

## Pressemitteilung

# Der Öschberghof revolutioniert die Kochausbildung

**Das Fünf-Sterne-Superior-Resort Der Öschberghof in Donaueschingen (Baden-Württemberg) setzt auf moderne Ausbildungsformen und revolutioniert die Kochausbildung. Neben der klassischen Kochlehre startet der Öschberghof im April 2022 einen Bachelor-Studiengang. Dieser verbindet Küche mit Hochschule, vermittelt Kochkunst ebenso wie Managementfähigkeiten und BWL-Kenntnisse. Eine solche Ausbildung ist neu in der Branche. Und soll weit über den Öschberghof hinaus wirken.**

Donaueschingen, den 27. Januar 2022. Alexander Aisenbrey, Direktor des Öschberghof, ist zusammen mit der IST-Hochschule für Management aus Düsseldorf Initiator des neuen Schwerpunkts „Culinary Management“. Der Bachelorstudiengang „Hotel Management – Schwerpunkt Culinary Management“ kombiniert die Wissensvermittlung einer Kochlehre mit einem akademischen Studium zum Bachelor. Er lehrt in zeitgemäßer und für junge Menschen ansprechender Form gleichermaßen Kulinarik und Betriebswirtschaft.

Die Absolventen erhalten Kenntnisse, von denen sie später im Beruf nicht nur in der Küche, sondern in sämtlichen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie profitieren, unter anderem in den Bereichen BWL, Personalführung und Management. Das qualifiziert sie auch jenseits der Küche für Führungsaufgaben in Hotel- und Gastronomiebetrieben. Dabei übernimmt der Öschberghof alle Kosten, finanziert das Studium und trägt die Vergütung.

Das Studium geht somit weit über die bisher bekannte Kochlehre hinaus. Und gibt die Möglichkeit, individueller auf junge Menschen und deren Wünsche sowie die beruflichen Entwicklungsperspektiven einzugehen. Gleichwohl wird auch die bekannte Kochlehre in ihrer bisherigen Form am Öschberghof angeboten.

## **Der Bachelor ist die neue Lehre**

„Der Bachelor ist die neue Lehre für Abiturienten“, sagt Aisenbrey. Gymnasiasten reizt es in der Regel weniger, nach dem Abitur allein die Berufsschule zu besuchen und als Lehrling in der Küche zu stehen. „Es ist unsere Aufgabe, diesen jungen Menschen eine für sie ansprechende und qualifizierte Ausbildung zu ermöglichen. Gleichzeitig sichern wir so unsere Zukunft, weil dieser Kreis der möglichen Azubis sonst nicht den Weg zu uns findet“, sagt der Hotelexperte.

Das Studium dient als Alternative zum klassischen Ausbildungsangebot. „Die bestehende und seit Jahren nahezu unverändert gebliebene Ausbildung ist nicht mehr zeitgemäß, spricht viele junge Menschen nicht mehr an und muss reformiert werden.“ Da Politik, Verbände, Gewerkschaften und Kammern nicht handeln, ergreift der Öschberghof nun selbst die Initiative. „Unsere Branche krankt daran, dass junge Menschen auf eine antiquierte Ausbildung treffen“, sagt Aisenbrey. „Wir müssen die Ausbildung modernisieren und gerade für junge Menschen sowie für Quereinsteiger attraktiver machen, indem wir die Inhalte an die digitale und agile Gedankenwelt der jungen Menschen anpassen und durch die VUCA-Welt, in der wir heute leben, alle zwei Jahre überprüfen.“

Der Öschberghof organisiert das dreieinhalb Jahre dauernde Studium innerhalb seiner unternehmenseigenen Ausbildungsakademie und lehrt die küchenrelevanten theoretischen und praktischen Inhalte selbst. Hierfür stellt er mit seinem früheren Küchenmeister Peter Schmidt und seinem Küchenchef Hermann Büter zwei äußerst erfahrene Profis zur Verfügung. Durchlaufen werden dabei auch alle relevanten Abteilungen des Hauses, neben den drei verschiedenen Küchen erhalten die Absolventen auch Einblicke in Service, Personal, Rezeption, Housekeeping, Warenannahme/Cost Control sowie Marketing oder Veranstaltungen.

