

Buntes Angebot für Lehrlinge

Gastrobetrieb „tauscht“ Auszubildende auf Zeit mit anderen Unternehmen. So durfte Koch-Lehrling Tiffany Riegler bei der Fleischerei Ho?llerschmid schnuppern – und war begeistert!



Lehrling Tiffany Riegler ist begeistert. © Martin Kalchhauser

Vorbildlich sind die Bemühungen um die Lehrlinge im **Kremser Hofbräu am Steinertor**. Neben anderen Benefits wie eigene Veranstaltungen für die Fachkräfte von morgen läuft hier ein besonders interessantes Projekt: Dabei lernen Lehrlinge Partnerbetriebe kennen. Ein Beispiel ist die **Fleischerei Ho?llerschmid in Etsdorf**, wo Lehrlinge des Kremser Betriebs erleben, wo der Rohstoff Fleisch herkommt und wie er

hergestellt wird. Mit der Idee dazu stieß Gastronomieleiter Uwe Hausleitner sowohl bei Geschäftsführer Thomas Kalchhauser als auch bei Inhaber Othmar Seidl auf offene Ohren. „Es geht nicht nur darum, dass die Lehrlinge erfahren sollen, wie die Rohstoffe für unsere Küche hergestellt werden und was drinnen ist – diese Erfahrungen bieten auch eine Abrundung der Ausbildung in einem Bereich, den wir nicht bieten können“, erklärt Hausleitner. Neben dem „Gastspiel“ über mehrere Wochen in einem anderen Betrieb gibt es auch Ausflüge zu Partnern wie dem Obsterzeuger **Unfried**.

Lehrlinge begeistert

Drei Lehrlinge haben diese Erfahrungen gemacht und zeigen sich begeistert. Tiffany Riegler, 16, aus Gfohl, angehende Köchin im ersten Lehrjahr, durfte bereits im Fleischerei-Fachbetrieb in Etsdorf mitarbeiten. „Es hat mir total getaugt“, freut sie sich, dass sie selbstständig Hand anlegen durfte. So war sie bei der Herstellung von Leberkäse, Leberknödeln und Bratwürsten tätig. „Es ist unglaublich wichtig, jungen Leuten zu zeigen, welche Möglichkeiten es gibt“, ist auch Juniorchef Christoph Hoßlerschmid-Haslinger vom Brauhof-Projekt angetan. „Das geht unbedingt gefordert und fortgesetzt.“ Hoßlerschmid bestätigt, dass die Erfahrungen mit den ersten Lehrlingen höchst positiv waren. Er selbst bildet derzeit zwei Lehrlinge aus. „Aber es sind mehr geplant.“ Und das Projekt werde von seiner Seite aus „auch in die andere Richtung gehen. Die jungen Menschen bekommen da sehr wertvolle Einblicke in die Arbeitswelt in verschiedenen

Branchen.“

Restaurantleiter Uwe Hausleitner, Fleischerei- Juniorchef Christoph Hoßlerschmid-Haslinger, Lehrling Tiffany Riegler und Hofbrau-Geschäftsführer Thomas Kalchhauser (von links). © Martin Kalchhauser

Großartige Erfahrung

Auch Thomas Kalchhauser setzt entsprechenden Einsatz in das von ihm unterstützte Projekt. So durfte er durch Wochen hindurch zweimal täglich als „Taxler“ für einen Lehrling, der anders nicht um 6 Uhr Früh in Etsdorf sein hätte können. „Mir ist die Sache einfach zu wichtig. Ich bin davon überzeugt, dass solche zusätzlichen Angebote den Lehrberuf attraktiv machen“, glaubt er, dass solche Erfahrungen sowohl für die Betroffenen als auch umgekehrt für die Betriebe sehr wertvoll sind.

Autor: Martin Kalchhauser

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at