

# Karriere mit Lehre im Tourismus



**get a job**

Deine Chance in Tourismus und Freizeitwirtschaft

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit werden geschlechtsspezifische Bezeichnungen zum Teil nur in ihrer männlichen Form angeführt; sie umfassen selbstverständlich auch dann männliche und weibliche Personen.

## Karriere mit Lehre im Tourismus

Der Tourismus ist für junge, flexible Menschen als Arbeitgeber besonders attraktiv, weil er ein spannendes Betätigungsfeld und einen sicheren Arbeitsplatz bietet, weil man täglich mit Menschen aus den verschiedensten Ländern und Kulturen zu tun hat und weil einem Tür und Tor offen stehen. Eine touristische Ausbildung in Österreich wird auf der ganzen Welt geschätzt, einer Karriere im In- und Ausland steht nichts im Wege.

Dass Tourismusbetriebe nicht abwandern können, gibt zusätzlich Sicherheit. Sie bieten gerade in abgelegenen Regionen Ausbildungs- und Arbeitsplätze. Wichtigster Arbeitgeber im Tourismus ist nach wie vor die Gastronomie und Hotellerie. Die Arbeitsmöglichkeiten im Tourismus werden aber immer vielfältiger. Auch Reiseveranstalter und Reisebüros, Sport- und Freizeitparks, Fitnessstudios, Museen, Kinos und andere Kultureinrichtungen bieten attraktive Lehrstellen an. Dementsprechend breit ist auch das Angebot an Lehrberufen. Neben den klassischen Lehrberufen in der Gastronomie und Hotellerie - u.a. Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in – werden auch Reisebüroassistenten/-innen und Fitnessbetreuer/-innen in den Tourismus- und Freizeitbetrieben ausgebildet.

Der Traum von der eigenen Bar, vom eigenen Restaurant, von der Freiheit seinen Beruf selbst gestalten zu können und damit erfolgreich – wenn nicht weltberühmt zu sein –, all das wird über eine Lehre im Tourismus möglich. Wie gut die österreichische Lehrlingsausbildung im Tourismus ist, zeigen nicht zuletzt die Ergebnisse unserer angehenden Touristiker bei den Berufsweltmeisterschaften. Das Schönste an einem Beruf im Tourismus ist aber, täglich mit Menschen zu arbeiten und in der Zufriedenheit der Gäste den Erfolg der eigenen Arbeit selbst sehen zu können.

**Viel Glück und Erfolg und „Herzlich Willkommen“ im Tourismus!**



- 04 Restaurantfachmann/-frau
- 06 Koch/Köchin
- 08 Gastronomiefachmann/-frau
- 10 Systemgastronomiefachmann/-frau
- 12 Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in
- 14 Reisebüroassistent/-in
- 16 Fitnessbetreuer/-in
- 18 Christine Watzinger, Jg 1986, Hotel- und Gastgewerbeassistentin
- 20 Stefan Köb, Jg 1986, Restaurantfachmann, Selbständig
- 22 Isabell Gonano, Jg 1976, Area Director of Human Resources CEE
- 24 Heinz Hanner, Jg 1963, Haubenkoch, Selbständig
- 26 Adressen



## Aufgaben

Im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau lernen Jugendliche, ihre persönlichen Fähigkeiten im täglichen Kontakt mit den Gästen aus unterschiedlichsten Gesellschaftskreisen und verschiedensten Nationen einzusetzen. So verschieden die Gäste, so vielfältig ist auch der Aufgabenbereich: von der Beratung bei der Menü- und Getränkeauswahl über die Organisation von Banketts und Empfängen bis hin zum fachgerechten Servieren (Flambieren, Filetieren, Tranchieren etc.). Dabei auch auf die persönlichen Wünsche, Neigungen und Bedürfnisse des Gastes einzugehen, erfordert Aufmerksamkeit und Einfühlungsvermögen.

