We proudly present

Wohlfühlhotel Alte Rebschule, Rhodt unter Rietburg

Im familiengeführten Haus in der Südpfalz wird mit viel Hingabe und Leidenschaft ein einmaliges Konzept zur Akquise und Ausbildung von jungen Menschen aus Kenia gelebt

Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

Wohlfühlhotel Alte Rebschule
Theresienstraße 200, 76835 Rhodt unter Rietburg

Ausbilder: Jochen Döringer (Küchenchef)
Co-Ausbilderin: Marina Nagel (Sous Chefin)
Ausbildungsbetrieb seit: 2006
Mitarbeitende im Betrieb: rund 50
Mitarbeitende im Küchenteam: 13
Auszubildende in der Küche: 2
Gastronomie: 2 Restaurants à 70 Sitzplätze
Essen pro Tag: rund 50 im Menü-Service (Genießerpension), rund 80 im à la carte-Restaurant
Gäste im Tagungsgeschäft: ca. 50 in verschiedenen Gruppen
www.alte-rebschule.de

„Bei uns wird noch richtig gekocht; mit frischen Zutaten, nach Möglichkeit regional. Tüten kaufen und aufreißen gibt es bei uns nicht“, sagt Jochen Döringer, Küchenchef & Ausbilder im *Wohlfühlhotel Alte Rebschule* in der Südpfalz. „Unsere Pfälzer Heimat ein wahres Schatzkästchen an frischen und regionalen Produkten. Obst, Gemüse, Wild, Fisch und Weine stammen bei uns oft direkt von Erzeugern in unserer Region. So erleben unsere Auszubildenden von Anfang an, wie wichtig Qualität, Nachhaltigkeit & Herkunft sind und lernen die Rohstoffe, die sie aus ihrer Heimat Kenia in den wenigsten Fällen kennen.“

„Die Ausbildung junger Menschen aus Kenia ist aufwändig, aber menschlich stets sehr bereichernd.“

Jochen Döringer, Küchenchef & Ausbilder

Das spricht für die Ausbildung im *Wohlfühlhotel Alte Rebschule*:

- Erfolgreiche Ausbildung & Integration junger Menschen aus Kenia – der erste Auszubildende aus Afrika ist heute Sous Chef in der *Alten Rebschule*
- Bislang vier weitere Auszubildende zum Koch/zur Köchin aus Kenia mit erfolgreichem Abschluss – zwei weitere angehende Köchinnen aus Afrika sind zurzeit in Ausbildung
- Sehr viel Handarbeit in der Küche – fast alles wird selbst gemacht: Fonds, Soßen, Marinaden, Desserts, Teige etc.
- Verwöhnpension-Menüs und regionale Gasthausküche
- Mitglied bei „Working Family“ – ein Zusammenschluss von familiengeführten Hotels mit Fokus auf Mitarbeiterwohl
- Mitglied bei „Gastwerk Südpfalz“ – rund zehn Betriebe, die gemeinsam Azubi-Marketing & Azubi-Schulungen machen
- Möglichkeit zum Azubi-Tausch, z.B. durch ein Praktikum beim Bäcker oder in der Gemeinschaftsverpflegung

Auszubildende und Ausbilder im Wohlfühlhotel Alte Rebschule mit den CHEFS TROPHY 2025-Juroren Oliver Steffensky und Michel König

FOTOS: ALTE RESCHULE I SABINE ROMES FÜR CHEFS!