

Valentinstag 2021: Liebe in der Lehrküche — vom gemeinsamen Küchenmeister zum Traum vom eigenen Restaurant

Regenstauf – **Philipp Eichinger (28)** und **Alisa Stahl (26)** haben sich während ihrer Weiterbildung zum **Küchenmeister in der Lehrküche der Eckert Schulen** kennen und lieben gelernt. Über die geteilte Leidenschaft zum Kochen fanden sie zueinander und nun auch beruflich zu einem gemeinsamen Traum: einer eigenen Gaststätte. Im Interview erzählen die beiden, wie sie sich in den vergangenen Jahren einen Namen in der Gastro-Szene der Region gemacht haben und wie sie zukünftig in der Schlosswirtschaft Heitzenhofen im Landkreis Regensburg kulinarisch für Furore sorgen möchten.

Die Abschlussprüfung zum Küchenmeister haben Sie beide Anfang Februar gemeistert, nun stecken Sie ja bereits mitten in den Vorbereitungen auf die Eröffnung Ihrer gemeinsamen Gaststätte. Wie kam die Idee dafür zustande?

Alisa Stahl: Das hat sich mehr oder weniger zufällig so entwickelt, ehrlich gesagt. Wir hatten letztes Jahr einen gemeinsamen Auftrag zum Kochen auf einer Hochzeit. Dabei haben wir gemerkt, dass wir auch bei der Arbeit gut miteinander harmonieren. In der Folge haben wir immer öfter miteinander gearbeitet und das hat gut funktioniert. Eher zufällig sind wir dann einmal an der Schlosswirtschaft in Heitzenhofen vorbeigefahren und haben gesehen, dass die Gaststätte aktuell geschlossen ist und dass neue Pächter gesucht werden.

Philipp Eichinger: Am nächsten Tag haben wir dann aus Neugier einfach mal den Verpächter angerufen und einen Besichtigungstermin vereinbart. Beim Anschauen haben wir dann schnell gemerkt, wie schön der Biergarten ist und wie gut man dort in der Gaststube Altes mit Neuem kombinieren kann. Da kann man wirklich etwas draus machen. Inzwischen haben wir den Pachtvertrag unterschrieben und sobald Corona es zulässt, öffnen wir dann auch die Tore und legen los.

Worauf können Ihre Gäste sich in Zukunft freuen?

Philipp Eichinger: Im Sommer wollen wir auf jeden Fall einen coolen Biergarten anbieten, nicht nur irgendetwas nach Schema 08/15. Ganz allgemein möchten wir unseren Gästen eine gehobene Küche präsentieren, wobei es uns besonders wichtig ist, dass die Zutaten möglichst alle aus der Region stammen.

Alisa Stahl: Die Schlosswirtschaft ist auch eine super Hochzeits-Location. Mit einem Hotel und einer Kapelle für rund 100 Leute haben wir einen tollen Rahmen für die Örtlichkeit. Wir haben inzwischen auch schon die ersten Anfragen für Hochzeiten, obwohl wir noch nicht einmal geöffnet haben.

In der Gastro-Szene im Landkreis Regensburg sind Sie beide keine unbeschriebenen Blätter. Wo haben Sie das Kochen gelernt?

Philipp Eichinger: Ich habe 2008 mit meiner Ausbildung zum Koch angefangen, im Haus Heuport in Regensburg war das. Danach hat es mich über eine Station am Tegernsee ins Landhotel Birkenhof nach Neunburg vorm Wald verschlagen. Zuletzt habe ich gemeinsam mit einem Partner drei Jahren den Gasthof zum Goldenen Löwen in Kallmünz betrieben.

