

## Wochen der tschechischen Küche: Fachschüler aus Teplice kochen in Sachsen

**Bis 31. Oktober fördern die Aktionswochen den kulturellen Austausch zwischen Sachsen und Böhmen und dienen auch der Fachkräftegewinnung.**

**Dresden, 13. Oktober 2021** – Knödel, Knoblauchsuppe, Palatschinken: Die Speisekarten einiger Restaurants im Osterzgebirge und in Dresden werden in den nächsten Wochen um die Klassiker der böhmischen Küche erweitert. Gekocht und serviert werden die Gerichte von Fachschülern aus Tschechien, die in Sachsen Praxiserfahrungen sammeln und Kontakte für den Berufseinstieg knüpfen. Anlass sind die „Wochen der tschechischen Küche“ vom 13. bis 31. Oktober. Es ist ein Kooperationsprojekt zwischen der Interessengemeinschaft „Wirstammtisch Osterzgebirge“ und der Hotelfachschule in Teplice (Teplitz). Schirmherrin ist Andrea Dombois, Vizepräsidentin des Sächsischen Landtages. Der DEHOGA Sachsen unterstützte das Vorhaben bereits in der Vergangenheit mit entsprechender Öffentlichkeitsarbeit. Es reiht sich in eine Vielzahl von Initiativen des Fachverbands ein, die der Nachwuchssicherung im Gastgewerbe dienen.

Für die 25 angehenden Restaurantfachkräfte und Köche der Hotelfachschule in Teplice bieten die tschechischen Wochen in den deutschen Restaurants die wertvolle Gelegenheit, praktische Kenntnisse zu erwerben. Denn: Das Prinzip der dualen Berufsausbildung, bei der sich im regelmäßigen Turnus Unterricht und Praxis abwechseln, gibt es in Tschechien nicht. Bereits seit dem Jahr 2000 besteht die Partnerschaft zwischen den Mitgliedern des Wirstammtischs und der Hotelfachschule.

Für die Betriebe ist es in Zeiten des Fachkräftemangels eine Gelegenheit, frühzeitig potenzielle Mitarbeiter kennenzulernen und für die Karriere im eigenen Unternehmen zu begeistern. In allen Betrieben, die bisher an dieser Initiative teilgenommen haben, gebe es heute Arbeitnehmer, die während der Aktionswochen rekrutiert wurden, so Jochen Löbel, Sprecher des Wirstammtischs.

Die Gäste, schließlich, können während der Zeit, authentische böhmische Küche und die Fachkräfte von Morgen bei ihren ersten Schritten im Berufsleben erleben.

Neun Restaurants beteiligen sich in diesem Jahr – sieben im Osterzgebirge sowie erstmals zwei in der Landeshauptstadt: Goldener Stern in Frauenstein, Ahorn Waldhotel in Altenberg, Berghotel Talblick und Naturhotel Lindenhof in Holzgau, Naturhotel Gasthof Bärenfels, Ratskeller Geising, Waldhotel Kreuztanne in Friedebach und in Dresden Wilma Wunder und Restaurant Aposto am Altmarkt. Geboten werden jeweils böhmische Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, zubereitet und serviert von den Schülern aus Tschechien. ■

**Bild im Anhang:** Wochen der tschechischen Küche im Ahorn Waldhotel Altenberg: Daniela Zarubova (re.) und Jessica Janichova von der Hotelfachschule Teplice werden in den nächsten Wochen hier ein Praktikum absolvieren und die Gäste mit der böhmischen Küche vertraut machen. Foto: Egbert Kamprath

**Wenn Sie gern selbst ein Foto in einem der teilnehmenden Restaurants anfertigen möchten, melden Sie sich bitte bei Franziska Luthardt, E-Mail: [luthardt@dehoga-sachsen.de](mailto:luthardt@dehoga-sachsen.de), Telefon 0351 428 95 10**

**Herausgeber:**

DEHOGA Hotel- und Gaststättenverband Sachsen e.V. (DEHOGA Sachsen e.V.)  
Tharandter Straße 5  
01159 Dresden

**Pressekontakt DEHOGA:**

Axel Klein, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Sachsen  
Telefon: 0351 428 9510  
Mobil: 0174 4272789  
E-Mail: [klein@dehoga-sachsen.de](mailto:klein@dehoga-sachsen.de)

**Pressekontakt Wirtestammtisch Osterzgebirge:**

Jochen Löbel  
Mobil: 0172 3590134  
E-Mail: [LoebelJochen@gmail.com](mailto:LoebelJochen@gmail.com)

**Über DEHOGA Sachsen:**

Der Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Sachsen) ist die Berufsorganisation des Gastgewerbes in Sachsen. Er vertritt die Interessen der verschiedenen Betriebstypen in Gastronomie und Hotellerie. Als moderner Branchenverband setzt sich der DEHOGA für die Verbesserung der gewerbepolitischen Interessen sowie für eine zukunftsweisende Wirtschaftspolitik ein. Zudem ist der Verband kompetenter Gesprächs- und Verhandlungspartner gegenüber Politik und Wirtschaft. Sein Ziel ist, Gegenwart und Zukunft des Gastgewerbes zu sichern, die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe weiter zu verbessern und dessen Ansehen zu fördern. [www.dehoga-sachsen.de](http://www.dehoga-sachsen.de)