

Karriere mit Lehre

Ehemals jüngster Dipl. Sommelier, Tourismuslehrer und Unternehmer: Martin Widemann aus Mauer, ein Paradebeispiel von „Karriere mit Lehre“.

Koch-Kellner-Ausbildung im Parkhotel Schönbrunn, Saisonarbeit in Top-Häusern von NÖ. Jede Menge Zusatzqualifikationen, wie Küchenmeister, Dipl. Käse-Sommelier und Dipl. Sommelier. Und dann mit 25 wieder an die Schule - diesmal als Lehrer: Ein aufsehenerregender Werdegang für einen Gastro-Lehrling.

„Ich wollte immer alles genau wissen“

Ein Job muss interessant, vielfältig und geschmackvoll sein. Drum entschied sich Martin Widemann 1985 für die Koch-Kellner-Lehre. Vom Herd weg händelte er sich durch's Service zur Bar. Das Interesse an Fortbildung war groß: „Ich wollte immer alles genau wissen.“ 1992 war Widemann als 22-Jähriger bei der ersten Tranche der neuen Sommelier (franz.: Mundschenk)-Ausbildung dabei. „1993 war ich der jüngste Dipl. Sommelier Österreichs. 1995 hat die Wiener Tourismusschule angefragt“, erzählt Widemann, der in Wien als einer von wenigen alle fachpraktischen Fächer unterrichtet und Sommelier-



Martin Widemann FOTO: xlg

er-Lehrgangsführer für NÖ und das Burgenland ist. Der Wechsel vom unstenen Gastro-Leben zum sehr geordneten Alltag der Schule war allerdings ein „Kulturschock“.

Etwas fehlte dem umtriebigen Gastronomie-Experten. 1996 hielt Widemann neben der Schule sein erstes WiFi-Seminar. 1999 gründete er zusammen mit seiner Frau eine eigene Trainingsfirma für Gastronomen. „Ich hab gesehen, dass es nicht nur an

Fachausbildung fehlt, sondern an Motivation für die Arbeit im Tourismus.“

Oft wird aus Interesse Frust

Widemann verknüpfte systemische Coachingausbildung mit Beschwerdemanagement und Mitarbeiterführung. Ein Thema, das ihm besonders am Herzen liegt, sind die Lehrlinge: „Viele kommen zu diesem Beruf und werden gleich zu Beginn demotiviert, weil sie eintönige Arbeiten erledigen müssen und sich keiner für sie Zeit nimmt.“ Denn der Lehrer habe einen pädagogischen Auftrag: Begeisterung wecken für das, was man tut, die Mitarbeiter wertschätzen und so „an einem Strang ziehen“. Das große Plus dieses Berufs: Er ist nie eintönig. Ständig wechselnde Gäste und Produkte durch die Saison bringen immer neue Herausforderungen. Als allgemeine Herausforderung

sieht Martin Widemann, die Stellung von Österreich als Tourismusland Nr. 1 zu halten: „Stimmt der Tourismus, bleibt die Wertschöpfung im Land.“

Weinvielalt und leckere Kochrezepte

Und dass die besten Voraussetzungen dafür gegeben sind, ist für ihn ganz klar: „Österreich ist als Weinland eine Nummer 1, zwar nicht mengenmäßig, aber mit Qualität und Vielfalt.“ Drum steht im Sommer auf seiner Terrasse auch tagsüber ein aromatischer Weißer und abends ein gehaltvoller Roter. Widemanns Geschmack ist, oft unbemerkt, in vielen Küchen bekannt. Denn wenn er nicht gerade Wein verkostet, kreiert er Rezepte für Knorr-Magazine oder Gusto: „Je nach Saison, mit Kürbis, Erdbeere oder Wurzelgemüse. Lecker und leicht nachzukochen.“

ANTIK HOF

AGGSBACH DORF 4

Jeden Samstag
10.00-12.30 und 14.00-17.00 Uhr

Jeden Sonntag
10.00-12.30, 14.00-16.00 Uhr

Ein- und Verkauf
von schönen alten Dingen

☎ 0664 / 131 99 53

ENTWEDER, ⁴ JAHRE GARANTIE



Ford Ka jetzt um € 8.490,-

Dabei gibt es das Ford & Servicepaket mit 3 Jahren und 100.000 km