



HOTEL HOCHSCHOBER

Hotel Hochschober bietet vegetarisch-vegane Kochlehre an

Ab 1. Juli 2025 wird es in Österreich möglich sein, die Lehre zur „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ zu absolvieren. Im Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe laufen bereits die Vorbereitungen, um ein bis zwei Lehrlingen diesen neuen Berufsweg zu ermöglichen.

Parallel zur klassischen Küchenlinie vegan zu kochen, ist für das Hotel Hochschober seit 2013 eine Selbstverständlichkeit. Damals zählte das Hotel zu den ersten in Österreich, die diese neue Entwicklung aufgriffen. Die Bandbreite des veganen, mittlerweile auch vegetarischen Angebots ist beachtlich. Vom Frühstück bis zu allen Gängen des Abendmenüs, von der Speisekarte für Kinder bis zum Essen für die Mitarbeiter gibt es eine vegetarische und vegane Auswahl. Das Angebot findet Anklang: Rund 28 Prozent der Gäste des Hotels speisen vegetarisch oder vegan.

Für Familie Leeb und Klein ist es daher klar, zu den ersten Betrieben in Österreich zu zählen, die „Fachkräfte für vegetarische Kulinarik“ ausbilden. Zukünftige Hochschober-Lehrlinge werden diese Ausbildung in Form einer dreijährigen Lehre oder einer vierjährigen Doppellehre in Kombination mit der Ausbildung zum Restaurantfachmann/-frau absolvieren.

„Wir haben eine hohe, langjährige Kompetenz zu diesem Thema. Außerdem sehen wir große Chancen für alle, die diese neue Lehre absolvieren. Die vegetarisch-vegane Küche gewinnt immer mehr an Bedeutung. Europaweit gibt es derzeit keine vergleichbare Ausbildung“, so Karin Leeb und Martin Klein.

Küchenleiter Arnold Pucher und sein Team freuen sich auf die ersten Auszubildenden: „Uns ist es ein großes Anliegen, jungen Menschen zu vermitteln, wie vielseitig die vegetarisch-vegane Küche ist und was sich aus hochwertigen, regionalen Produkten alles machen lässt.“ Ein weiterer Aspekt liegt Arnold Pucher am Herzen: „Eine Offenheit für tierische Produkte sollten unsere Lehrlinge dennoch mitbringen. In einer großen Küche, wo die Abläufe Hand-in-Hand gehen, ist mitunter auch das Mitwirken bei Fleisch- und Fischgerichten gefragt.“

Interessierte richten ihre Bewerbung und allfällige Fragen am besten an karriere@hochschober.com. Ein Beginn der Lehre ist ab September 2025 möglich. Details über die umfangreichen Benefits, die das Hotel Hochschober seinen Mitarbeitenden bietet, finden sich auf www.hochschober.com.

Hotel Hochschober

Karin Leeb
9565 Turracher Höhe 5
T +43 (0)4275 - 82 13
www.hochschober.com
urlaub@hochschober.com

Kinz Kommunikation

Ulrike Willam-Kinz
Tuchlauben 18/15, 1010 Wien
T +43 (0)1 533 38 55
www.kinz-pr.at, ukinz@kinz-pr.at

Jänner 2025