QUA
Qualifizierungsagentur

MAGAZIN
Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge

2025/2026

JOB UPGRADE

JOB MIT AUSSICHT

Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge



SO VIELFÄLTIG IST DER TOURISMUS!

Alle Ausgezeichneten Lehrbetriebe und Tourismus-Lehrberufe im Überblick!

in Kooperation mit

WKO TOURISMUS • FREIZEIT

Gemeinsam wachsen!

Wir setzen auf ein starkes Miteinander – engagiert, herzlich, erfolgreich.

TOURISMUS IST VIELFALT. TOURISMUS IST ZUKUNFT.

Im Job-Upgrade erwarten dich:

- → Spannende Interviews mit Lehrlingen und Betrieben
- → Einblicke in den Berufsalltag
- → Erfolgsgeschichten aus erster Hand
- → Highlights, wie die Junior Skills und der Lehrlingsaustausch
- → Unser Job-Check, der dir zeigt, welcher Beruf am besten zu dir passt
- → Tipps & vieles mehr rund um deine Ausbildung im Tourismus

Starte auch du dein Abenteuer im Tourismus – mit vielen Möglichkeiten und Perspektiven.

KONTAKT

Deine Ansprechpartner:innen :



MARLIES RAINER
+43 664 41 79 805
marlies.rainer@qua.or.at



LENA BAUER
+43 664 25 79 407
lena.bauer@qua.or.at

www.qua.or.at

IMPRESSUM:
QUA Bildung & Projekt GmbHH, Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus, 8350 Fehring, Pertlstein 244 **_Telefon** 0664 96 44 160 **_E-Mail** office@qua.or.at **_Website** www.qua.or.at **_Gestaltung** QUA, RNPD.com **_Fotos** © Sebastian Friedl, Genusshotel Riegersburg – Florian Strasser, Reiters Hotels, bild[art]isten, Mondi Hotel, Naturhotel Bauernhofer, Sarah Raiser und von den Betrieben bereit gestellt.

ERFOLGS-STORY

GENUSSHOTEL RIEGERSBURG

INTERVIEW MIT ANNIKA FUCHS

Annika ist ein echtes Beispiel dafür, wie spannend und vielfältig der Einstieg in den Tourismus sein kann. Seit März 2023 verstärkt sie das Team im Genusshotel Riegersburg. Anfang 2025 hat Annika die Ausbildung zur Lehrlingsausbilderin abgeschlossen und kümmert sich neben ihren Rezeptionstätigkeiten auch noch um den Social-Media-Auftritt.

WARUM HAST DU DICH FÜR EINEN BERUF IM TOURISMUS ENTSCHIEDEN?
ANNIKA _ Weil ich privat gerne verreise. Dabei habe ich mir oft gedacht, wie schön ein Beruf im Tourismus sein muss, in welchem man täglich Menschen glücklich machen und ihnen den lang ersehnten Urlaub noch weiter verschönern kann. Es ist schön, ein Teil von etwas so Positivem sein zu dürfen.

ICH ARBEITE GERNE IN MEINEM BETRIEB, WEIL...
ANNIKA _...wir ein super Team sind. Alle Abteilungen arbeiten eng zusammen und durch das gute Betriebsklima fühlen sich viele Tage nicht nach Arbeit – sondern nach einem produktiven Treffen mit lieben Menschen an. Dazu bietet mein Betrieb immer neue Chancen, über mich hinauszuwachsen und mich weiterzubilden.

WARUM BIST DU LEHRLINGSAUSBILDERIN GEWORDEN?
ANNIKA _ Ich habe auch schon vor meiner Ausbildung immer gerne mit jungen Menschen und Auszubildenden gearbeitet. Die Einschulung und damit Ausbildung der Lehrlinge ist immer mehr zu meinem Ding geworden und schließlich durfte ich dann die Prüfung zur offiziellen Ausbilderin machen. Dabei konnte ich persönlich sehr viele Erkenntnisse gewinnen, von denen meine Schützlinge nun profitieren.

