

next  
generation  
X

BAYERN

# Sie liebt es ein „bissl verspielt und frech“

Sandra Hofer ist erst 24 – und bereits Küchenchefin im Romantik Hotel Alte Posthalterei. Ihre Leidenschaft für den Beruf hat ihr schon spannende Erfahrungen gebracht.

**S**eit mehr als einem Jahr leitet Sandra Hofer die Küche im Romantik Hotel Alte Posthalterei in Zusmarshausen bei Augsburg. Den Posten übernahm sie im Februar 2020 mit erst 23 Jahren. Ihr 12-köpfiges Team hatte damit kein Problem: „Als die Kollegen von meiner Vita hörten, waren sie überzeugt“, sagt Hofer und lacht.

## Sie hat ein großes Faible für Wettbewerbe

Die gebürtige Landshuterin begann ihre Kochlehre in einer Gaststätte in Lindum. Als sich die Geschäftsleitung änderte, wechselte sie 2015 in Camers Schlossrestaurant auf Schloss Hohenkammer. Dort beendete sie ihre Ausbildung und blieb bis 2017 – bis sie als Demichef de Partie bei Sternekoch



Sandra Hofer: Die junge Küchenchefin nimmt ihre Aufgabe als Ausbilderin sehr ernst und unterstützt ihr Team, wenn es Neues ausprobiert.

sowie Eventräume. Nach aufwändiger Restaurierung und dem Soft Opening – kurz nachdem Sandra Hofer ihre Stellung antrat – kam der erste Lockdown. Seit der zweiten Schließung gibt es am Wochenende To-go-Gerichte. „Wir haben gut zu tun“, sagt Sandra Hofer, die während der Pflichtpause mit zwei Azubis am Herd steht.

## Viel Freiraum für die Küchenchefin

Der Küchenstil ist klassisch, gutbürgerlich – durch die Handschrift der 24-Jährigen ist alles aber ein „bissl verspielt und frech“. Marc Schumacher lässt Sandra Hofer viel Freiraum – etwa um das Thema Vegan auf frische Art zu interpretieren. Generell stehen Nachhaltigkeit sowie saisonale und regionale Produkte im Fokus. Fisch, Gemüse, Obst, Mehl, Eier – so viel wie möglich kommt aus der Umgebung. Zudem hat Hofer mit den Azubis alle regionalen Lieferanten besucht, um zu zeigen, was artgerechte Tierhaltung bedeutet – andere Inhouse-Schulungen folgten. Sie nimmt ihre Aufgabe als Ausbilderin sehr ernst und unterstützt ihr Team, wenn es Neues ausprobiert.

Irgendwann will Sandra Hofer vielleicht nochmal im Ausland arbeiten. Privat träumt die leidenschaftliche Motorradfahrerin von einer großen Tour durch Skandinavien. Ihr derzeit dringendster Wunsch aber ist gastronomischer Natur: „Dass wir endlich wieder richtig aufmachen und Gäste betreuen dürfen – und das nicht nur aus dem Pappkarton.“ Karin Gabler

Anzeige

## ZUKUNFTSDIALOG

### AGRAR & ERNÄHRUNG

**EUROPÄISCHE LANDWIRTSCHAFT IN DER VERANTWORTUNG FÜR NACHHALTIGKEIT**

KONZEPTE STATT PHRASEN GESUCHT

**19. MAI 2021**

IM RAHMEN DER DIGITALEN THEMENWOCHE ZEIT FÜR FORSCHUNG

DIGITAL

**ANMELDUNG ÜBER:**

<http://www.zeitfuerforschung.de>

Premium-Partner:

**09.45-11.00 Uhr**

**Welche Chancen bieten GAP-Reform und Green Deal für eine nachhaltige Landwirtschaft?**

09.45-10.00 Uhr  
**One-on-One Interview**  
Martin Häusling, Agrarpolitischer Sprecher der Grünen im Europäischen Parlament

10.00-11.00 Uhr  
**Panel:**  
Lilian Busse, Vizepräsidentin, UBA; Werner Schwarz, Vizepräsident DBV, Präsident Bauernverband SWH; Livio Tedeschi, Senior Vice President - Agricultural Solutions Europe, Africa, Middle East, CIS Countries, BASF SE, CLE Präsident; Janusz Wojciechowski, EU-Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung  
Moderation: Stefanie Pionke, agrarzeitung