Alisa Stahl: Ich habe meinen Beruf über einen kleinen Umweg gefunden. Nach der Ausbildung zur Diätassistentin habe ich zunächst nebenbei in einem Catering-Unternehmen gearbeitet. Da habe ich jemanden kennengelernt, der mit einem Kollegen ein Lokal aufmachen wollte: den Goldenen Krug in Sengkofen. Dort habe ich dann meine Ausbildung zur Köchin gemacht und zuletzt war ich zwei Jahre in Österreich in einem Vier-Hauben-Lokal. Das war eine tolle Erfahrung – ich habe als Jungköchin angefangen und bin nach zwei Jahre als Sous-Chefin gegangen.

Danach ging es für Sie beide in die Weiterbildung zum Küchenmeister. Warum haben Sie sich dafür entschieden und warum fiel Ihre Wahl auf die Eckert Schulen?

Alisa Stahl: Die zwei Inhaber aus meinem Ausbildungsbetrieb haben bei den Eckert Schulen ihren Küchenmeister gemacht. Für mich war es dann relativ schnell klar, dass ich den Meister irgendwann auch machen werde. Die Eckert Schulen durfte ich dann in den letzten Jahren schon persönlich kennenlernen – ich habe 2018 beim Ratisbona-Spieß (Anm.: Jugendwettbewerb für Nachwuchsköche aus dem Raum Regensburg) gewonnen und durfte danach am Jugendcamp der bayerischen Köche teilnehmen, das jedes Jahr am Campus der Eckert Schulen Regenstauf stattfindet.

Philipp Eichinger: Ich habe zwischenzeitlich mal mit dem Gedanken gespielt, kein eigenes Restaurant mehr aufzumachen, sondern stattdessen in ein geregeltes Arbeitsleben zu wechseln. Für eine Stelle als Kantinenleiter oder eine andere leitende Stelle ist der Küchenmeister Grundvoraussetzung, deshalb wollte ich ihn unbedingt machen. Und die Eckert Schulen kennt man einfach. Ich komme auch aus der Region, deshalb hat das gepasst.

Was macht die Arbeit als Köche für Sie aus?

Alisa Stahl: Ich denke es ist die Kreativität, aus einfachen Lebensmitteln etwas Besonderes zu schaffen, die es ausmacht. Menschen zu begeistern und mit kulinarischen Erlebnissen Erinnerungen schaffen. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, das ist das Spannende an der Tätigkeit.

Es heißt ja bekanntlich, dass Liebe auch durch den Magen geht – wie haben Sie beide sich während der Weiterbildung bei den Eckert Schulen kennen und lieben gelernt?

Philipp Eichinger: Als wir kurz nach Kursstart das erste Mal Kochen hatten, kam es durch etwas Zufall so, dass Alisa am Arbeitsplatz hinter mir stand. Da sind wir das erste Mal ins Gespräch gekommen. In den folgenden zwei bis drei Wochen haben wir dann nach dem Unterricht immer noch eine halbe bis drei Viertel Stunde auf dem Parkplatz geratscht... und dann hat alles so langsam einen Lauf genommen (lacht).

Mit dem 14. Februar steht nun der Tag der Liebenden direkt vor der Tür. Wie sieht das perfekte Valentinstags-Dinner bei zwei Küchenmeistern aus?

Alisa Stahl: Ich glaube ehrlich gesagt wir werden überlegen, ob wir nicht was bestellen, auch um unsere Kollegen in dieser Zeit zu unterstützen.

Vielen Dank für das Gespräch, einen schönen Valentinstag und viel Erfolg mit der eigenen Gaststätte!



Philipp Eichinger (28) und Alisa Stahl (26) haben sich während ihrer Weiterbildung zum Küchenmeister in der Lehrküche der Eckert Schulen kennen und lieben gelernt. Über die geteilte Leidenschaft zum Kochen fanden sie zueinander und nun auch beruflich zu einem gemeinsamen Traum: einer eigenen Gaststätte. Foto: Eichinger/Stahl

Pressekontakt:

Dr. Robert Eckert Schulen AG
Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf
Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480
E-Mail: andrea.radlbeck@eckert-schulen.de
Web: www.eckert-schulen.de

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der über 70-jährigen Firmengeschichte haben rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.