MEINE LIEBLINGSTÄTIGKEIT IM BETRIEB IST?
ANNIKA _Für eine Lieblingstätigkeit könnte ich mich nie entscheiden. Gerade das macht meinen Beruf so spannend, jeder Tag ist anders und bringt neue Aufgaben und Herausforderungen mit sich, so wird es nie langweilig.

WAS SIND DIE VORTEILE AN MEINEM JOB IM TOURISMUS?
ANNIKA _ Viele sehen die Arbeitszeiten am Abend oder am Wochenende als Nachteil, für mich ist genau das der Vorteil. Ich genieße es sehr, meine Einkäufe oder Besorgungen unter der Woche zu erledigen, da ist viel weniger los. Die freien Vormittage eignen sich perfekt für Sport oder zum Brunch mit meinen Freundinnen. Auch finde ich mega cool, dass im Tourismus alle sehr offen sind und man viel herumkommt. Man lernt schnell neue Leute kennen und manche davon entwickeln sich sogar zu Freunden.

SMALL TALK



ALINA OHR

Servicefachkraft
im Reiters Hotel Supreme in Bad Tatzmanndorf

Ich habe mich für den Tourismus entschieden, **_weil ich selbstbewusster werden wollte und mich der Tourismus schon immer interessiert hat.**

Die Vorteile an meinem Job im Tourismus sind: **_man lernt sehr viel über Menschen, entwickelt Menschenkenntnis und bekommt auch immer wieder Lob für die eigene Arbeit.**

Eine besondere Herausforderung in meinem Lehrberuf war, **_das erste Mal eine Station alleine zu führen – vor allem, weil ich dabei auch mit unfreundlichen Gästen zu tun hatte. Durch Lob und konstruktive Kritik konnte ich jedoch dazulernen und das hat mich stärker gemacht.**

Mit meiner abgeschlossenen Lehre plane ich, **_Berufserfahrung in der Schweiz zu sammeln, da mich dieses Land sehr interessiert.**

Reiters Hotels
Supreme Finest Family

PHILIPP EBNER

Koch
im Retter Bio-Natur-Resort in Pöllauberg

Ich habe mich für den Tourismus entschieden, weil **_ich die Aufbereitung und den Umgang mit Lebensmitteln sehr schätze und es mir Freude bereitet, Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.**

Ich arbeite gerne in meinem Betrieb, weil **_der Umgang in meiner Abteilung und mit dem Abteilungsleiter sehr angenehm ist, wodurch die Arbeit auch Spaß macht. Außerdem herrscht in meinem Betrieb eine bodenständige und wertschätzende Atmosphäre.**

Meine Lieblingstätigkeit im Betrieb ist, **_das Vorbereiten und Zubereiten von Gerichten sowie das Experimentieren und Neuerfinden von Speisen.**

Die Vorteile an meinem Job im Tourismus sind: **_ein sehr breit gefächertes Spektrum an Arbeitsmöglichkeiten, die Chance auf Fortbildungen, Auslandserfahrungen und Aufstiegsmöglichkeiten.**



RETTER
BIO-NATUR-RESORT





GOLD

HOTEL RECEPTION

LINDA FREISSMUTH
Hotel- & Restaurantfachfrau
im „Rogner Bad Blumau“



GOLD

COOK

MARLIES KOBALD
Köchin
im Hotel „Die Wasnerin“



SILBER

COOK

SEBASTIAN EDER
Koch
im Hotel „Mondi“ am Grundlsee



GOLD

RESTAURANT SERVICE

LISA CERNKO
Hotel- & Restaurantfachfrau
im „Ratscher Landhaus“



BRONZE

RESTAURANT SERVICE

ALINA OHR
Hotel- & Restaurantfachfrau
im „Reiters Hotel Supreme“

VOM NACHWUCHS ZUM PROfi – LEHRLINGE AUF DER ÜBERHOLSPUR!

