



## We proudly present **Hotel & Restaurant heyligenstaedt, Gießen**

Hinter der denkmalgeschützten Industriefassade von 1876 lernt man Kochen im coolen Ambiente und profitiert von leidenschaftlichen Ausbildern, die ihr Handwerk verstehen

### Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

**Hotel & Restaurant heyligenstaedt**  
Aulweg 41, 35392 Gießen

**Ausbilder:** Markus Leidner (Küchenchef)

**Co-Ausbilder:** Remo Fabritius

**Ausbildungsbetrieb seit:** 2012

**Mitarbeitende gesamt:** 45

**Mitarbeitende im Küchenteam:** 14

**Auszubildende Küche:** 5

**Gastronomie:** 1 Restaurant

**Essen pro Tag:** 50–60

**Gäste im Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft:** verschiedene Formate und Anlässe für bis zu 220 Personen

[www.restaurant-heyiligenstaedt.de](http://www.restaurant-heyiligenstaedt.de)



Im *heyiligenstaedt* in Gießen kocht man hinter einer denkmalgeschützten Industriefassade aus dem Jahr 1876. Wo vor über 100 Jahren Eisen geschmiedet wurde, gibt es heute im gleichnamigen Hotel & Restaurant hochkarätige Veranstaltungen und kulinarische Highlights à la carte. Der Ausbildungsplatz lebt nicht nur von seiner besonderen Atmosphäre, sondern gleichermaßen von leidenschaftlichen Ausbildern, die ihr Handwerk aufs Beste verstehen und es dem Nachwuchs mit viel Herzblut vermitteln. Gerade wird auf dem *heyiligenstaedt*-Gelände groß gebaut. Es entstehen Büro- und Gewerbeflächen, ein größeres Hotel sowie zusätzliche Gastronomie- und Veranstaltungsbereiche. Ab Frühjahr 2026 wollen die Leidners hier ein Tages-Bistro eröffnen, das auch für die Kochausbildung viele neue Perspektiven und Lernanlässe schafft.

Das spricht für die Kochausbildung im Restaurant *heyiligenstaedt*:

- Familiär geprägtes Arbeitsumfeld mit kollegialem Spirit
- Anspruchsvolle, saisonal geprägte Küche mit Fokus auf Frische, Regionalität und Kochhandwerk
- Breites fachliches Spektrum von Frühstück über à la carte bis Banketts & Events – sowie bald auch Bistro-Küche
- Förderung der Kreativität der Azubis durch die Möglichkeit, eigene Rezeptideen in die Menügestaltung einzubringen
- Freistellung für die Teilnahme an dem jährlichen Azubi-Austauschprogramm über die Berufsschule mit Frankreich
- Offene Kommunikations- und Feedback-Kultur im Team
- Individuelle Förderung, inklusive Training für die Prüfungen



**„Durch frühzeitige Übertragung von Verantwortung fördern wir Motivation und Selbstständigkeit.“**

Markus & Bettina Leidner,  
Küchenchef/Patron &  
Geschäftsführerin



Das Hotel & Restaurant *heyiligenstaedt* in Gießen ist ein Platz für hochwertigen à la carte-Genuss und stimmungsvolle Veranstaltungen im Industrial Chic