We proudly present

Land & Golf Hotel Stromberg, Hunsrück

Im Vier-Sterne-Hotel stehen jungen Menschen nach der qualifizierten Ausbildung alle Türen offen – im Ausbildungsbetrieb, in der gehobenen Gastronomie oder auf internationaler Bühne

Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

Land & Golf Hotel Stromberg
Am Buchenring 6, 55442 Stromberg

Ausbilder: Michael Stortz (Executive Chef)
Co-Ausbilder: Klaus Hackenbruch, Yvonne Gansen, Ulrike Schmidt, Tilo Bahners, Marius Essner
Ausbildungsbetrieb seit: 1998
Mitarbeitende gesamt: 125
Küchenteam: 29
Auszubildende Küche: insgesamt 8
Gastronomie: 2 Restaurants, 240 Sitzplätze
Essen pro Tag: 180
Kapazitäten im Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft: bis zu 180 Gäste
www.golfhotel-stromberg.de

„In unserem Ausbildungsbetrieb stehen die Leidenschaft für gutes Essen und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen im Mittelpunkt. Genau diese Begeisterung möchten wir an die nächste Generation weitergeben", sagt Michael Stortz, Executive Chef & Ausbilder im *Land & Golf Hotel Stromberg*. Das privat geführte Vier-Sterne-Haus bietet jungen Menschen mit dem Berufswunsch Koch/Köchin nicht nur eine fundierte fachliche Ausbildung, sondern auch ein inspirierendes Umfeld, in dem Kreativität, Qualität und Teamarbeit täglich gelebt werden. Über seine Azubis und Mitarbeitenden sagt Michael Stortz: „Wir suchen keine perfekten Lebensläufe, sondern Menschen mit Leidenschaft, Lernbereitschaft und Freude am Kochen, die das Herz am rechten Fleck haben."

„Wir leben die Leidenschaft für gutes Essen und die möchten wir an diese nächste Generation weitergeben."

Michael Stortz,
Executive Chef & Ausbilder

Das spricht für die Kochausbildung im *Hotel Stromberg*:

- Abwechslungsreiche Küche mit frischen, regionalen Zutaten und klassischen sowie modernen Kochtechniken
- Vielseitige Konzepte von Büfett über à la carte bis Bankett
- Einschulungstag für neue Auszubildende
- Azubis organisieren die Jahresauftakt-Veranstaltung – von Konzept- und Menüplanung über Einkauf bis Service
- Zeugnisprämie für besonders gute Schulzeugnisse
- Regelmäßige Azubi-Meetings mit Feedback-Runde
- Jährlicher Azubi-Ausflug zur Stärkung des Zusammenhalts
- Förderung der Teilnahme an externen Wettbewerben (z.B. Dehoga Bundeswettbewerb, Achenbach-Preis)
- Individuelle Vorbereitung auf die Prüfungen

Gruppenbild mit Damen: die Kochauszubildenden im Land & Golf Hotel Stromberg mit Sabine Romeis von der CHEFS TROPHY-Jury 2025

FOTOS: SABINE ROMEIS FÜR CHEFS!