

Vom Kräuterwald in den Weinberg

Das regionale Ausbildungskonzept HOGANEXT qualifiziert Azubis im Gastgewerbe.

Wie wird Käse hergestellt und wie präsentiere ich ihn meinem Gast? Beim Käse-seminar mit Käsesommelier Wolfgang Fusenig lernten die Auszubildenden der HOGANEX-Betriebe von der Käseherstellung über die Konzipierung und Präsentation eines regionalen Käsetellers, bis hin zum Foodpairing, alles rund um den Käse. Das Seminar soll noch mehr Hintergrund zum Produkt Käse anschaulich vermitteln. "Damit werden die Azubis im Arbeitsalltag besser qualifiziert sein, den Gast mit weiterreichenden Informationen versorgen und ebenso regionale Käseteller erstellen können" erklärt Erik Bleeker, HOGANEXT-Projektleiter, die Zielsetzung des Seminars.



Fisch filetieren will gelernt sein.

hauseigenen Küche einsetzen zu können, kam bei den Nachwuchskräften gut an. In den Weinberg ging es mit Bio-Winzer Timo Dienhart. Er ging auf die Unterschiede zwischen Bio- und konventionellem Weinanbau ein. Im Anschluss konnten die Teilnehmer die verschiedenen Weine im hauseigenen Weinkeller verkosten und lernten, worauf es dabei ankommt und wie die Weine professionell dem Gast präsentiert werden können.

Der Herstellung eines weiteren Getränks widmeten sich die HOGANEXT-Teilnehmer beim Hopfenbauern Andreas Dick. Hier lernten die Azubis alles zum Thema Hopfenanbau und Bierherstellung. Diese Veranstaltung rundete den letztjährigen Besuch bei der Bitburger Brauerei ab.

Es geht spannend weiter

Im weiteren Jahr folgen beispielsweise Spezialschulungen zu den Themen Patisserie, Hygiene, Veranstaltungs- und Beschwerdemanagement. Ebenfalls wird bei einem weiteren Besuch des Biowinzers das Thema Maischegärung in Augenschein genommen. Zudem können die Ausbildungsbetriebe in der Außendarstellung mit HOGANEXT werben und sich somit von Mitbewerbern auf dem Markt abheben. Dafür werden die Betriebe auch individuell von Experten zum Azubimarketing beraten.

15 Unternehmen aus der Hotellerie und Gastronomie und deren Auszubildende profitieren in diesem Jahr vom vielseitigen

Veranstaltungsprogramm des regionalen Ausbildungskonzepts HOGANEXT. Mit Veranstaltungen, die speziell für die Bedürfnisse der Auszubildenden konzipiert wurden, sollen diese über die alltägliche Tätigkeit im Ausbildungsbetrieb hinaus qualifiziert werden, indem vorgelagerte Wirtschaftsbereiche unter die Lupe genommen werden. Das Konzept wird seit 2020 von der IHK Trier durchgeführt und seit diesem Jahr auch in der IHK-Region Koblenz angeboten.



Im Weinberg das Wachstum der Reben verfolgen.



Das Auge isst mit, das ansprechende Anrichten eines Tellers wurde gezeigt.

Viel Einblick in die Praxis

Auf eine Wildkräuterwanderung nahm Detlev Ueter, Küchencoach und Kräuterprofi, die HOGANEXT-Gruppe mit. Entlang der Mosel in Trier-Ehrang/Quint wurden Kräuter gesucht, um sie anschließend unter Anleitung in einem 3-Gänge-Menü zu verarbeiten. Diese Art, die heimischen Kräuter kennenzulernen und in der

HOGANEXT wird durch die Nikolaus-Koch-Stiftung gefördert und von einem erfahrenen Expertenteam rund um das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz e.V. begleitet. Weitere Informationen und die Teilnahmemöglichkeiten für Unternehmen sind auf der Internetseite www.hoganext.de verfügbar.



Autorin
Hanna van de Braak
vandebraak@trier.ihk.de