

Deutschlandsberg

IN KÜRZE

Franz Freidl Transporte feiert 30 Jahre

Auf eine 30-jährige Firmengeschichte kann Franz Freidl Transporte e.U. in Deutschlandsberg zurückblicken. Der gleichnamige Inhaber, Franz Freidl, ist mit seinem Unternehmen seit 30 Jahren im KFZ-Handel tätig. In der Güterbeförderung feiert der weststeirische Betrieb im kommenden Jahr sein 60. Jubiläum. Die WKO gratuliert.

Haya Molcho kochte im Broadmoar auf

Mitte September wurde im Broadmoar in Oisnitz für orientalische Gaumenfreude gesorgt. Köchin Haya Molcho war bei Küchenchef Patrick Faist und Restaurantleiterin Birgit Preschan zu Gast und kreierte zum Brunch Shakshuka, gebrannte Melanzani und Labneh. Molcho ist für ihre Affinität zur orientalischen und israelischen Küche bekannt. Mittlerweile führt sie in ganz Europa 13 Restaurants unter ihrer Marke „Neni“. „Wir würden sie am liebsten in unserem Team behalten“, lacht Birgit Preschan.



Kochten gemeinsam: P. Faist, H. Molcho und B. Preschan

FÜR SIE VOR ORT

Michael Klein
Regionalstelle Deutschlandsberg 0316/601 9200



Nach vier Jahren als Küchenchef hat Philipp Rossmann den Romantikhof mit seinem Ehemann übernommen.



Wirt Philipp Rossmann möchte Nachfolger des Jahres werden

Am 1. Oktober startet das Voting für den Follow me Award. Für Deutschlandsberg geht Philipp Rossmann an den Start.

Rund 6.400 Betriebe stehen in der Steiermark bis 2029 vor einer Übergabe. Um erfolgreiche Übernahmen gebührend zu würdigen, wurde der Follow me Award ins Leben gerufen. Auch heuer sind zwölf Betriebe von den Regionalstellen der WKO Steiermark und den Follow-me-Partnern ins Rennen geschickt worden, um den begehrten Preis in den Bezirk zu holen.

Für Deutschlandsberg geht Philipp Rossmann ins Rennen. Vor rund einem Jahr übernahm der frühere Küchenchef den Romantikhof Eibiswald von seiner ehemaligen Chefin Ingrid Maria Pichler. Seitdem schwingt er nicht nur den Kochlöffel im Traditionslokal, sondern leitet all seine Geschicke. „Für meine Vorgängerin war jetzt ein guter Zeitpunkt, in Pension zu gehen. Ich

stand plötzlich vor der unerwarteten Möglichkeit der Übernahme. Ich habe keine Sekunde gezögert“, erzählt Rossmann.

Und das aus gutem Grund. Für den Betrieb brennt Rossmann seit seiner Schulzeit. Bereits die berufspraktischen Tage absolvierte er im Romantikhof: „Es mag ungewöhnlich klingen, aber diese zwei Tage im Betrieb fühlten sich für mich wie ein Heimkommen an“, erinnert sich Rossmann. Naheliegender, dass er sich nach der Schule für eine Lehre im Betrieb entschied und nach der Ausbildung blieb. Seine Leidenschaft und sein Engagement führten ihn schnell in die Rolle des Küchenchefs. Nach vier Jahren pachtete er den Romantikhof mit seinem Ehemann. Letzterer kümmert sich um das Service. Gemeinsam stellen sie sich allen betrieblichen Herausforderungen: „Einer der wichtigsten Schritte war, das Team an Bord zu halten. Es war schon eine Heraus-

forderung, in die Rolle des Chefs zu schlüpfen. Wenn ich zum Beispiel ein strenges Wort finden musste, wenn Anforderungen nicht erfüllt wurden. Das zählt noch immer nicht zu meinen Lieblingsaufgaben. Auch das Kalkulieren der Preise war neu für mich. Und dann gibt es natürlich die schlaflosen Nächte, in denen man sich Sorgen macht und alles im Kopf durchgeht“, erzählt Rossmann.

Ingrid Maria Pichler ist von ihrem Nachfolger jedenfalls überzeugt: „Wenn die Herzen im gleichen Takt schlagen, dann spielt der Verwandtschaftsgrad keine Rolle. Philipp ist in seinen Lehrjahren so schnell in alle Aufgaben hineingewachsen, dass wir uns sicher sind, dass er auch

als Pächter und Betreiber die beste Wahl für unseren Betrieb ist.“ Sind auch Sie der Meinung? Von 1. bis 31. Oktober können Sie täglich für Philipp Rossmann beim Follow me Award online abstimmen: <https://followme.nachfolger.at/voting>

