

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L



„Eigentlich haben wir unsere beruflichen Ziele mit der Selbstständigkeit erreicht. Nach der Eröffnung des Restaurants „Jean“ wäre es natürlich toll darauf noch aufzubauen, egal in welcher Form“, so Patricia Schmieder und Johannes Frankenbach.

„Ich habe mich für die Gastronomie entschieden, weil ich schon als kleiner Junge immer in unserer Backstube stand und dadurch die Leidenschaft zum Backen bzw. später zum Kochen für mich entdeckte“, blickt Johannes Frankenbach zurück.

So startet er nach dem Abschluss der Mittleren Reife an der Gutenbergrealschule in Eltville seine Ausbildung im Kronenschlösschen Eltville-Hattenheim. Er erlernt das Handwerk des Kochens unter Sternekoch Patrick Kimpel und besteht seine Gesellenprüfung mit der Note „sehr gut“.

Direkt nach seiner Lehrzeit geht Frankenbach von 2003 bis 2005 nach Berlin ins 5*Luxushotel Ritz-Carlton. Dort arbeitet er als Comis de Cuisine, als Gardemanger und in der Pâtisserie des Restaurants Vitrum, welches mit einem Michelin Stern ausgezeichnet war. Noch 2005 wechselt er ins 5*Superior Victor´s Residenz Schloss Berg im Saarland. Die ehemalige Wasserburg aus dem 9./10. Jahrhundert wurde 1990 zum Hotel umgebaut und das hauseigene Gourmet-Restaurant erwarb unter Küchenchef Christian Bau seit 2005 jährlich drei Michelin Sterne.

Von 2007 bis 2008 ist Johannes Frankenbach in der 5*Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau tätig. Mit damals drei Michelin Sternen und als Begründer der Cuisine Vitale ist Heinz Winkler einer der erfolgreichsten Spitzenköche Deutschlands. Ein Jahr lang schaut ihm Frankenbach über die Schulter, bis er 2008 im Hangar 7 in Salzburg als Chef Poissonnier einsteigt. Die Küche des Restaurants Ikarus arbeitet nach dem Gastkochkonzept. Jeden Monat übernimmt ein anderer internationaler Starkoch das Zepter in der Küche von Executive Chef Roland Trettl.



Jeden Monat wird Frankenbach also neu gefordert und muss sich dem individuellen Kochstil des Gastkochs anpassen. Um nur einige bekannte Namen zu nennen, kochten während seiner Anstellung im Ikarus unter anderem David Higgs, Stefano Baiocco und Grant Achantz und selbstverständlich Roland Trettl selbst.

2010 wurde es für Johannes Frankenbach Zeit sich weiterzubilden. Er erzählt: „Mein Vater wurde über eine Anzeige in der Zeitung auf die Steigenberger Akademie Bad Reichenhall aufmerksam.“ Frankenbach besucht den Küchenmeisterkurs an der Akademie und schließt mit „sehr gut“ seine Prüfung zum Küchenmeister vor der IHK München-Oberbayern ab.



„Mit 14 Jahren machte ich mein erstes Praktikum in einem Hotel und bin bis heute mit Leidenschaft in meinen Beruf hineingewachsen“, fasst Patricia Schmieder kurz zusammen, wie sie zu ihrer Berufung gekommen ist.

Geboren und damals wohnhaft in Freiburg im Breisgau wird sie durch eine RTL-Fernseh-Reportage auf die Steigenberger Akademie aufmerksam. 2008 beginnt Frau Schmieder ihre dreijährige Ausbildung zur

Hotelökonomin. Die Akademie für Hotelmanagement vermittelt das nötige Rüstzeug für die Führungspositionen in der Hotellerie in Theorie und Praxis.

Im zweiten Jahr der Ausbildung führt Patricia Schmieder eines der zwei zu absolvierenden Praktika von je sechs Monaten nach Baiersbronn in die Traube Tonbach. Dort sammelt sie Erfahrungen in den Abteilungen F&B, Convention Sales, Bankett und Rezeption. „Ich durfte tolle Events im und außer Haus miterleben“, schwärmt sie.

Das zweite sechsmonatige Praktikum verbringt Frau Schmieder in Abu Dhabi im 5*Luxushotel Emirates Palace. „Der Wahnsinn!“, stellt sie fest. „Neue Kultur, andere Sitten...eine Klasse Erfahrung mit vielen netten Menschen aus aller Welt und vielen neuen Herausforderungen im Alltag.“

Während ihres letzten Ausbildungsjahres an der Steigenberger Akademie arbeitet Patricia Schmieder in direkter Umgebung der Schule im Spa & Fitness Resort Rupertus Therme Bad Reichenhall am Empfang und eignet sich zusätzliche Kompetenzen im direkten Umgang mit den Gästen an.

Nach der Ausbildung ist Patricia Schmieder noch ein Jahr lang im 5*Superior Hotel Schloss Reinhartshausen Kempinski in Eltville angestellt. Von März 2011 bis März 2012 arbeitet sie im Bankettverkauf des Hauses und koordiniert unter anderem die Belegung der vielen unterschiedlichen Räumlichkeiten und Säle bei Veranstaltungen.

Im Jahr 2010 kreuzen sich die Wege von Patricia Schmieder und Johannes Frankenbach als sie das letzte Jahr der Ausbildung beginnt und er den Küchenmeisterkurs an der Steigenberger Akademie besucht. Was die Beiden verbindet ist klar: die Liebe zur Gastronomie und zueinander. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der gemeinsame Weg sowohl beruflich als auch privat.



Als Erweiterung des Familienbetriebs Hotel Fankenbach in Eltville eröffnet Johannes Frankenbach das „Jean“. Im Restaurant in der ehemaligen Weinstube des Hotels kredenzen er und seine Verlobte Patricia Schmieder, die die Restaurantleitung übernimmt, nun saisonale Speisen der deutschen und französischen Küche sowie ausgesuchte Weine aus aller Welt.

„Einen Stern zu erkochen ist das nächste große Ziel“, verrät Herr Frankenbach. Zuerst wollen der Küchenmeister und die Hotelökonomin aber einmal das Restaurant etablieren und die Familiengeschichte erfolgreich fortschreiben. Privat freuen sich beide auf ihre Hochzeit und in der Zukunft auf eine kleine Familie.