## Berufsausbildung

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der Beruf Restaurantfachmann/-frau kann auch gleichzeitig mit dem Beruf Koch/Köchin im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernt werden.

## Berufliche Chancen

Restaurantfachleute arbeiten vor allem in der gehobenen Gastronomie (Restaurant- und Hotelbetriebe), in Gasthäusern, Kaffeehäusern, Bars und Diskotheken. Durch die Wahl des Betriebes (Klein-, Mittel-, Großbetrieb, Restaurant, Hotel, Catering-Unternehmen usw.) kann jeder selbst Schwerpunkte im Aufgabenbereich setzen.

Weiterbildungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre genug. Einer Karriere - vom Spezialisten wie Sommelier und Cocktailmischer, „Chef de Rang“ (Abteilungsleiter), Maitre d'Hotel“ (Empfangschef), „Chef de Service“ (Restaurantleiter), Bankettleiter bis hin zum Hotelmanager und Restaurantbesitzer – sind keine Grenzen gesetzt.

## Persönliche Fähigkeiten

- Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
- Flexibilität
- Geschicklichkeit
- Belastbarkeit
- Konzentrationsfähigkeit
- angenehmes Auftreten und Taktgefühl
- gute sprachliche Ausdrucksfähigkeiten
- Fremdsprachenkenntnisse



## Aufgaben

Kochen bedeutet nicht nur Kartoffel und Zwiebel schälen allein. Kochen ist eine Kunst, bei der die Kreativität der Köche jeden Tag aufs Neue gefordert ist. Bei der Erstellung der Speisekarte mit kreativen Gerichten und Menüvarianten können sie ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Die Speisekarte ist die Visitenkarte eines jeden Restaurants. Wurde auch der Geschmack des Gastes getroffen, hat der Koch/die Köchin einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg des Restaurants geleistet. Aber auch das Arrangieren von Buffets und Banketten, der Einkauf der Lebensmittel, die Kalkulation und die Organisation des Küchenpersonals gehören zu seinem Aufgabenbereich.

## Berufsausbildung

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der Beruf Koch/Köchin kann auch gleichzeitig mit dem Beruf Restaurantfachmann/-frau im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernt werden.

## Berufliche Chancen

Köchen steht in den unterschiedlichsten ausgerichteten gastgewerblichen Betrieben die „Küchentür“ offen. Spezialisierungsmöglichkeiten gibt es auf die verschiedensten Speisegruppen - Suppen und Gemüse (Potager), Saucen (Saucier), Braten (Rotisseur), Kalte Küche (Gardemanger), Eier- und Teiggerichte (Entremetier), Fisch (Poissonier) und Süßspeisen (Pâtissier).

Eine fundierte Lehrlingsausbildung zum Koch ist gemeinsam mit der Bereitschaft zur Weiterbildung das Karrieresprungbrett: vom Sous-Chef, Küchenchef, F&B Manager oder Inhaber eines eigenen Restaurants bis hin zum Haubenkoch und weltberühmten „Künstler“. Der Kreativität sind auch hier keine Grenzen gesetzt!

## Persönliche Fähigkeiten

- Ausgeprägter Geschmackssinn
- Organisationstalent
- rasche Auffassungsgabe
- Teamfähigkeit
- Kreativität und Fantasie
- Flexibilität
- Belastbarkeit
- Hygienebewusstsein





## Aufgaben

Der Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau verbindet in idealer Weise die Bereiche Küche und Service. Dadurch kommt nicht nur die Kreativität und das Organisationstalent des Jugendlichen zum Einsatz, sondern auch die Kontaktfreudigkeit und Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit den Gästen. Die Lehrlinge lernen schon in der Ausbildung, worauf es bei der Führung eines Gastgewerbebetriebes ankommt - auf ein perfektes Service und eine hervorragende, kreative Küche. Die Ausbildung zur Gastronomiefachkraft ist damit die ideale Basis für eine spätere Selbständigkeit in der Hotellerie und Gastronomie.

## Berufsausbildung

Vierjährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung. Der neue Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau ersetzt die bisherige Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau.

