

## Ein Karrieresprungbrett für die Meisterköche von morgen

*Karriere-Kick in vier Monaten: Angehende Spitzenköche erfüllen sich vor den Toren Regensburgs seit mehr als vier Jahrzehnten ihren Traum — mit dem Meisterbrief als Küchenmeister. Drei Erfolgsgeschichten zeigen, welche Karriereperspektiven der Abschluss eröffnet.*

**Regenstauf – Michelin-Sterne und Gault-Millau-Hauben verblassen, der Meisterbrief bleibt: Die Weiterbildung zum Küchenmeister gilt in Deutschlands Gastronomie und Hotellerie als anerkannteste und wichtigste Kulinarik- und Management-Zertifizierung. Auch deshalb erfreut sich die Qualifikation in Zeiten des viel beklagten Fachkräftemangels im Gastgewerbe ungebrochener Beliebtheit: „Das Interesse bei den Köchen bleibt groß“, berichtete jetzt Petra Mayer, Leitung Geschäftsfeld Hotel und Gastronomie der Eckert Schulen in Regenstauf. Dort absolvierten jetzt im Juni 2025 26 angehende Küchenmeister ihre Prüfungen. Bereits im Juli und Oktober 2025 werden dort nach Worten der Schulleiterin die nächsten Küchenmeister-Weiterbildungen mit derzeit 30 angemeldeten Teilnehmern starten.**

Die Ausbildungsstätte vor den Toren Regensburgs ist eine der wichtigsten Talent-Schmieden für Gastronomiebetriebe in Bayern und weit darüber hinaus. Seit rund vier Jahrzehnten feilen angehende Gastro-Profis dort an ihrer Karriere. Die künftigen Meisterköche motivieren vor allem die Karriereperspektiven — innerhalb und außerhalb der klassischen Gastronomie.

### **In vier Monaten zum Meisterkoch**

Köche sind in Deutschland zunehmend ein rares Gut: Die Zahl der Berufseinsteiger im Kochberuf hat sich in den vergangenen zehn Jahren etwa halbiert. Und drei von vier Betrieben im Gastgewerbe nennen den Mangel an Fachkräften als eines der größten Risiken für ihren künftigen Erfolg. Allein in Bayern sind nach Schätzungen der Industrie- und Handelskammern heute mehrere tausend Stellen in Hotels und Restaurants unbesetzt.

„Umso erfreulicher ist es, dass junge Köche selbst die Initiative ergreifen und in ihre Zukunft investieren“, sagt Udo Haug, der Leiter der Lehrküche an den Eckert Hotelfachschulen, der auch selbst Küchenmeister ist. „Der Küchenmeister ist Voraussetzung, um ausbilden zu können, aber auch, um Küchen beispielsweise leiten zu können“, weiß er. Karriereperspektiven bieten sich dabei auch abseits der klassischen Gastro-Szene: Immer mehr Unternehmen, aber beispielsweise auch Kliniken, setzen in ihren Küchen, Betriebsrestaurants und Mitarbeiterkasinos zunehmend auf gut qualifizierte „Gastro-Manager“.

Vier Monate in Vollzeit dauert an den Eckert Schulen der Weg zum Küchenmeister. Der Lehrgang umfasst — neben allen Grundlagen der anspruchsvollen Kulinarik — Volks- und Betriebswirtschaft, Recht, Steuern, Unternehmensführung, Controlling, Rechnungswesen, Personalwirtschaft, Informationsmanagement und Kommunikation. Die angehenden Küchenchefs lernen, Mitarbeiter zu führen, Abläufe zu planen und zu kontrollieren, Produkte zu beschaffen, ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anzuwenden und Gäste zu beraten. „Es ist diese umfassende Bildung, die die Teilnehmer schätzen“, sagt Schulleiterin Mayer.

### **Vom Küchenmeister zum Kulinarik-Star**

Viele Erfolgsgeschichten in der Gastronomie nahmen in den vergangenen Jahren an den Eckert Hotelfachschulen ihren Anfang, wie zum Beispiel die von Ludwig Maurer, dem „Fleischpapst“ aus dem Bayerwald. Er ist Spitzenkoch, Gastro-Unternehmer und Gourmet-Autor. Den Grundstein für seine Ausnahmelaufbahn legte er mit einer Weiterbildung zum Staatlich geprüften Küchenmeister an den Eckert Schulen, die er genau vor 20 Jahren, 2005, abschloss.

