

kariere mit lehre

Wer wir sind
Unser Team

Interview
Vom Lehrling
zum Sous-Chef

Berufe
Im Überblick

Wer wir sind



Das RelaxResort Kothmühle und das Schloss an der Eisenstrasse, im Herzen des Mostviertels, werden von der Familie Scheiblauser liebevoll geführt.

Christiane und Johannes Scheiblauser betreiben beide Hotels gemeinsam mit der Schwester Maria Schuett, Schwiegertochter Elisabeth Scheiblauser und Mutter Marianne Scheiblauser in der vierten Generation.

Benefits



Mehrtägige Betriebsausflüge:
Amalfi-Küste (2023)



kostenlose Verpflegung



1x/Jahr gratis Übernachtung
in einem der 13 Symposion Hotels



Summer Party, Weihnachtsfeier
und Teambuilding



Weiterbildungen



Mitarbeiterzimmer/haus



kostenlose Nutzung:
RelaxResort Kothmühle: Tennis-
platz, Fitnessraum und Kegelbahn



kostenlose Nutzung:
Das Schloss an der Eisenstrasse:
Fitnessraum und Freibad

Wir feiern unsere Erfolge



Das Schloss an der Eisenstrasse

- > 92 Zimmer & Suiten, 7 Seminarräume
- > 1.000 m² Fitness & SPA
- > 10.000 m² Erlebnisparkbad Waidhofen
- > Hochzeitsgarten und Sundowner Bar



RelaxResort Kothmühle

- > 91 Zimmer & Suiten, 9 Seminarräume
- > 1000 m² Wellnessbereich MOST RELAXED
- > 2 ha RelaxGarten mit Naturbadeteich
- > Hauseigene Brennerei



Betriebsausflug



Summer Party

Teambuilding



Karriere mit Lehre

vom Lehrling Christoph zum Sous-Chef



Was gefällt Dir an deinem Job?

Es macht mich einfach sehr zufrieden, wenn man gut gekocht hat, Service und Küche gut zusammenarbeiten und am Ende des Tages unsere Gäste die Küche loben, das ist die schönste Bestätigung!

Wie ist dein beruflicher Lebensweg bisher verlaufen?

Ich habe die Lehre Gastronomiefachmann in der Kothmühle gelernt. Also 4 Jahre Service und Küche. Es hat sich in der Lehrzeit bereits deutlich gezeigt, dass die Küche mein Herzblut ist.

Danach bin ich auf Saison gegangen und habe mir einige Hotels und Restaurants angesehen. Am liebsten war ich am Gardemanger (Vorspeisen und Salate) und später habe ich die Leidenschaft zur Patisserie entdeckt.

Einige Jahre habe ich auch im Schwesternhotel Das Schloss an der Eisenstrasse gearbeitet, bis ich dann 2020 wieder zurück gekehrt bin und die Patisserie übernommen haben. Letztes Jahr habe ich schließlich den Sous Chef (Küchenchef Stellvertretung) übernommen.

Viele Menschen haben mit Kochen nichts am Hut, woher kam dein Interesse?

Ich habe von Kind auf gerne mit Lebensmittel experimentiert. Meine Eltern kochen gerne und sehr gut, das hat natürlich auch viel dazu beigetragen. Wir haben zuhause selber Brot gebacken und Schafe verarbeitet, da habe ich sehr viele Basics mitbekommen.

Was war besonders cool an deinem Job?

Als ich zum ersten mal 100 Vorspeisen selber zubereiten und anrichten konnte war ich schon sehr stolz und glücklich.

Lieblingsrezept

Unser Lehrling Matthias zeigt wie`s geht



Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle

Gulasch

Zwiebel & Knoblauch in Öl anbraten. Paprika hinzugeben und mit Essig ablöschen. Anschließend mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Die restlichen Zutaten bis auf das Fleisch begeben. Erneuert zum Kochen bringen und das Fleisch dazugeben. Bei niedriger Hitze auf dem Herd etwa 1,5 h lang köcheln lassen. Gmachtetel aus Schlagobers, Mehl und Sauerrahm anrühren. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Sauce mixen und mit dem Gmachtetel eindicken. Das Fleisch wieder hinzugeben, kurz ziehen lassen und dann anrichten.

Spätzle

Alle Zutaten zu einem zähen Teig verrühren. Etwa 15 Minuten rasten lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Anschließend die Spätzle in Butter schwenken.

