaufsgesprächen. „Uns war wichtig, dass die Lehrlinge nicht nur zu Hause sitzen“, sagt Projektleiter Novoty. Denn viele Ausbilder seien mit der Situation überfordert gewesen. Die Azubis haben sich derweil über das zusätzlich vermittelte Wissen gefreut. „Es war praktisch, die Seminare zu Hause zu besuchen und auch das Chat-System war toll“, sagt Lehrling Dennis Legierse. Dass nun wieder Gäste ins Hotel kommen dürfen, macht ihn froh: „Zwar haben zu Anfang jede Woche andere Corona-Regeln gegolten, aber Gäste sind etwas Schönes. Da weiß man, für wen man seine Arbeit macht.“

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hoganext.de](http://www.hoganext.de).