

PRESSEMITTEILUNG

Meisterbriefe für die Küchenchefs von morgen

Sie lassen nichts anbrennen, auch wenn es in der Küche stressig wird: Fünf Küchenmeister haben an der Hotelschule der Eckert Schulen in Regenstauf ihr Zeugnis erhalten. Zu den ersten Gratulanten gehörte auch Regensburgs Oberbürgermeister Joachim Wolbergs.

Regenstauf, 26.01.2015 – Sie gilt als eine der Besten ihres Fachs in Deutschland: die Hotelschule der Eckert Schulen in Regenstauf. Fernsehköche wie der bekennende Fleischliebhaber und Bio-Wagyu-Züchter Ludwig „Lucki“ Maurer haben hier den Grundstein für ihre Karriere gelegt – mit der Prüfung zum Küchenmeister. Die viermonatige Intensiv-Weiterbildung gilt in der Branche als wichtigstes Rüstzeug auf dem Weg zum Küchenchef von morgen. Jetzt hat der aktuelle Jahrgang der Traditions-Hotelschule seine Prüfungen absolviert: Fünf neue „Küchenchefs“ erhielten ihre Meisterurkunden.

Nicht umsonst gilt der Abschluss als Küchenmeister in der Branche als die Krone unter den Weiterbildungen im Gastronomie- und Hotelbereich: Das umfangreiche Wissen, das sie in den Eckert Schulen erwerben, stellt sicher, dass die Absolventen in der Küche nichts anbrennen lassen, auch wenn es einmal hektisch und brenzlich wird. „Neben der fachlichen Qualifikation erwerben Meisterinnen und Meister gründliche Kenntnisse in Unternehmensführung, Betriebswirtschaft und Arbeitspädagogik. Meister geben Wissen weiter, bilden aus, entwickeln neue Produkte und können außerdem einen Abschluss vorweisen, der international gefragt ist“, sagt Thomas Bauer, der die Ausbildung der Küchenmeister leitet. „Der Meisterbrief ebnet für viele unserer Absolventen den Weg zu einem Karrieresprung“, weiß er.

Jährlicher Höhepunkt der jeweils im Mai und im Oktober eines Jahres beginnenden Aufstiegs-Qualifizierungen ist die praktische Abschlussprüfung: Dabei stellen die angehenden Küchenmeister ihr Können live unter Beweis. Die Herausforderung in diesem Jahr: Die Meisterschüler sollten in der IHK-Prüfung ein Fünf-Gang-Menü für sechs Personen aus einem vorgegebenen Warenkorb erstellen. Beim Fischgang lautete die Vorgabe beispielsweise Karpfen, Steinbutt und Venusmuschel. Begeistert von der Kreativität der „Chefköche“ der Zukunft war auch Regensburgs Oberbürgermeister Joachim Wolbergs. Er ließ sich das Menü schmecken, an dem unter anderem der Vorstandsvorsitzende der Eckert Schulen, Alexander Eckert Frh. von Waldenfels, und sein Stellvertreter Gottfried Steger teilnahmen. Der schönste Erfolg für die Teilnehmer: Fünf Küchenmeister erhielten gleich am selben Abend ihre Meisterurkunden aus den Händen des Prüfungsausschuss-Vorsitzenden Klaus Huber.

Karrieren im Hotel- und Gastronomiebereich zu fördern, das ist seit der Gründung im Jahr 1974 die „Mission“ der Hotelschulen auf dem Eckert-Lerncampus in Regenstauf. Vor allem die Weiterbildung zum Küchenmeister genießt heute über die Grenzen Deutschlands hinaus hohe Anerkennung. So befinden sich derzeit Nachwuchsköche aus namhaften Restaurants mit „Gault-Milau“-Auszeichnung und Michelin-Stern an den Eckert Schulen: Matthias Hiebl, Saucier im Restaurant Storstad kam auf Empfehlung seines Küchenchefs – genauso Agnes Kohler, Poissonier aus der Küche von Thomas Kellermann sowie Tobias Richter-Rose, stellvertretender Küchenchef bei Hubert Obendorfer. Der sehr gute Ruf der Küchenmeisterausbildung an den Eckert Schulen hat alle drei veranlasst nach Regenstauf zu kommen.

Bildunterschrift: v. l. Helmut Vogl, OB Joachim Wolbergs mit den stolzen Küchenmeistern und den Vertretern des IHK-Prüfungsausschusses

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3
93128 Regenstauf
Telefon: +49 (9402) 502-480
Telefax: +49 (9402) 502-6480
E-Mail: andrea.radlbeck@eckert-schulen.de
Web: www.eckert-schulen.de

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der rund 70-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 70.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.