



10 JAHRE LIZE-KÖCHE

Fünf neue Koch-Gesellen an der Liebfrauenschule zum Jubiläum

Im vergangenen Jahr waren sie noch die „Capos“ bei der Jahresabschlussfeier Dinner & Show, das Jahr davor LIZE-Köche im Modul-Team und in diesem Jahr saßen sie am Ehrentisch, genossen das exquisite 4-Gänge-Menü und ließen sich feiern.

SIGMARINGEN - Luis Musen, Max Machens, Tobias Droxner, Tim Töpfer und Marina Stropfel freuten sich mit ihrem Ausbildungsleiter Alois Schmidt, der ein Erinnerungsbild der Gesellengruppe 2018 erhielt. Astrid Felbick, Projektleiterin der LIZE-Köche, bekam Blumen von den fünf frisch gebackenen LIZE-Koch-Gesellen. Andreas Scheider und Alexander Seel gehören auch zur Gruppe und werden nach einem sechsmonatigen Praktikum zur Winterprüfung gehen und ihren Gesellenbrief im Januar 2019 erreichen.

„Wir sind Feuer und Flamme“ stand überall auf den Plakaten und war das Motto zum zehnjährigen Jubiläum der LIZE-Köche und bisher größten Festessens Dinner & Show mit 225



Gruppenbild mit den neuen Koch-Gesellen (von links): Astrid Felbick, Projektleiterin der LIZE-Köche, Luis Musen, Max Machens, Tobias Droxner, Tim Töpfer und Marina Stropfel und Ausbildungsleiter Alois Schmidt. FOTOS: PRIVAT

Gästen und 74 LIZE-Köchen, bei dem einer der Höhepunkte sogar ein Feuerwerk mit entflammter Zehn war. In den zehn Jahren haben sich über 200 Schüler begeistern lassen, sind LIZE-Köche geworden und haben insgesamt 585 IHK zertifizierte Urkunden erhalten. Die ersten Gesellenbriefe gab es 2013 und heute halten bereits 45 Absolventen ihre Doppelqualifikation: Schulab-

schluss plus Gesellenbrief in Händen. Alle mit durchweg guten Ergebnissen – sechs LIZE-Köche sogar als Kammer Preisträger.

Das Jubiläumsfest wurde auch als Wiedersehensfeier der Altgesellen genutzt und Fabian Felbick hinterfragte amüsant und kurzweilig die weiteren Werdegänge der Kochkollegen. Die meisten nahmen ein

artverwandtes Studium auf oder bildeten sich mit einer zweiten Lehre zum Beispiel zur Konditorin oder Gesundheits- und Krankenpflegerin aus. Andere arbeiten seit ihrem Abschluss erfolgreich zum Teil im Ausland als Köche und machen Karriere als Küchenchefs mit Personalverantwortung. Alle zeigten sich stolz und wollten mit aufs große LIZE-Köche Gruppenfoto. red



Das große LIZE-Köche Gruppenfoto ist beim zehnjährigen Jubiläum entstanden.



Erzbischof Stephan Burger bedankt sich bei den LIZE-Köchen für das Catering bei seinem Neujahrsempfang.

Die Patenbetriebe der LIZE-Köche

Die LIZE-Köche werden nicht nur in der Schule ausgebildet sondern lernen in ihren Patenbetrieben viel praktisches Wissen und erleben die Gastronomie hautnah.

Bei **Guido Bücheler vom Gasthof zum Adler Leitishofen** in Menningen haben drei LIZE-Köche bereits ihre Prüfung abgelegt. Aktuell arbeiten drei Stück im Betrieb. Bücheler ist von Anfang an Patenbetrieb: „Ich finde es gut, dass die Schüler neben der schulischen auch eine praktische Ausbildung machen können“.

Angie Heinzelmann vom Berggasthof Hotel Höchsten ist voll des Lobes über ihren LIZE-Koch: „Wir sind sehr zufrieden und er zeigt großes Interesse“. Der Gastronomiebetrieb ist das erste Mal mit dabei und wird auch zukünftig gerne LIZE-Köche ausbilden. „Wir bilden mit sehr viel Herzblut aus und haben eine eigene Ausbildungsbeauftragte“, so Heinzelmann.