Die **JuniorSkills Austria** ist der österreichische Wettbewerb für Lehrlinge in Tourismusberufen, bei dem Teilnehmer:innen aus ganz Österreich jährlich gegeneinander antreten. Heuer fanden die Staatsmeisterschaften zum dritten Mal in Kärnten statt. Die besten Nachwuchstalente der Gastronomie und Hotellerie hatten in dieser Woche die Gelegenheit, ihr Können unter Beweis zu stellen.

WER DARF TEILNEHMEN?

Gewinner:innen der JuniorSkills (Landesmeisterschaften), die sich dort durch besondere Leistungen hervorgetan haben.

WER WIRD STAATSMEISTER:IN?

Je nach Leistung erhalten die Teilnehmer:innen entweder eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille – oder ein Teilnahmezertifikat. Die besten Lehrlinge in den drei Kategorien werden als „STAATSMEISTER:IN“ ausgezeichnet.

WIE GEHT ES DANACH WEITER?

Die besten Tourismuslehrlinge haben die Chance, Österreich bei den europäischen und internationalen Berufsmeisterschaften, den EuroSkills oder WorldSkills, zu vertreten.



Staatsmeister:innen „Hotel Reception“

LEHRLINGSAUSTAUSCH

Ausgezeichnete Lehrbetriebe ermöglichen einmal pro Jahr einen Austausch mit anderen Tourismusbetrieben, bei freier Kost und Logis. So kann man über den Tellerrand blicken und die Abläufe in anderen Betrieben kennenlernen.



ELISABETH NEUPER
vom Thermenhotel 4 Jahreszeiten wechselte ins Genusshotel Riegersburg.

Elisabeth: „Es war wirklich eine tolle Erfahrung, einen anderen Betrieb und neue Leute kennenzulernen und dabei soziale Kontakte für meinen weiteren beruflichen Weg zu knüpfen. Außerdem habe ich jetzt eine Rückmeldung, was ich schon gut kann und wo ich mich noch verbessern kann. Es hat richtig Spaß gemacht und ich würde es auf jeden Fall wieder machen, weil es eine bereichernde Erfahrung in der Ausbildung ist."

MELISSA LOB
vom Rogner Bad Blumau wechselte ins Naturhotel Bauernhofer auf der Brandlucken.

Melissa: „Besonders gut gefallen hat mir die Freundlichkeit im Betrieb, das offene und familiäre Miteinander und die ausgezeichnete Küche. Durch den Wechsel konnte ich einen ganz neuen Einblick gewinnen und erleben, wie Betriebe mit unterschiedlichen Größen und Philosophien arbeiten. Es war eine wirklich wertvolle Erfahrung, die ich jederzeit wieder machen würde."



MAXIMILIAN SEIER
vom Steirerhof in Bad Waltersdorf tauschte zum Mondi Hotel am Grundlsee.

Maximilian: „Die Möglichkeit, an einem Lehrlingstausch teilzunehmen, ist wirklich einmalig. Ich wurde vom Küchenteam herzlich aufgenommen, durfte abwechslungsreiche Erfahrungen sammeln und vor allem das À-la-carte-Kochen mit dem Küchenchef war ein absolutes Highlight. Besonders freue ich mich, dass ich sogar ein Jobangebot für die Zeit nach meiner Lehre erhalten habe – ein Zeichen dafür, wie wertvoll diese Erfahrung war."





DEIN JOB-CHECK TEST

Wenn eine Aussage auf dich zutrifft, markiere ALLE KREISE rechts in der gleichen Zeile. Wenn sie nicht zutrifft, mache mit der nächsten Frage weiter. Dort, wo du zum Schluss die meisten gleichfarbigen Kreise hast, kannst du vermutlich am besten deine Stärken einbringen.



Finde heraus welcher **TOURISMUSBERUF** zu dir passt !