**Medienkontakt:** RSPS Agentur für Kommunikation GmbH, Bei der Kirche 2, 72074 Tübingen, Telefon: +49 (0)7071/98 98 40, E-Mail: reisetemen@rsps.de, Internet: www.rsps.de

Im ersten Semester verbringen die Studierenden drei Tage mit Arbeiten, einen Tag mit dem Erlernen der theoretischen und praktischen Inhalte und einen Tag im Selbststudium. Im zweiten und dritten Semester wird dreieinhalb Tage gearbeitet, einen halben Tag wird das küchentechnische Wissen vermittelt und ein Tag wird studiert. Ab dem vierten Semester wird an vier Tagen in der Woche gearbeitet und ein Tag widmet sich den Studieninhalten.

Für die Vermittlung der Studieninhalte zeichnet die IST verantwortlich. Die IST-Hochschule für Management ist eine private, staatlich anerkannte Hochschule mit Sitz in Düsseldorf, die branchenspezifische Fernstudiengänge in den Bereichen Sport, Fitness, Gesundheit, Tourismus & Hospitality, Kommunikation, Medien und Event anbietet. In der Zusammenarbeit mit dem Öschberghof werden alle Inhalte im Blended-Learning-Verfahren gelehrt. Seit bereits fünf Jahren kooperiert das Hotelresort mit der Hochschule und kann bereits auf 24 erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen aus den Bereichen Dualer Bachelor Hotelmanagement, Dualer Bachelor Sportbusiness Management und Dualer Bachelor Fitnesswissenschaft und Fitnessökonomie verweisen.

Text und Bilder sind honorarfrei.

#### Bildunterschrift

Kochbachelor1: Alexander Aisenbrey vom Öschberghof setzt immer wieder neue Ausbildungsimpulse und hat jetzt gemeinsam mit der IST-Hochschule den Bachelor of Culinary Management initiiert.

Kochbachelor2: Die Ausbildung zum Koch wird jetzt noch attraktiver. Ab sofort gibt es den Bachelor of Culinary Management, wie hier am Öschberghof in Donaueschingen.

#### Links zu den Studien-Informationen

Öschberghof: <https://www.oeschberghof.com/dualer-bachelor-culinary-management-m-w-d>

IST-Hochschule: <https://www.ist-hochschule.de/culinary-management-studium>

#### Hintergrundinformationen zum Öschberghof

Der Öschberghof gehört zu den renommierten Luxushotels in Deutschland. Erbaut wurde er 1976 von Aldi-Süd-Gründer Karl Albrecht. Heute verfügt das Fünf-Sterne-Superior-Hotel über 127 Zimmer und Suiten, einen 45-Loch-Golfplatz, einen Spa- und Fitnessbereich mit 5.500 Quadratmetern, ein großzügiges Tagungszentrum mit Festsaal sowie ein kulinarisches Universum mit dem Zwei-Sterne-Restaurant Ösch Noir an der Spitze. Der Öschberghof beschäftigt 420 Mitarbeiter sowie 90 Auszubildende und Studenten. Unter ihnen sind 15 Köche, die am Öschberghof derzeit ausgebildet werden.

**Kontakt:** Öschberghof GmbH, Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen, Alexander Aisenbrey, Telefon: +49 (0)162 – 936 19 44, E-Mail: [alexander.aisenbrey@oeschberghof.com](mailto:alexander.aisenbrey@oeschberghof.com), Internet: [www.oeschberghof.com](http://www.oeschberghof.com)

**Medienkontakt:** RSPS Agentur für Kommunikation GmbH, Bei der Kirche 2, 72074 Tübingen, Telefon: +49 (0)7071/98 98 40, E-Mail: [reisetemen@rsps.de](mailto:reisetemen@rsps.de), Internet: [www.rsps.de](http://www.rsps.de)