## Berufliche Chancen

Gastronomiefachleute genießen die volle Anerkennung eines 4-jährigen Lehrberufes. Entscheidet man sich für eine weitergehende Ausbildung, stehen einem alle Wege offen - bis hin zur Berufsreifeprüfung, die einem - wie bei allen anderen Lehrberufen auch - den Weg zum Studium an der Fachhochschule oder Universität ebnet. Ob in Gaststätten, Restaurants, Kaffeehäusern, Bars, Hotels oder Catering-Unternehmen - Gastronomiefachkräfte sind als Allrounder in allen Hotel- und Gastgewerbebetrieben gefragt.

## Persönliche Fähigkeiten

- Kreativität und Fantasie
- Ausgeprägter Geschmackssinn
- Organisationstalent
- Flexibilität
- Angenehmes Auftreten
- Gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit
- Fremdsprachenkenntnisse
- Freundlichkeit und Aufmerksamkeit



## Aufgaben

Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für so genannte Fast-Food-Restaurants, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten. Das perfekt organisierte System garantiert, dass Gäste in allen Betrieben derselben Marke die gleiche Qualität und das gleiche Service erhalten. Die Speisen werden größtenteils als Fertig- oder Halbfertiggerichte von zentralen Produktionsbetrieben bezogen. Dadurch können Bestellungen rasch erledigt werden. Der Aufgabenbereich von Systemgastronomiefachleuten ist vielfältig: von der Zubereitung der Speisen über die Gästeberatung bis hin zur Durchführung von Werbeaktionen, Verwaltungsaufgaben und Qualitätskontrollen.

## Berufsausbildung

Dreijähriger Lehrberuf mit anschließender Lehrabschlussprüfung.

## Berufliche Chancen

In unserer schnelllebigen Zeit wird Systemgastronomie mittlerweile in allen gastronomischen Bereichen eingesetzt – in Schnellrestaurants (Familienrestaurant, Marktrestaurant), in Kantinen, in der Erlebnisgastronomie bis hin zu Cafés.

Die Systemgastronomie bietet schnelle Aufstiegsmöglichkeiten, etwa zum Assistent des Restaurantleiters, zum Abteilungsleiter aber auch zur selbständigen Führung eines Betriebes. Weiterbildungsmöglichkeiten bestehen beispielsweise zum „Systemgastronomiemanager“ durch den Lehrgang für Systemgastronomie. Darüber hinaus bieten die meisten Systeme innerbetriebliche Fortbildung an.

## Persönliche Fähigkeiten

- rasche Auffassungsgabe
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- Kaufmännisches Verständnis
- Freundlichkeit und angenehmes Auftreten
- sprachliches Ausdrucksvermögen
- Freude an der persönlichen Dienstleistung
- Hygienebewusstsein





## Aufgaben

Der/die Hotel- und Gastgewerbeassistent/-in ist das Back- und Front Office in einer Person und ist damit am Funktionieren des gesamten Betriebes wesentlich beteiligt. An der Rezeption steht der direkte Kontakt mit den Gästen im Vordergrund: ein professioneller Empfang, Check-in und Check-out sowie Informationen über kulturelle Angebote und die Organisation von Freizeitprogrammen oder Veranstaltungen. Im Zuge von Kontroll- und Organisationsaufgaben arbeiten die Lehrlinge auch eng mit Etage, Service und Küche zusammen. Kreativität ist bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten als auch bei der Führung des Hoteljournals und bei Werbemaßnahmen gefragt.

## Berufsausbildung

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung.

## Berufliche Chancen

Hotel- und Gastgewerbeassistenten arbeiten vor allem in Hotels. Aber auch in Erholungs-, Ferien- und Schulungsheimen, Ferienzentren oder in der Schifffahrt bestehen Beschäftigungsmöglichkeiten. In einem größeren Hotel können sie die Leitung einer Abteilung, z. B. Buffet, Bankett, Konferenzen, Rezeption übernehmen.

