



Landgasthof Schlotmann

Wilde Frische über's ganze Jahr

Gerald Becker arbeitet im Landgasthof Schlotmann als Azubi im 1. Lehrjahr. Das Lokal liegt im kleinen Örtchen Welper, das sich direkt an der Römerroute befindet. Der Eigentümer heißt Jörg Quante. Bei ihm arbeiten 14 Mitarbeiter. Im Außenbereich gibt es ein Wildgehege mit 22 Dammhirschen, und das Wildfleisch wird immer frisch geschlachtet. Der Gasthof hat 18 Fremdenzimmer für Geschäftsreisende sowie Urlauber. In dem Betrieb gibt es viele Möglichkeiten Feiern auszurichten, zum Beispiel in einem großen Festsaal und im Außenbereich an der Grillhütte.



Gerald Becker, Koch-Auszubildender: „In der Küche arbeiten bei uns nur der Chef und ich. Meine Tätigkeiten in der Küche sind sehr vielfältig und abwechslungsreich. Ich lerne in meinem Betrieb derzeit viel über Wildgerichte. Wir haben das Glück, auf

dem Land zu wohnen und unser Wildfleisch selbst zu züchten und zu vermarkten. Ansonsten beschäftigt unser Betrieb insgesamt 14 Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen der Gastronomie.“
Der Chef freut sich über die vielfältigen



neuen Eindrücke, die er und sein Betrieb bei dem Frankreichaustausch gewinnen können. Der Franzose Steven hat im Juni 2012 vier Wochen im Betrieb gelernt. Gerald geht dafür im Herbst in seine französische Küche. Herr Schlotmann freut sich, dass er seinem französischen Lehrling viel Praxiserfahrung vermitteln konnte, die er in seiner eher schulischen Ausbildung in Frankreich so nicht hat.

Er ist sich sicher: „Ich werde ihn wiedersehen – entweder als Koch oder als Fußballer.“