**11.30-12.30 Uhr**

**Auf dem Weg zu einer gesellschaftlich verankerten Landwirtschaft**

**Panel:**  
Barbara Otte-Kinast, Niedersächs. Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Prof. Peter Strohschneider, Vorsitzender der Zukunftskommission; Myriam Rapior, BUND-Jugend und Mitglied der ZK; Michael Wagner, Vice President - Agricultural Solutions Europa Nord, BASF SE  
Moderation: ZEIT-Redaktion

**12.30-12.45 Uhr**

**One-on-One Interview**  
Carsten Stegelmann, Trantower Agrar GmbH  
Moderation: Stefanie Pionke, agrarzeitung

**13.30-14.30 Uhr**

**Verantwortung des Einzelhandels für die Landwirtschaft**

**Panel:**  
Dirk Andresen, Sprecher von „Land schafft Verbindung“; Dr. Gero Hocker, FDP, MdB, Landwirtschaftspolitischer Sprecher; Josef Sanktjohanser, Präsident HDE Handelsverband Deutschland Präsident; Prof. Dr. Achim Spiller, Vorsitzender des wissenschaftl. Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (BMEL)  
Moderation: Henrike Schirmacher, agrarzeitung

**15.00-16.00 Uhr**

**Ernährungstrends und ihre Auswirkung auf den Markt**

**Panel:**  
Friedrich Büse, AMIDORI Food Company, Gründer; Katleen Haefele, ProVeg, International Head of Food Service & Events; Peter Prislín, HANS IM GLÜCK, Director Brand Strategy & Communication  
Moderation: Markus Roman, Redaktion Gastronomische Fachmedian

Tohru Nakamura im Münchner Werneckhof startete.

Schon in ihrer Lehrzeit in Hohenkammer entdeckte sie ihr Faible für Wettbewerbe: „Das ist Adrenalin pur.“ Als sie quasi vom Stand weg den ersten Platz beim Gastronomiepreis der Staatlichen Berufsschule Erding belegte, wurde die Jugend-Nationalmannschaft der Köche auf sie aufmerksam und nahm sie als Mitglied auf. Ihr Team kam unter anderem auf den dritten Platz bei der Hongkong International Culinary Classic 2017 und auf den zweiten bei der IKA 2018. Zudem gewann die junge Köchin die Deutsche Jugendmeisterschaft 2016. Wettbewerbe sind für sie spannende Erfahrungen. „Ich find’s einfach cool, was man in der kurzen Zeit von drei Stunden so alles schaffen kann“, schwärmt sie. „Und man lernt Leute kennen, von überall her.“

## Station am anderen Ende der Welt

Im Herbst 2018 zog es Sandra Hofer in die Ferne: Sie bewarb sich in der Huka Lodge in Neuseeland. Dort startete Hofer als Chef de Partie und wurde ein paar Monate später zur Pastry Chef. Weil sie sich fest zur Qualifikation als Küchenmeisterin und Ausbilderin an der Kermess-Schule angemeldet hatte, kehrte sie im Herbst 2019 nach München zurück. Marc Schumacher, damals gerade erst neuer Pächter des Romantik Hotels Alte Posthalterei, entdeckte die frisch gebackene Küchenmeisterin auf Facebook und bot ihr die Küchenleitung an. „Bei Sandra sieht man eine große Leidenschaft für den Beruf“, so Manuela Schumacher, die mit ihrem Mann zuvor eine Gaststätte in Neu-Ulm betrieb. „Wie sie das Team führt und ihre ganze Einstellung – das passt einfach zu uns.“ Das denkmalgeschützte 4-Sterne-superior-Hotel bietet 66 Zimmer. Das Restaurant „Dahom“ umfasst verschiedene Stuben, Gewölbekeller, Barbereich, Chefs Table

## Romantik Hotel Alte Posthalterei

**PÄCHTER/GESCHÄFTS-FÜHRER:** Manuela und Marc Schumacher

**ERBAUT:** 1648

**RESTAURIERT/WIEDER-ERÖFFNET:** Softopening

Dezember 2019; offiziell

eröffnet März 2020

**KATEGORIE:**

4 Sterne superior

**ZIMMER:** 66

**GASTRONOMIE:** Restaurant

„Dahom“ (150 Sitzplätze

innen, 120 Plätze außen);

Gewölbekeller, Chefs Table,

Private-Dining-Bereich, Bar

**KONFERENZEN:**

5 Tagungs-/Eventräume

(ca. 200 Personen)

**KÜCHENCHEFIN:**

Sandra Hofer

**MITARBEITER:** 32

**KONTAKT:** Augsburg Str. 2,

86441 Zusmarshausen,

Telefon 08291 858220,

[www.posthalterei.com](http://www.posthalterei.com)