



**Frage: Arbeit oder Vergnügen? Antwort: Arbeit mit Vergnügen im Genuss-Kosmos Paulus**

**wir - Sigrune Essenpreis, BIOSpitzenköchin & Thomas A. Nickels, 3. Bester Sommelier Europas bieten in unseren Genuss-Kosmos Paulus mit Landgasthof, Laden, Wein & Genuss Zentrum sowie Wirtschaftsgärten im nördlichen Saarland Nähe Trier einen Arbeitsplatz als Köchin/Koch an.**

Voraussetzungen?

- Du hast Köchin/Koch, Hauswirtschafter\*in gelernt oder Du hast eine vergleichbare Qualifikation
- Du wünschst Dir Freude und Sinn bei Deiner Arbeit
- Du willst handwerklich Kochen und Backen
- Du willst neben mit Fleisch und Fisch auch vegetarisch, vegan und mit Wildkräutern kochen
- Du willst mit frischen, saisonalen u. regionalen Grundprodukten aus ökologischer Erzeugung arbeiten
- Du willst Dir Wissen im Anbau von Gemüse, Obst, Kartoffeln und zur Bienenhaltung aneignen
- Du willst mehr über Wein, Kombination von Wein & Speisen und Sensorik lernen
- Du willst ab August 2023 mit Vergnügen mit uns zusammenarbeiten

Wir bieten!

- vielseitige, kreative Arbeit
- kleines, familiäres Team
- fachliche und persönliche Weiterentwicklung
- geregelte Arbeitszeit in einer 4 Tage Woche
- 2 volle Tage am Stück frei (Ruhetage Mo + Di)
- sehr gute Arbeitsbedingungen + Geräteinfrastruktur
- kostenfreie Reinigung der Dienstkleidung
- übertarifliche Bezahlung

Falls Du die obigen Voraussetzungen zur Zusammenarbeit mitbringst und Du Lust bekommen hast, mit uns zu arbeiten, wollen wir Dich gerne kennen lernen. Schau Dir gerne auch den Steckbrief über uns auf der nächsten Seite zum ersten Kennenlernen an und besuche uns zunächst einmal auf unserer Homepage [www.landgasthof-paulus.de](http://www.landgasthof-paulus.de).

Schicke uns Deinen bisherigen Lebenslauf mit kurzer Begründung für Deinen Wunsch bei uns als Köchin/Koch mitzuarbeiten per Email oder an die unten stehende Adresse. WIR FREUEN UNS DARÜBER!  
Landgasthof Paulus & Der Laden c/o Sigrune Essenpreis, Prälat-Faber-Straße 2-4, D-66620 Nonnweiler • Fon 06873-91011 • edress [info@landgasthof-paulus.de](mailto:info@landgasthof-paulus.de) • Internet [www.landgasthof-paulus.de](http://www.landgasthof-paulus.de)

## STECKBRIEF GENUSS-KOSMOS PAULUS

Der liebevoll gestaltete Landgasthof Paulus & Der Laden, geführt von Thomas A. Nickels - 3. Bester Sommelier Europas und seiner Frau Sigrune Essenpreis, ihres Zeichens BIOSpitzenköchin, liegt inmitten der unberührten Idylle des Schwarzwälder Hochwaldes im nördlichen Saarland in Sitzerath am Eingang des Nationalparks Hunsrück-Hochwald. Als engagiertes Mitglied von Slow Food setzt man dort auf Produkte, die in der Region heranwachsen und aus ökologischer Erzeugung stammen. In der traditionsverbundenen ländlichen Naturküche des "Paulus" entstehen daraus nah an der Natur belassene und gleichzeitig raffinierte, komplexe Gerichte. Ein besonderes Faible hat die langjährige Vegetarierin Sigrune Essenpreis EH für das Kochen mit Wildkräutern und essbaren Blumen. Thomas A. Nickels steht für außergewöhnliche Weinkultur, für Spaß und Vielfalt mit Spitzenweinen aus aller Welt. Diese kredenzt er seinen Gästen bevorzugt glasweise, garniert mit kenntnisreichen und unterhaltsamen Geschichten aus seinem schier unerschöpflichen Wissensfundus. Im ersten Stock des Landgasthofes befindet sich auch das Sigrune Essenpreis Wein & Genuss Zentrum. Die Angebotspalette an diesem alltagsfernen Platz mit seinen Themenräumen umfasst „Kulinarische Plauderei – Weine & Speisen mit allen Sinnen erleben“, „Bungee Jumping für die Sinne - ein Degustationsseminar mit Weine & Speisen Workshop" oder "Die Ess-Klasse mit der EssenZpreis". Der Landgasthof Paulus bewirtschaftet auch eigene Gärten; es sind dies "der Hochbeetgarten" und "der Paradiesgarten". Beide Gärten können nach Absprache bei GARTENverFÜHRUNGEN besichtigt werden.