KREUZE AN

1.	Ich kann gut mit Menschen umgehen.		●		●	●
2.	Ich kann leicht auf neue Personen zugehen, sie ansprechen und Kontakt mit ihnen aufnehmen.	●	●		●	●
3.	Ich bin ein Feinschmecker und liebe es, gut zu essen und zu trinken.			●		●
4.	Ich kann mich gut in ein Team einfügen und arbeite gerne mit anderen zusammen.	●	●	●	●	●
5.	Ich bin kreativ, gestalte und dekoriere gerne.			●	●	●
6.	Ich organisiere gerne.	●	●		●	●
7.	Ich arbeite gerne am PC oder am Schreibtisch.		●		●	
8.	Ich fühle mich wohl, wenn immer dieselben Menschen um mich herum sind.			●		
9.	Ich mag es, immer wieder neue Leute kennen zu lernen.	●	●		●	●
10.	Mich interessiert es, wie Speisen und Gerichte zubereitet werden und habe selbst Spaß am Kochen.	●		●		
11.	Es macht mir Spaß, anderen Freude zu bereiten, sie zum Lachen zu bringen und zu unterhalten.					●
12.	Ich habe einen guten Geschmackssinn und kann beim Verzehr von Speisen Zutaten herausschmecken.	●		●		
13.	Ich liebe es, ordentlich gekleidet und gestylt zu sein.		●		●	●
14.	Ich möchte vielleicht einmal im Ausland arbeiten und auch andere Länder kennenlernen.	●	●	●	●	●
15.	Andere sagen von mir, ich habe ein gutes Auftreten.		●		●	●
16.	Die Atmosphäre in einem Hotel gefällt mir.		●		●	
17.	Die Qualität von Nahrungsmitteln, woher sie kommen und was darin enthalten ist, ist mir wichtig.			●		
18.	„Checker/in" für alles zu sein, ist total meins.		●		●	
19.	Managen und dafür sorgen, dass Abläufe gut vorbereitet sind – das kann ich.	●	●		●	
20.	Ich bin fingerfertig und habe geschickte Hände.	●		●		●
21.	Ich habe ein gutes Stehvermögen und kein Problem damit, lange auf den Beinen zu sein.	●		●		●
22.	Ich bin ein „ Action-Junkie" und habe es lieber, wenn ich viel zu tun habe und die Zeit schnell vergeht.	●	●	●	●	●
23.	Ich möchte so rasch wie möglich mein eigenes Geld verdienen.	●	●	●	●	●
24.	Ich bin flexibel und habe kein Problem mich auf neue Situationen einzustellen.		●	●	●	●
25.	Tische und Räume zu gestalten macht mir Spaß.					●
26.	Es macht mir Freude, Essen schön anzurichten und appetitlich zu servieren.			●		
27.	Ein kurzes Gespräch in einer Fremdsprache traue ich mir zu.	●	●		●	●
28.	Manchmal am Wochenende arbeiten, aber dafür unter der Woche frei zu haben, ist für mich kein Problem.	●	●	●	●	●
29.	Ich koche gerne und habe auch schon mal meine Familie mit einem Essen überrascht.			●		
30.	Ein schön gedeckter Tisch macht mir Freude.				●	●
31.	Ich liebe Abwechslung und möchte einmal in vielen unterschiedlichen Bereichen arbeiten.				●	
32.	Genauigkeit, Zahlenverständnis und Kommunikation gehören zu meinen Stärken.		●			
33.	Mir gefällt es, wenn Abläufe gut geregelt sind und ich mich daran orientieren kann.	●				
34.	Es macht mir Spaß, Einträge im Internet zu checken.		●			

DEINE SUMME:

ERGEBNIS:

Zähle nun deine angekreuzten Farben zusammen. Anhand der Häufigkeit der farbigen Kreise erkennst du, welcher Beruf am besten zu dir passt.

DIE AUFLÖSUNG FINDEST DU AUF SEITE 13!



GÄSTE SIND NUR STRESSIG – DA HAT MAN NIE SEINE RUHE.

NELE NGANGUE
Thermenhotel Stoiser

„Im Tourismus kann man anderen Freude bereiten, man bekommt direktes Lob für seine Arbeit. Anstatt der Beschäftigung mit Computern und Maschinen arbeitet man mit Menschen. Man lernt ständig neue Leute und viele verschiedene Kulturen kennen."