Der Kontakt zu Menschen aus aller Welt eröffnet den Hotel- und Gastgewerbeassistenten ein interessantes Arbeitsumfeld mit beruflichen Möglichkeiten im In- und Ausland: Der Karriere vom Chef-Rezeptionist bis hin zum Hoteldirektor und der professionellen Führung eines eigenen Betriebs steht genauso wenig im Wege wie einem Job in Übersee in internationalen Hotelketten.

## Persönliche Fähigkeiten

- Kaufmännisches Verständnis
- Freundlichkeit
- Kontaktfreudigkeit
- Organisationstalent
- Flexibilität
- sprachliche und mathematische Begabung
- Genauigkeit
- Koordinationsfähigkeit



## Aufgaben

Was gibt es schöneres, als spannende Urlaubsdestinationen Tag für Tag auf den eigenen Schreibtisch zu holen? Im Lehrberuf Reisebüroassistent/-in lernen Jugendliche alles rund um die Tätigkeit im Reisebüro - von der Reisevermittlung bis hin zur kompletten Reisevorbereitung von Einzel- und Gruppenreisen. Sie geben Auskunft über Länder und Orte, beraten über Unterkünfte, Verkehrsverbindungen, Zoll- und Visavorschriften sowie gesundheitliche Auflagen. Sie informieren über Veranstaltungen und nehmen Flug- und Hotelreservierungen vor. Daneben gehören Abrechnung, Schriftverkehr und der Umgang mit elektronischen Reservierungssystemen zu ihren Tätigkeiten.

## Berufsausbildung

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung.

## Berufliche Chancen

Weltenbummler können im Lehrberuf Reisebüroassistentenz Hobby und Beruf ideal vereinen und da die Reisefreudigkeit unserer Gesellschaft ständig zunimmt, bietet die Branche breit gefächerte Möglichkeiten: ob in Reisebüros, bei Reiseveranstaltern, als Reisebegleiter oder in Betriebsstätten, die Kurverwaltungen, Tourismusämtern oder Verkehrsvereinen angeschlossen sind.

Durch die Wahl des Lehrbetriebes kann man Einfluss darauf nehmen, ob man sich vorwiegend mit der Organisation von Reisen (Reiseveranstalter) und der Zusammenstellung von Reiseprospekten beschäftigt oder in der Kundenberatung und im Verkauf von Reisen (Reisevermittler) tätig ist. Karrierechancen gibt es genug - von der perfekt ausgebildeten Counterkraft bis hin zum Management oder zur Führung eines eigenen Reiseunternehmens.

## Persönliche Fähigkeiten

- Kontaktfähigkeit
- Freundlichkeit
- Begabung für Fremdsprachen
- geographische Kenntnisse
- kaufmännische Begabung
- Organisationstalent
- Verlässlichkeit
- Verhandlungsgeschick





## Aufgaben

Ist Fitness und Gesundheit individueller Lebensmittelpunkt eines Jugendlichen, dann ist der Beruf Fitnessbetreuer/-in geradezu seine Berufung. Das steigende Gesundheitsbewusstsein und das Bedürfnis nach ausreichender Bewegung und körperlicher Fitness stellen den Fitnessbetreuer täglich vor neue Herausforderungen. Er berät die Kunden bei der Auswahl und der Durchführung von Trainingsprogrammen und stellt Service- und Betreuungskonzepte zusammen. Dabei auch ganzheitliche Aspekte hinsichtlich körperlicher Gesundheit zu berücksichtigen, ist Voraussetzung. Ausreichende Bewegung, richtige Entspannung und gesunde Ernährung werden heute als Grundpfeiler zur Erhaltung und Förderung von Gesundheit angesehen.

## Berufsausbildung

Dreijährige Lehrzeit mit anschließender Lehrabschlussprüfung.