Der 44-jährige Niederbayer betreibt mit großem Erfolg sein eigenes Catering-Unternehmen, begeistert Grill-Deutschland mit virtuellen Barbecue-Kursen, züchtet auf den saftigen Weiden am „Grünen Dach Europas“ seine eigene Bio-Wagyu-Herde und, sozusagen das Sahnehäubchen obendrauf, präsentierte Deutschland auch schon kulinarisch bei einer Weltausstellung. „Wenn ich die Weiterbildung zum Küchenmeister nicht gemacht hätte, wäre ich nicht da, wo ich heute bin“, sagt Maurer heute, und ergänzt: „Handwerk ist gut, aber Zahlen sind auch wichtig“, betont Maurer. Regelmäßig rührt Maurer als „Botschafter“ die Werbetrommel für das Erfolgsmodell Küchenmeister an den Eckert Schulen.

### **Küchenmeister, Kulinarik-Weltreisender und Kochkünstler – und Sternekoch**

Absolventen der Eckert Hotelfachschulen sind heute auch mit Michelin-Sternen hoch dekoriert – wie Maximilian Schmidt, Küchenchef im „Roten Hahn“, eines der Hotel- und Feinschmecker-Juwelen im Herzen der Regensburger Altstadt. Die Kritiker der französischen Kulinarik-Bibel zeichneten den heute 30-Jährigen vor vier Jahren mit einem der begehrten Sterne aus – als jüngsten Stern an Bayerns Gourmet-Sternehimmel. Gemeinsam mit seinen Eltern war die Entscheidung für den Küchenmeister gefallen, verriet er einmal in einem Interview. „Die Zeit hat mir im Rückblick sehr geholfen, mit dem Input im Küchenmeister hatte ich ein exzellentes Fundament für die Praxis“, sagt er heute über seine Zeit an den Eckert Schulen.

### **Erfolgsgeschichte Nachwuchsförderung**

Auch die Erfolgsgeschichte, wie ein Michelin-Stern als Deutschlands begehrtestes Gourmetsiegel es an die Fassade des Gasthauses Hummel in Wischenhofen im Landkreis Regensburg schaffte, ist ein Lehrstück darüber, wie erfolgreiche Nachwuchsförderung in der deutschen Gastronomie heute aussieht. „Er hat mir zum Stern verholpen, ohne ihn hätte ich das nie geschafft“, sagt Küchenchef Sternekoch Stefan Hummel über seinen Küchenmeister Michael Brettner. Auch er entschied sich, seine Weiterbildung zum Küchenmeister an der Hotelfachschule der Eckert Schulen in Regenstauf zu absolvieren – berufsbegleitend im Fernlehre-Modell, weil er in der kleinen Küche im Gasthaus Hummel kein halbes Jahr fehlen kann und will. Seit seinem Abschluss steht er – frisch examiniert als „Geprüfter Küchenmeister“ – als Sous-Chef in der kleinen Wirtshausküche.

### **Das ostbayerische Dream-Team will den Stern auch künftig verteidigen**

„Es ist nicht wichtig, welchen Schulabschluss oder welchen Werdegang du hast, du kannst alles erreichen“, sagt der 28-jährige Oberpfälzer. „Die Gastronomie von heute steht für Teamgeist und Zusammenhalt und dafür, dass man alles schaffen kann, wenn man sich richtig reinhängt.“ Sich richtig reinhängen: Das haben sich Stefan Hummel und Michael Brettner auch für die Zukunft fest vorgenommen. „Denn jetzt, wo wir den Stern einmal haben“, sagen sie, „wollen wir ihn natürlich auch weiter verteidigen.“ Und das gelingt ihnen bereits seit drei Jahren mit Erfolg.

Die nächste Aufstiegsfortbildung Küchenmeister für Fachkräfte aus Gastronomie und Hotellerie startet im Herbst an den Eckert-Hotelfachschulen. Mehr Informationen: <https://www.eckert-schulen.de/hotelfachschule>

*Bildunterschrift 1:*

*Die Weiterbildung zum Küchenmeister gilt in Deutschlands Gastronomie und Hotellerie als anerkannteste und wichtigste Kulinarik- und Management-Zertifizierung. Foto: Eckert Schulen*

*Bildunterschrift 2:*

*Die Eckert Schulen vor den Toren Regensburgs sind eine der wichtigsten Talent-Schmieden für Gastronomiebetriebe in Bayern und weit darüber hinaus. Seit rund vier Jahrzehnten feilen angehende Gastro-Profis dort an ihrer Karriere. Foto: Adobe Stock*

**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](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)

Web: [www.eckert-schulen.de](http://www.eckert-schulen.de)

---

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der über 75-jährigen Firmengeschichte haben mehr als 180.000 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 Prozent und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.