REALTALK

Unsere Lehrlinge klären auf!

TOURISMUSBERUFE SIND UNSICHER – DAS MERKT MAN DOCH BEI JEDER KRISE!



JULIA ALLMER
Naturhotel Bauernhofer

„Ein Tourismusberuf bietet vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten im In- und Ausland. Menschen mit guter Ausbildung sind gefragt und beliebt. Tourismusbetriebe sind fest in der Region verankert und wandern nicht ins Ausland ab."

IN DER LEHRE VERDIENST DU EH FAST NIX.



PAUL OZARCHEVICI
Gartenhotel Ochensberger

„Zusätzlich zu Deinem Lehrlingsgehalt erhältst Du von den Gästen als Anerkennung Trinkgeld. Außerdem gibt es häufig Prämien, kostenlose Unterkunft, Verpflegung und Förderungen für Lehrlinge."

Am Vorabend des ERSTEN ARBEITSTAGS...



JAKOB

DIE WASNERIN

Hallo, wie geht es dir? Morgen ist ja dein erster Tag im MONDI Resort am Grundlsee.

Hallo Jakob, danke der Nachfrage. Ich bin schon etwas nervös – ich weiß nicht genau, was mich erwartet.

Das ist ganz normal. Am Anfang geht es vor allem darum das Haus und die Abläufe kennenzulernen. Das Team weiß, dass du neu bist.

Und wenn ich etwas falsch mache?

Dann fragst du nach – das wird sogar geschätzt. Niemand erwartet, dass du am ersten Tag alles kannst.

Gut zu wissen. Ich habe schon mein Arbeitsoutfit vorbereitet.

Sehr gut. Achte auf Pünktlichkeit und ein gepflegtes Auftreten, das macht gleich einen positiven Eindruck.

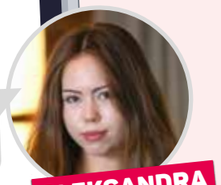
Hast du noch einen Tipp für mich?

Ja: Stelle dich mit deinem Namen vor und sei offen für alles Neue. Damit kommst du sehr gut an.

Vielen Dank, das beruhigt mich wirklich.

Sehr gern. Du wirst sehen, die erste Aufregung legt sich schnell. Ich wünsche dir einen guten Start!

Danke, ich freu mich schon.



OLEKSANDRA

MONDI RESORT AM GRUNDLSEE

TOP 5 für den ERSTEN EINDRUCK:

1. Sei pünktlich (lieber 10 Min. früher)
2. Gepflegtes, sauberes Auftreten
3. Höflich begrüßen
4. Notizen machen zeigt von Interesse
5. Fragen stellen = nicht peinlich, sondern professionell!

REZEPT:

FRANZÖSISCHE APFEL-MANDEL-TARTE

Der knusprige Mürbteig passt perfekt zur Mandelcreme. Mit säuerlichen Äpfeln ist die Tarte ein echter Genuss.

+ ca. 4 Mittlere Äpfel
+ Zimt
+ Marillenmarmelade

ZUTATEN:

Mürbteig:

220 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter
2 EL kaltes Wasser

Mandelcreme:

120 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken und Wasser zugeben. Mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Mandelcreme herstellen. Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss Mandeln unterrühren.

ZUBEREITUNG:

1. Tarteform fetten. Mürbeteig dünn ausrollen und die Form damit auslegen.
2. Mandelcreme auf den Mürbeteig geben und glattstreichen.
3. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jedes Viertel in sehr dünne Scheiben schneiden.
4. Die Scheiben leicht überlappend von außen am Rand der Tarte nach innen legen, sodass eine Rose entsteht.
5. Ca. 30-35 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) backen.
6. Nach dem Backen: 2-3 EL Marillenmarmelade erhitzen und die Tarte damit bepinseln.

ca. 1 h 30 min (inkl. Zubereitung)

Backofen: O/U-Hitze 180 °C, 30-35 min.