Michael Nipp vom Gasthaus zum Adler in Meßkirch-Heudorf ist auch voll des Lobes: „Wir wollen die Jugendlichen unterstützen. Für uns ist es auch wichtig Nachwuchs zu haben. Unser Teilnehmer ist öfters als die geforderte Zeit bei uns in der Küche, weil er so großes Interesse hat und was lernen will“. Nipp bildet noch eine Köchin in Vollzeit aus.

Helmut Gröner vom Landgasthof Traube in Kreenheinstetten ist seit sechs Jah-

ren Patenbetrieb und hat schon zwei LIZE-Köche ausgebildet. Einer steht kurz vor dem Abschluss. „Ich finde es gut mit jungen Leuten zu arbeiten. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass die Jugendlichen Schule und Beruf verbinden können“, so Gröner.

Jürgen Reck vom Gasthof zum Löwen in Langenenslingen ist auch von Anfang an Patenbetrieb und hat drei bis zur Abschlussprüfung begleitet, zwei sind gerade an der Vorbereitung zur Gesellenprüfung und drei werden ausgebildet. „Einer meiner LIZE-Köche arbeitet seit seiner Abschlussprüfung 2017 bei mir in der Küche. Mit Jugendlichen zu arbeiten und sie auszubilden macht viel Spaß“, so Reck. Zwei seiner Töchter gehen auf die Liebfrauenschule und die älteste hat mit der Ausbildung zur Köchin angefangen.

Bei **Tatjana Sehmer vom Landgasthof Adler in Oberschmeien** hat eine LIZE-Köchin ihre Ausbildung gemacht und im Sommer 2017 abgeschlossen. „Das ist eine ganz tolle Sache für die jungen Leute, dass sie nebenher noch eine Ausbildung machen können. Das ist bestimmt anstrengend für die Schüler, aber wir als Patenbetriebe können ja Rücksicht nehmen und die Schüler zum Lernen auf Prüfungen freistellen“, so Sehmer. Sie hat Interesse einen weiteren LIZE-Koch auszubilden.

Peter Veaser vom Gasthaus zum Adler in Leibertingen

ist auch von Beginn an Patenbetrieb und hat fünf LIZE-Köche bis zu ihrem Abschluss begleitet. „Das ist eine wunderbare Sache und unserer Branche tut es gut. Die jungen Menschen lernen fürs Leben, selbst wenn sie es nicht bis zum Schluss durchziehen“, so Veaser. „Die ehemaligen Kochazubis sind unserem Haus treu und helfen bei Großveranstaltungen oder am Wochenende gerne mal aus“. Zum zehnten Geburtstag möchte er der Schulküche noch ein Grundsortiment Gewürze von Hela schenken.

Caro Schmid-Hartsch von Schmid's Auszeit in Ostrach bildet eine LIZE-Köchin mit aus und ist begeistert: „Wir finden das ein super Prinzip und unterstützen es gerne. Bei uns funktioniert es ganz toll und unsere Auszubildende ist voll motiviert. Für uns ist es eine Win-win-Situation, wenn sich so nette junge Menschen für die Gastronomie finden lassen“.

Die **Vinzenz Service GmbH in Sigmaringen** ist seit 2015 dabei. Derzeit werden zwei LIZE-Köche ausgebildet. „Wir halten die Möglichkeit, neben der Schulausbildung bereits einen Gesellenbrief zu erlangen für eine sehr sinnvolle Sache, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und jungen Menschen früh eine Chance zu geben, Einblicke in den Berufsalltag zu gewinnen“, so Christella Daiber.

Christine Martin

Wir gratulieren zum »Zehnjährigen«

Albstraße 26
72474 Winterlingen
Tel. +49(0) 7577/92233
Fax +49(0) 7577/92235
Mail: info@sternen-benzingen.de

Ihre Familie Schneider und Team

Als Partnerbetrieb der Liebfrauenschule bilden wir regelmäßig junge Talente im Kochberuf aus.

