

## Vom Lehrling zum Unternehmer

Mario Hofferer macht sich mit dem Lehrabschluss selbstständig – zum Glück

Würde man alle Preise, die der Mixologe Mario Hofferer im Laufe seiner Karriere gewonnen hat, aufzählen, wäre hier kein Platz mehr für seine Geschichte. Und die ist eine spannende: Weil ihm die Schule zu trocken war, stieg er in die Lehre ein, lernte im Parkhotel Pörschach Koch und Restaurantfachmann. „Die Lehre war damals relativ hart im Vergleich zu heute“, erzählt er. Dennoch schloss er beide Berufe mit Auszeichnung ab.

**HARTER WEG NACH OBEN** Was danach kam, war ein intensiver Weg, durchwachsen von Erfolgen und Durststrecken. „Ich habe mich selbstständig gemacht, weil ich keinen Job bekommen habe. Ich hatte einen hohen Anspruch an mich und den wollte ich durchziehen.“ Er schob Doppel- und Dreifachschichten, jobbte in verschiedenen Betrieben, sparte und besuchte eine Barfachschule in

Zürich. Sukzessive entwickelte er einen Bar- und Küchen-Stil, der sein Markenzeichen geworden ist. „Das Wichtigste“, sagt er, „ist, dass man sich in seinem Bereich eine Nische sucht. Egal, ob man Mechaniker oder Interieur Designer ist: Man muss etwas erfinden, was Signatur wird, wo man seinen eigenen Flow reinbringt.“ Hofferers Signatur in der Barszene brachte ihm unter anderem den Titel IBA-Cocktail World Champion 2011. Mit „Mario Hofferer International Cocktail Entertainment“ touren er und sein Team heute durch die Welt und kredenzen Ausgezeichnetes. In der hauseigenen Bar Academy soll auch der Nachwuchs ausgebildet werden. Lehrlingen rät er, sich nach der Lehre nicht unbedingt sofort selbstständig zu machen. „Besser man geht vielleicht erst mal ins Ausland, sammelt Erfahrungen, erweitert den Horizont.“



# Chancenreiche Lehre

Wer sich für einen Lehrberuf entscheidet, ist auch noch Jahre später glücklich mit seiner Wahl, zeigt eine Studie. Die Perspektiven mit einer soliden Berufsausbildung sind vielseitig – wenn man Spaß am Job hat und Engagement zeigt.

» Die Lehre ist der erste Schritt zur Unabhängigkeit: Nach drei bis vier Jahren hat man eine fachliche Ausbildung in der Tasche, verdient sein eigenes Geld – und steht mit noch nicht einmal 20 Jahren ganz am Anfang seiner Karriere. „Die Lehre ist keine Einbahnstraße, alles ist möglich“, sagt Katrin Eichinger-Kniely, Referentin in der Abteilung für Bildungspolitik in der Wirtschaftskammer Österreich.

Einziges Voraussetzung, um mit dem Lehrabschluss Außergewöhnliches leisten zu können: Echten Spaß am Job haben und Einsatz an den Tag legen. Wer sich in Österreich für einen Lehrberuf entscheidet – aktuell sind 106.950 Lehrlinge in der Ausbildung –, ist auch Jahre später glücklich mit dieser Wahl, wie eine aktuelle Befragung von Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen des **Instituts für Bil-**

**dungsforschung der Wirtschaft (ibw)** zeigt. 90 Prozent der Befragten sind zwei Jahre nach dem Abschluss mit dem erlernten Beruf zufrieden, 58 Prozent würden eine Lehre im gleichen Beruf wieder machen. Ganze 75 Prozent der Befragten sind zwei Jahre nach ihrem Lehrabschluss immer noch im erlernten Beruf tätig, zwölf Prozent in einem verwandten. 44 Prozent sind der Meinung, sie finden leichter eine angemessene Arbeitsstelle, als ihre gleichaltrigen Bekannten mit und ohne Matura.

**ES GEHT GUT WEITER** Die geläufigsten Wege nach der Lehrabschlussprüfung seien laut der WKO-Expertin der Verbleib im Unternehmen als qualifizierte Fachkraft, der Abschluss einer Meis-

terprüfung, eine universitäre Ausbildung (so man die Lehre mit Matura gemacht hat) oder die Absolvierung einer Ausbilderprüfung, um die nächste Lehrlings-Generation ausbilden zu können. Aber auch eine Ausbildung an Fachhochschulen oder Unis (nach Absolvierung der Berufsreifeprüfung) würde von Jugendlichen angenommen.

**AUF EIGENEN BEINEN** Ein Weg, der besonders attraktiv scheint: das Unternehmertum. „40 Prozent der Selbstständigen kommen aus der Lehre“, so Eichinger-Kniely. Oder aber man entwickelt sich innerhalb des Betriebes von der Fachkraft zur Führungskraft oder gar zum Chef des ganzen Betriebes. Ergebnisse des **ibw-**

**Lehrabsolventen-Monitorings** zeigen: Schon zwei Jahre nach dem Lehrabschluss sind elf Prozent der ehemaligen Lehrlinge schon in einer Führungsposition. Auch Matthias Pospisil ist heute Führungskraft. Der 28-Jährige arbeitet als Küchenchef bei Lugeck Figlmüller Wien, das Teil der Figlmüller Group ist, die mit dem Qualitätssiegel „Top Lehrbetrieb“ ausgezeichnet wurde. „Ich hab schon immer gern gekocht. Im Gymnasium habe ich im Sommer eine Probeweche bei Figlmüller gemacht und mich danach entschieden, hier eine Lehre anzufangen“, erzählt er. Heute, rund zehn Jahre später, verantwortet er 20 Mitarbeiter. Sein Weg führte ihn vom Lehrling bei figls in Wien über Erfahrungen in der Hau-

berggastronomie als Souschef in Österreich und in Russland. Seit Eröffnung des „Lugeck“ im Dezember 2014 ist er hier Küchenchef. Wie schafft man so einen Karriereweg? „Das war nicht einfach. Man muss manchmal verzichten können – etwa wenn die Freunde am Wochenende fortgehen und man arbeiten muss. Aber wenn man eine Leidenschaft und Ehrgeiz hat, dann geht das.“ Wichtig sei es, viel Erfahrung zu sammeln, Neues zu wagen, Chancen wahrzunehmen. „Sonst kommt man nicht weiter“, so Pospisil. Es scheint, eine Lehre ist der Startschuss für einen eigenen, ganz besonderen Karriereweg. Der von Matthias Pospisil ist einer. Lesen Sie nun drei weitere besondere Lehrlingsgeschichten. – **MAGDALENA VACHOVA**