## Berufliche Chancen

Durch die schnell wachsende Branche und den unaufhaltsamen Trend zu Gesundheit und Fitness braucht der Fitness- und Wellnessbereich gut ausgebildete Mitarbeiter. Fitnessbetreuer arbeiten in Fitnessstudios, Sportstudios, Freizeit- und Trainingszentren und ähnlichen Einrichtungen.

Einer Karriere in dieser Branche steht nichts im Wege. Die Möglichkeiten nach der Lehre sind sehr vielfältig und breit gesteckt - von der selbständigen Führung eines Sportstudios oder Fitnesscenters bis hin zu Spitzenjobs im Sportmanagement.

## Persönliche Fähigkeiten

- Freundlichkeit und Aufmerksamkeit
- Sportlichkeit
- Geschicklichkeit
- Belastbarkeit
- Konzentrations- und Merkfähigkeit
- gute Umgangsformen und Rhetorik
- Sauberkeit
- Teamfähigkeit



Ich wollte immer eine Lehre im Tourismus absolvieren, da ich sehr gerne mit Menschen und für Menschen arbeite. Für die Ausbildung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin habe ich mich aufgrund der abwechslungsreichen Tätigkeiten entschieden. Im Laufe meiner Ausbildung konnte ich alle Abteilungen eines Hotels durchlaufen - von der Rezeption, über das Service bis hin zum Backoffice-Bereich. Die Tätigkeit in der Verwaltung macht mir aufgrund der Verschiedenartigkeit der Bereiche - Buchhaltung, Inventur, Personalwesen, Reservierung, Debitoren, Kreditoren - am meisten Spaß.

Zum Lehrlingswettbewerb bin ich durch meine Berufsschule gestoßen. Es ist ein unvergessliches Erlebnis. Ich lernte viele Menschen kennen, die den gleichen Beruf ausüben und konnte positive als auch negative Erfahrungen austauschen. Bei mir selbst war dieser Bewerb mit einem großen Erfolg verbunden. Der Weg war zwar sehr mühevoll und oft lagen die Nerven schon blank. Aber das war es wert und ich kann es nur jedem empfehlen. Alles zu zeigen, was in einem steckt, und dies dann unter Beweis zu stellen, ist eine große Erfahrung für den Start ins Berufsleben.

Da ich meine Ausbildung bei den Austria Trend Hotels & Resorts absolvieren darf, wo auf die Ausbildung und Förderung der Nachwuchsführungskräfte besonders großer Wert gelegt wird, bin ich überzeugt, dass mir viele Türen in den verschiedensten Bereichen des Tourismus offen stehen.

## Mein Tipp für deinen beruflichen Lebensweg

Die Lehrzeit ist zwar keine Herrenzeit, aber wenn man als Lehrling Interesse und Einsatz zeigt, kann ich aus meiner eigenen Erfahrung sagen, dass diese Zeit sehr schön und erfolgreich ist.

### Steckbrief

- 2004 Lehre als HGA im Austria Trend Hotel Lassalle
- 2005 Spartensiegerin in HGA beim Bundeslehrlingswettbewerb in Lochau/Vorarlberg  
Einzelwertung: Gold mit Exzellent

**Motto:** „Oft ist der Weg zum Erfolg sehr steinig, aber es wird der Tag kommen, an dem es sich bezahlt macht.“





Christine Watzinger, Jg 1986,  
Hotel- und Gastgewerbeassistentin

Ich bin sozusagen in der Gastronomie aufgewachsen. Nach der Schule absolvierte ich zwei Schnuppertage in einem 2-Hauben-Restaurant. Ich hatte Freude, Spaß und offensichtlich auch Talent. Damit ist für mich die Entscheidung gefallen. Vor allem der Umgang mit Menschen und dass einem die Welt offen steht, waren für mich die entscheidenden Aspekte. Das ist auch das Schöne an einem Beruf im Tourismus. Mein Ziel war von Anfang an, mir die Welt unter dem Motto „work around the world“ anzusehen. Dieses Ziel verfolge ich immer noch.