Gasthof „Adler“ Leitishofen
Familie Bücheler
Leitishofen 35
D-88605 Messkirch-Meningen
Tel. +49 (0)7575 92 50 80
info@adler-leitishofen.de
www.adler-leitishofen.de

Wir suchen Dich als Nachwuchs-Gas(t)geber!
Als Partnerbetrieb der Lize-Koch-Ausbildung sichern wir Dir eine abwechslungsreiche, attraktive und spannende Ausbildung in einem lebhaften Betrieb zu. Sichere Dir einen zukunftssicheren Ausbildungsplatz zum Koch/-in oder Hotelfachmann/-frau in unserem tollen Team. Später kannst Du damit die ganze Welt erobern. Herzlich Willkommen bei uns und herzlichsten Glückwunsch an den Förderverein Lize-Koch.



10 JAHRE LIZE-KÖCHE
Wir freuen uns als Patenbetrieb der LIZE-Köchen das Einmaleins des Kochens beibringen zu dürfen. Dadurch weht durch unsere Küche immer wieder ein frischer Wind. Kommen Sie doch einfach vorbei und überzeugen Sie sich selbst!

Sonntag, 16.12. **Glühwein-Genuss im Adler-Weihnachtswald**
ab 16 Uhr mit Künstler-Ausstellung in der Scheune, musikalischer Unterhaltung & Kinderschminken.

Stortzingen 3 - 88605 Meßkirch-Heudorf - fon: 07575 9279150
www.adler-heudorf.de

Wir bieten Ihnen einen außergewöhnlichen Abend mit Köstlichkeiten aus der Region auf Wunsch serviert in unserer gemütlichen Stube oder im exklusiven Ambiente unseres 530 Jahre alten Gewölbekellers.

...wünscht alles Gute!
Wir haben wieder freie Ausbildungsplätze für 2019!

Kirchbergstr. 1 / Sigmaringen
www.landgasthof-adler.net

GASTHAUS ZUM ADLER
88637 Leibertingen
Tel: 07466 / 318
gasthauszumadler@t-online.de
www.adler-leibertingen.de

schwäbische VERANSTALTUNGEN
schwäbische.de/veranstaltungen

genießen ~ erleben ~ wohlfühlen

Ausbildung ist unsere Zukunft!

Sonntag, 16.12. **Glühwein-Genuss im Adler-Weihnachtswald**
ab 16 Uhr mit Künstler-Ausstellung in der Scheune, musikalischer Unterhaltung & Kinderschminken.

Stortzingen 3 - 88605 Meßkirch-Heudorf - fon: 07575 9279150
www.adler-heudorf.de

Landgasthof Adler

...wünscht alles Gute!
Wir haben wieder freie Ausbildungsplätze für 2019!

Kirchbergstr. 1 / Sigmaringen
www.landgasthof-adler.net

Schon seit Anfang an sind wir stolzer Patenbetrieb der Lize-Köche-Initiative.

Wir bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit und gratulieren zum »Zehnjährigen«.

Gasthof zum Löwen - Riedlinger Str. 1 - 88515 Wülflingen
07376/733 - info@loewen-wuelflingen.de

10 Jahre Lize-Köche Gratulation!
Darauf kann man stolz sein!
Ihre Familie Gröner

Abraham a Sancta Clara Straße 12 · 88637 Kreenheinstetten
www.traube-kreenheinstetten.de

VINZENZ SERVICE

Genießen mit mehr WERT.
Gutes Essen aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

- Verpflegung für Kindergärten, Schulen und Bildungszentren
- Mahlzeiten für Senioren- und Gemeinschaftseinrichtungen
- Betriebsgastronomie

Telefon: 07571 7426-0
VINZENZ SERVICE GMBH
Wachtelhau 1, 72488 Sigmaringen
info@vinzenz-service.de, www.vinzenz-service.de

Schmid's Auszeit

MITTWOCH BIS SAMSTAG 17 - 23 UHR
SONNTAG 11:30 - 22 UHR
REGIONALE FLEISCH/FISCH/VEGANE/BIO GERICHTE

HEILIGENBERGER STR. 12, 88356 OSTRACH
07585 9351900 RESERVIERUNG@SCHMID'S-AUSZEIT.DE