



Vielleicht bist Du es? Wenn Kochen & Gastronomie Dein Traumberuf ist, dann lies weiter!

**wir - Sigrune Essenpreis, BIOSpitzenköchin & Thomas A. Nickels, 3. Bester Sommelier Europas
suchen für unseren Landgasthof Paulus im nördlichen Saarland**

eine(n) Auszubildende(n) Köchin / Koch

Voraussetzungen?

- Du hast einen Hauptschul- oder Realschulabschluss
- Du willst handwerkliches Kochen lernen
- Du willst neben Fleisch und Fisch auch vegetarisch, vegan und mit Wildkräutern Kochen lernen
- Du willst mit frischen, saisonalen und regionalen Grundprodukten aus ökologischer Erzeugung arbeiten
- Du willst Dir auch Wissen im Anbau von Gemüse, Obst, Kartoffeln aneignen
- Du wünschst Dir Freude und Sinn bei Deiner Arbeit
- Du willst im August 2025 Deine Ausbildung zur Koch / Köchin beginnen

Wir bieten!

- abwechslungsreiche, vielseitige Arbeit
- geschulte Ausbilder
- kleines, familiäres Team
- respektvoller Umgang miteinander
- persönliche Weiterentwicklung
- 4-Tage Woche mit geregelten Arbeitszeiten
- 2 volle Tage am Stück frei bei 3 Ruhetagen Mo, Di, Do)

Falls Du die obigen Voraussetzungen zur Ausbildung mitbringst und Du Lust bekommen hast, bei uns zu lernen, wollen wir Dich gerne kennen lernen. Schau Dir gerne auch den Steckbrief über uns auf der nächsten Seite zum ersten Kennenlernen an oder besuche uns zunächst einmal auf unserer Homepage www.landgasthof-paulus.de.

Schicke uns Deine Bewerbung mit Lichtbild an die unten stehende Adresse. DANKE FÜR DEIN INTERESSE!

Landgasthof Paulus & Der Laden c/o Sigrune Essenpreis, Prälät-Faber-Straße 2-4, D-66620 Nonnweiler • Fon 06873-91011 • edress info@landgasthof-paulus.de • Internet www.landgasthof-paulus.de

STECKBRIEF LANDGASTHOF PAULUS & DER LADEN

Der liebevoll gestaltete Landgasthof Paulus, 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 Gourmetküche des "Paulus" entstehen daraus nah in ihrer Natürlichkeit 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.