Im Laufe meiner Ausbildung zum Restaurantfachmann fand ich vor allem Spaß an der Beratung der Gäste und an der Kommunikation mit ihnen. Während der Lehre besuchte ich auch noch Wein- und Käseseminare, um die Produkte fachgerecht präsentieren zu können. Im Tourismus arbeiten, bedeutet sicherlich auch viel arbeiten. Darauf muss man eingestellt sein. Macht man es mit Freude, ist einem der Erfolg garantiert.

In den Lehrlingswettbewerb bin ich reingerutscht, weil ich mich immer vor anderen beweisen wollte. Dann führte das eine zum anderen - bis hin zur Berufsweltmeisterschaft. Die Wettbewerbe haben mich auch in die Selbständigkeit geführt. Wenn das Projekt „Cocktail-Bar“ auf Schienen ist, dann schaue ich mir endlich die Welt an. Durch die Wettbewerbe habe ich sehr gute Jobangebote - in Malaysia, in Spanien, in Las Vegas. Ich möchte Kulturen kennen lernen, Erfahrungen sammeln und diese nach Österreich bringen.

## Mein Tipp für deinen beruflichen Lebensweg

Es ist der Wille, der zählt, das Fachwissen, das erworben werden will und das bisschen Glück, das dazugehört, um erfolgreich zu sein.

### Steckbrief

- 2003 Junioren-Barkeeperweltmeister in Turin
- 2004 Österreichischer Junioren-Staatsmeister im Restaurantfach
- 2005 Berufsweltmeister in Helsinki
- 2005 Selbständig mit einem Catering-Unternehmen
- 2006 Eröffnung einer Cocktail-Bar in Bregenz

**Motto:** „Work around the World“



Stefan Köb, Jg 1986,  
Restaurantfachmann, Selbständig



Es war immer mein Traum, in einem Hotel zu arbeiten. Meine Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin habe ich nach der Matura im InterContinental Wien absolviert. Nach meiner Lehre konnte ich in der Personalabteilung einsteigen, wo ich dann auch meine Karriere verfolgt habe.

Eine Lehre ist die ideale Ausbildung, um sich ein genaues Bild über den Beruf machen zu können. Man sollte sich aber genau über das Berufsbild informieren und sich darüber Gedanken machen, ob es wirklich das ist, was man machen möchte. Weiterbildung ist natürlich auch sehr wichtig. In einer großen, internationalen Hotelkette werden für die Mitarbeiter Weiterbildungskurse in allen Bereichen angeboten.

Im Tourismus zu arbeiten hat sehr viele positive Seiten: Man hat flexible Arbeitszeiten. Der Kontakt mit den internationalen Gästen als auch Kollegen macht das Arbeitsumfeld sehr interessant. Besondere Freude bereitet mir die Abwechslung, die jeden Tag neue Herausforderungen bringt. Die Arbeit ist zudem sehr praxisorientiert und auf sehr hohem Qualitätsniveau.

## Mein Tipp für deinen beruflichen Lebensweg

Du solltest die Lehrjahre nicht als „Verpflichtung“, sondern als Bereicherung sehen, denn als Lehrling hast du die Möglichkeit, drei Jahre lang von Fachkräften ausgebildet zu werden und zu lernen. Du solltest auch versuchen, dich nebenbei bei Wettbewerben und Kursen zu qualifizieren. Denn je besser du die Lehrjahre absolvierst, und je besser der Eindruck ist, den du hinterlässt, umso höher sind deine Karrierechancen in der Zukunft. Und beginne mit Freude deinen Arbeitstag, denn nur so kannst du auch 100% Leistung bringen.

