

Die ehrgeizige Genussmanagerin

Nach ihrer Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin hatte Melanie noch nicht genug. Sie macht jetzt auch die Lehre zur Köchin und sagt: „In unserer Branche findest du weltweit einen Job – immer.“ Stimmt.

Ihre Zielstrebigkeit ist so auffallend wie bewundernswert. Ihr Selbstbewusstsein ist es nicht minder. Fix ist jedenfalls, dass Melanie sich nie Sorgen um ihre berufliche Zukunft machen muss. „Definitiv nicht“, sagt sie, „in unserer Branche findest du immer einen Job.“ Wo sie recht hat, hat sie recht, denn Melanie absolviert gerade die Lehre zur Köchin. Es ist ihre zweite. Die Faszination für touristische Berufe und die Welt der Gastronomie hatte sie schon im Zuge ihrer Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin kennengelernt.

Nach erfolgreichem Abschluss der Lehre hatte sie das Gefühl, dass das noch nicht alles war. „Ich hatte das Gefühl, es fehlt mir noch was“, erzählt sie und erinnert sich an ein Gespräch mit ihrem Vater. Sie waren gemütlich auf der Terrasse gesessen, als er sie fragte, was sie denn nun machen wolle. Und da wusste sie es. Köchin wollte sie lernen. „Es ist ein wahnsinnig kreativer Job. Da kannst du gerade bei uns in Tirol viel erreichen und ich weiß, dass ich beim Kochen bleiben will“, so Melanie.

„Wenn sie mit einem Lachen kommen und mit einem Strahlen rausgehen, das ist einfach etwas Schönes.“

Wenn Melanie davon erzählt, wie toll es ist, in der Küche Verantwortung übertragen zu bekommen oder davon, wie super es ist, wenn sie mit einem Kompliment an die Küche bedacht wird, wird ihre Begeisterung ansteckend. Dass sie erwachsener geworden ist und seit der Lehre regelrecht aufblüht, stellt Melanies Mutter Myriam fest. „Schon die erste Lehre war eine gute Entscheidung und das Kochen ist die noch bessere“, sagt Myriam nicht ohne Stolz und muss im Rückblick schmunzeln. Als sich Melanie dazu entschlossen hatte, die Schule zu verlassen und eine Lehre zu beginnen, waren ihre Eltern im Urlaub gewesen. Dort erhielten sie den Anruf ihrer Tochter, in der sie ihnen kurzerhand mitteilte, dass sie nun eine Lehre machen würde. „Sie hatte schon alles organisiert. Wir sind vor vollendeten Tatsachen gestanden, aber das hat gepasst“, sagt die Mutter.

Positive Sturheit

Myriam war fest davon überzeugt gewesen, dass nicht jedes Kind die Matura machen und Akademiker werden muss. Auch wusste sie, dass im Alter von 14, 15 oder 16 Jahren kaum jemand sicher sein kann, was er wirklich werden will und sie weiß: „Einen Fehltritt darf jeder haben. Als Eltern kann man die Kinder nur unterstützen und ihnen zur Seite stehen.“ Nicht selten geht zielstrebigem Selbstbewusstsein im Erwachsenenalter eine positive Sturheit als Kind voraus. In diesem Sinn stur, aber auch aufgeweckt und quirlig sei Melanie eben schon als Kind gewesen. Damals hatte sie viel lieber Fußball gespielt, oder mit Autos. Dass sie irgendwann eine Lehre zur Köchin machen würde, hätten sich die Eltern nie und nimmer gedacht. Jetzt ist es ihr Traumjob.

Die Genussmanagerin

Melanie beschreibt ihr Jobprofil gerne als „Genussmanagerin“. Der Begriff blieb ihr im Rahmen ihrer Prüfungen zum Jung-Sommelier und zum Sommelier Österreich hängen, denen sie irgendwann das Diplom folgen lassen will. Egal ob an der Rezeption, im Service oder in der Küche, geht es Melanies Meinung nach um die Verantwortung, dass die Leute eine gute Zeit haben. „Wenn sie mit einem Lachen kommen und mit einem Strahlen rausgehen, ist das einfach etwas Schönes“, beschreibt Melanie die Freude und Bestätigung, die sie durch ihren Job erfährt. Vor dem Hintergrund ihres eigenen Glücks, fordert sie andere Jugendliche beherzt dazu auf, das zu suchen, was sie gerne tun und sagt: „Zieht euer eigenes Ding durch.“





3 Fragen an Melanie

1

Warum gefällt dir die Arbeit als Köchin?

Ich sage immer, beim Essen kommen die Leut' zusammen. Wenn du verantwortlich dafür bist, dass die Leute zusammen kommen, einen schönen Abend haben, sitzen bleiben und eine Gaudi haben, macht das Spaß. Köchin ist ein wahnsinnig kreativer Job und du kannst viel erreichen. Gerade bei uns in Tirol.

2

Was sind die Vorteile der Lehre?

In jeder Lehre lernst du für's Leben und wenn du im Tourismus lernen willst hast du in Tirol die besten Chancen. Man verdient auch sein eigenes Geld – das ist in jungen Jahren immer etwas Schönes. Ich bin sehr ehrgeizig. Mal schauen, welchen Weg das nimmt.

3

Warum hast du dich gegen die Schule entschieden?

Die Schule hat mich irgendwann angezipft. Ich bin nicht mehr gerne zur Schule gegangen und musste in der Früh aus dem Bett geworfen werden. Jetzt stehe ich total gerne auf. Ich war auch nie der Meinung, dass man die Matura haben muss.

Steckbrief zum Lehrberuf

Name des Lehrberufes

Koch/Köchin

Dauer der Lehrzeit

3 Jahre

Anforderungen

Geschicklichkeit, Organisationstalent, gestalterisches und kreatives Arbeiten, Stressresistenz, Teamfähigkeit, guter Geruchs- und Geschmacksinn, körperliche Belastbarkeit

Mehr zum Lehrberuf Koch/Köchin alle Tiroler Ausbildungsbetriebe und offene Stellen unter

www.berufsreise.at/berufe/274



TALENT-CARD®

Begabungen, Stärken und Fähigkeiten entdecken mit der Potenzialanalyse für Jugendliche.

Schau dir weitere Erfolgsgeschichten an



Julian

DIE GANZE GESCHICHTE



Maurice

DIE GANZE GESCHICHTE



Lisa

DIE GANZE GESCHICHTE



Florian

DIE GANZE GESCHICHTE