Zutaten Gulasch

- 2 gr. Zwiebel
- 500 g Kalbsschulter
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Salz & Pfeffer
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Prise Kümmel u. Majoran
- 1 Abrieb Zitrone
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1/2 Paprikaschote
- 1 Schuß Essig
- 1l Wasser
- Öl zum Anbraten

Mehlgmachtetel

- 125 ml Schlagobers
- 125 ml Sauerrahm
- 1 EL Mehl

Zutaten Spätzle

- 250 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 3 Stk. Ei
- 1 Prise Salz, Pfeffer u. Muskatnuss



Deine Ausbildungsmöglichkeiten

Die Lehrberufe im Überblick

Koch/Köchin

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Zubereiten von kalten Vorspeisen & Salaten, Saucen, Beilagen, Fleischaufteilung, vegetarischer und veganer Küche & die Süßspeisen. Du lernst, ein Menü zusammen zu stellen und Rezepte zu kalkulieren. In der Berufsschule erwirbst du Kenntnisse wie zum Beispiel: Ernährungslehre, Warenkunde, Hygienevorschriften uvm.



Gastronomiefachfrau/-mann

Ausbildungsdauer: 4 Jahre

Du lernst den Lehrberuf Koch/Köchin und Restaurantfachfrau/-mann in einer Doppellehre & erwirbst damit zwei Berufe. Nach erfolgreicher abgelegter Lehrabschlussprüfung und min. zwei Jahren Praxis erhältst du automatisch die Berechtigung, einen eigenen Betrieb zu eröffnen. Es sind 10 Wochen Schule im Jahr vorgesehen.



Hotel- u. GastgewerbeassistentIn

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Durchführung aller Organisations- und Verwaltungsarbeiten in einem Hotel- oder Gastgewerbebetrieb, angefangen vom Check-In bis zur Abrechnung. Telefonate führen und Gäste beraten, zum Beispiel bei der Empfehlung von Ausflugszielen oder Massagen und Seminare reservieren und organisieren.



Restaurantfachfrau/-mann

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Gäste empfangen, Bestellungen aufnehmen, Tische eindecken und dekorieren. Weinservice, Cocktailschulungen, Speisen servieren und abservieren. Abrechnung und Rechnungslegung. Zudem gibt es 10 Schulwochen pro Jahr in den Fächern wie Getränke,- Wein,- und Speisesekunde und vieles mehr.



Ich...

- habe Freude am Kochen
- arbeite gerne im Team
- habe einen guten Geschmackssinn

- habe Freude am Kochen und im Umgang mit Menschen
- bin freundlich
- pflege gute Umgangsformen

Ich...

- habe Freude im Umgang mit Menschen
- bin höflich, kommunikativ und telefoniere gerne
- kann mich gut an Situationen anpassen

- bin freundlich und aufmerksam
- kann mich gut präsentieren
- pflege gute Umgangsformen und arbeite effizient



Lisa
Restaurantfachfrau

Warum eine Lehre?

Weil ich selber einfach Geld verdienen wollte um Unabhängig zu sein.

Warum wurde es die Ausbildung zur Restaurantfachfrau?

Weil ich gerne Gäste betreue und generell immer gern mit Menschen zu tun habe.

Warum Das Schloss an der Eisenstrasse?

Freunde haben mir oft vom Schloss erzählt, das Schnuppern hat mir dann auch ganz gut gefallen.



Mehr im Video



Sienna
Hotel- u. Gastgewerbeassistentin

Warum eine Lehre?

Ich wollte einfach früh Arbeitserfahrung sammeln.

Warum wurde es die Ausbildung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin?

Weil es ein abwechslungsreicher Job ist mit verschiedenen Berufsmöglichkeiten im späteren Leben.

Warum in der Kothmühle?

Nach dem Schnuppern war ich total begeistert und die Vibes waren sehr nice.

Bewirb dich jetzt

Sende uns deine Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf und Schulzeugnis an:

maria.schuett@kothmuehle.at oder
maria.schuett@schlosseisenstrasse.at

Mein Name ist Maria Schuett und ich kümmere mich gerne um alle Anliegen unserer Mitarbeiter. Ich lege großen Wert auf Verlässlichkeit und einen freundlichen Umgang.

Ich freue mich auf Deine Bewerbung!

Fotocredits: Doris Schwarz-König, Johanna Weinschad, Dominik Stixendörger

Das Schloss an der Eisenstrasse
Am Schlossplatz 1
3340 Waidhofen/Ybbs
+43 7442 505
www.schlosseisenstrasse.at

RelaxResort Kothmühle
Kothmühle 1
3364 Neuhofen/Ybbs
+43 7475 52112
www.kothmuehle.at