## Steckbrief

- 2000 Human Resources Coordinator InterContinental Wien
- 2001 Assistant Human Resources Manager InterContinental Wien
- 2003 Director of Human Resources InterContinental Wien und seit
- 2006 Area Director of Human Resources Central & Eastern Europe InterContinental Hotels Group

**Motto:** „Hab Freude an der Arbeit!“





Isabell Gonano, Jg 1976,  
Area Director of Human Resources CEE

Als Zehnjähriger wollte ich eigentlich Priester werden, einfach aus dem Grundbedürfnis heraus, anderen Menschen zu helfen und ihnen Freude zu bereiten. Diesen Wunsch habe ich als Kind mit Pfarrer definiert - später mit Gastronom bzw. Dienstleistung. Dienstleistung heißt für mich dienen und leisten. Ich wollte immer etwas leisten. Mir macht aber auch das Dienen große Freude. Ein Beruf im Tourismus war für mich also genau das richtige.

Ein Lehrberuf ist optimal, weil er sehr berufsnahe ist und sich aus mehreren Komponenten zusammensetzt. Eine gute Ausbildung, ein fachliches Fundament ist die Voraussetzung für Erfolg. Nach meiner Grundausbildung hat mich das Service und der Wein besonders fasziniert. Ich habe dann als Commis Sommelier gearbeitet und war mit Leib und Seele Restaurantfachmann. Dann hat mich das Küchenvirus gepackt.

Das Schönste an einem Beruf im Tourismus ist, dass man seine Kreativität voll einbringen kann. Sei es das Kreieren von neuen Speisen und Menüs in der Küche oder im Service, wo man psychologische, schauspielerische und beraterische Fähigkeiten einsetzen kann. Natürlich ist nicht jeder Tag nur Spaß. Man braucht Geduld, Ausdauer, Konsequenz, Fleiß und Disziplin.

## Mein Tipp für deinen beruflichen Lebensweg

Das Wichtigste ist herauszufinden, was dir wirklich Spaß macht. Wenn du das weißt, dann kannst du auch genau das tun und dann hast du die Freiheit, das Lebensglück. Man kann nicht erfolgreich sein, wenn man was tun muss, was einem keinen Spaß macht.

Dann brauchst du ein Ziel, z.B. mit 30 möchte ich ein Starkoch sein, und einen Plan. - Was muss ich tun, um das zu erreichen?

### Steckbrief

- 1988 1. Haube Gault Millau
- 1989 2. Haube Gault Millau
- 1996 3. Haube Gault Millau
- 1997 Koch des Jahres Gault Millau
- 2001 Gastronom des Jahres Genießer-Atlas
- 2005 Gastronom des Jahres Manstein Verlag
- 2006 Koch des Jahres - großer Restaurant - und Hotelguide

**Motto:** „Wisse zu wollen und sei frei!“



Heinz Hanner, Jg 1963,  
Haubenkoch, Selbständig

## Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern

### Burgenland

Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt  
Tel.: 05 90 907-5410  
Fax: 05 90 907-5415  
lehrlingsstelle@wkbgl.at  
wko.at/bgl/lehrlinge

### Kärnten

Koschutastraße 3, 9020 Klagenfurt  
Tel.: 05 90 904-855  
Fax: 05 90 904-854  
lehrlingsstelle@wkk.or.at  
wko.at/ktn/lehrlingsstelle

### Niederösterreich

Landsbergerstraße 1, 3100 St. Pölten  
Tel.: 02742 851-17500  
Fax: 02742 851-17599  
berufsausbildung@wknoe.at  
wko.at/noe/bildung

### Oberösterreich

Wiener Straße 150, 4024 Linz  
Tel.: 05 90 909-4001  
Fax: 05 90 909-4009  
bplv@wkoee.at  
wko.at/ooe/bp

### Salzburg

Faberstraße 18, 5027 Salzburg  
Tel.: 0662 8888-318  
Fax: 0662 8888-562  
bipol@wks.at  
wko.at/sbg/lehrlingsstelle

### Steiermark

Körbnergasse 111-113, 8021 Graz  
Tel.: 0316 601-545  
Fax: 0316 601-716  
lehrlingsstelle@wkstmk.at  
wko.at/stmk/lehrlingsstelle

### Tirol

Egger-Lienz-Straße 116, 6021  
Innsbruck  
Tel.: 05 90 905-7301  
Fax: 05 90 905-57301  
lehrling@wktirol.at  
wko.at/tirol/bildung/lehrling

### Vorarlberg

Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch  
Tel.: 05522 305-320  
Fax: 05522 305-118  
lehrlinge@wkv.at  
wko.at/vlbg/ba

### Wien

Rudolf Sallinger-Platz 1, 1030 Wien  
Tel.: 01 51450-2413  
Fax: 01 51450-2469  
lehrlingsstelle@wkw.at  
wko.at/wien/lehrling

### Wirtschaftskammer Österreich

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien  
Tel.: 05 90 900-4076  
Fax: 05 90 900-261  
alfred.freundlinger@wko.at  
wko.at/bildung

## Berufsinformationszentren der WIFIs bzw. Wirtschaftskammern Österreichs

### **BIWI Berufsinformation der Wiener Wirtschaft**

Währinger Gürtel 97, 1180 Wien  
 Tel.: 01 51450-6518  
 Fax: 01 51450-6521  
 mailbox@biwi.at  
 www.biwi.at/

### **WIFI Niederösterreich Berufsinformationszentrum**

Mariazeller Straße 97, 3100 St.Pölten  
 Tel.: 02742 890-2217  
 Fax: 02742 890-2219  
 biz@noe.wifi.at  
 www.noe.wifi.at/

### **Wirtschaftskammer OÖ Karriereberatung**

Wiener Straße 150, 4020 Linz  
 Tel.: 05 90 909-0  
 karriere@wkoee.at  
 wko.at/ooe/karriere

### **AHA! Bildungsberatung der Wirtschaftskammer Salzburg**

Julius-Raab-Platz 4, 5027 Salzburg  
 Tel.: 0662 8888-276 od. 319  
 Fax: 0662 8888-395  
 aha@wks.at  
 www.aha-bildungsberatung.at

### **Berufsinformationszentrum Wirtschaftskammer Tirol**

Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck  
 Tel.: 05 90 905-7243  
 Fax: 05 90 905-57243  
 biz@wktirol.at  
 wko.at/tirol/biz

### **BIFO Berufs- und Bildungsinformation Vorarlberg**

Marktstraße 12a, 6850 Dornbirn  
 Tel.: 05572 31 717-0  
 Fax: 05572 31 717-17  
 bifoinfo@bifo.at  
 www.bifo.at

### **Information.Job.Karriere - Wirtschaftskammer Burgenland**

Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt  
 Tel.: 05 90 907-2000  
 info@bgld.wifi.at  
 www.wifi.at/burgenland

### **WIFI Steiermark Berufsinformation**

Körblergasse 111-113, 8021 Graz  
 Tel.: 0316 602-0  
 Fax: 0316 602-301  
 info@stmk.wifi.at  
 www.stmk.wifi.at

### **WIFI der Wirtschaftskammer Kärnten**

Europaplatz 1, 9021 Klagenfurt  
 Tel.: 05 9434-901  
 Fax: 05 9434-911  
 wifi@wifikaernten.at  
 www.wifikaernten.at

**Medieninhaber und Herausgeber:** Wirtschaftskammer Österreich, Fachverbände der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien;  
**Text und Redaktion:** Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Mag. Maria Aigner; Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien, [www.dertourismus.at](http://www.dertourismus.at);  
**Fotografie:** Das Fotostudio, Ludwig Rusch, Neubaugasse 64-66/3/4, 1070 Wien, [www.dasfotostudio.at](http://www.dasfotostudio.at); **Grafik:** Hochstrasser Communication Design, Andrea Hochstrasser, Plößlgasse 4/1, 1040 Wien, [www.hochstrasser.at](http://www.hochstrasser.at); **Druck:** Holzhausen Druck & Medien GmbH, Holzhausenplatz 1, 1140 Wien, [www.holzhausen.at](http://www.holzhausen.at);