Wusstest du, dass...

...der Mürbeteig in der französischen Küche „pâte brisée" (herzhaft) oder „pâte sucrée" (süß) genannt wird?

Der Unterschied liegt nur in etwas Zucker – die Technik bleibt gleich. Das macht Mürbeteig besonders praktisch für Küchenprofis: Ein Basisrezept = viele kreative Varianten!

JOB-CHECK AUFLÖSUNG

NEU: FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK

	HOTEL- UND GASTGEWERBE-ASSISTENT/-IN	HOTELKAUFMANN/-FRAU	RESTAURANTFACH-MANN/-FRAU	KOCH/KÖCHIN *oder* FACHKRAFT FÜR VEGETARISCHE KULINARIK	SYSTEMGASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU
					
DAUER					
	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre
WAS BRAUCHST DU FÜR DIE DREIJÄHRIGE LEHRE?					
	Liebe zu Zahlen und zum Arbeiten am PC, Organisationstalent, Offenheit und Kontaktfreudigkeit, sprachliche Begabung, gutes Auftreten, Teamfähigkeit, Flexibilität und Genauigkeit	Organisationstalent, gutes Auftreten, Liebe zu Zahlen, Begeisterung für die Arbeit am PC, Kreativität und Genauigkeit, Kommunikations- und Sprachenfreude	Charme und gutes Auftreten, Aufmerksamkeit, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachgefühl und Geschicklichkeit, Flexibilität und Belastbarkeit	Kreativität, Interesse an Gewürzen, Kräutern und *(vegetarischen)* Lebensmitteln, top Geschmack- und Geruchssinn, Organisationstalent, Teamfähigkeit, starke Nerven und gutes Stehvermögen	Schnelle Auffassungsgabe, Teamfähigkeit, Organisationstalent, Freundlichkeit, gutes Auftreten; Freude an raschen Abläufen die fix vorgegeben sind; Sprachgewandtheit, Zahlenverständnis
WAS MACHST DU DA?					
	Back- und Frontoffice-Management, Angebote schreiben, Abrechnungen erledigen, Gäste betreuen, Zusammenarbeit mit Küche, Service und Etage; Seminare oder Events begleiten	Gäste empfangen und beraten (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen, Abläufe organisieren (z. B. Werbung und Einkauf), Arbeiten mit Reservierungssystemen und Bewertungsplattformen	Bei der Menü- und Getränkewahl beraten, Tische decken und dekorieren, Gäste begleiten, Empfänge und Feiern organisieren, Speisen servieren, flambieren, filetieren, tranchieren	Vor- und Zubereitung Speisen aller Art *(inkl. vegetarischer/veganer)*, Erstellen von Menüplänen und Speisekarten, den Einkauf von Nahrungsmitteln kalkulieren und organisieren	Entgegennehmen von Getränke- und Speisewünschen, Fertig- und Halbfertiggerichte verarbeiten, anrichten, verpacken und servieren, Lagerverwaltung, Kassaführung
WIE KANNST DU WEITERKOMMEN?					
	Rezeptionsleiter/in, Empfangschef/in, Marketing, Direktor/in, Bankett, Eventmanagement usw.	Chef-Rezeptionist/in oder Bereichsleiter/in für Marketing, Personalleiter/in, Direktion usw.	Abteilungsleiter/in, Barchef/in, Restaurantleiter/in, F&B-Manager/in usw.	**KOE:** Küchenmeister/in, Patissier, Sous-Chef/in, F&B-Manager/in usw. **FVK:** Spezialisierungskurse, usw.	Abteilungsleiter/in, Assistent/in der Geschäftsleiter/in, Qualitätsmanager/in usw.



HOTEL- UND RESTAURANT-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Hotelkaufmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau

GASTRONOMIE-FACHMANN/-FRAU

4 Jahre

Kombination aus Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau



36 AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE

Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

www.jobmitaussicht.at/betriebe

JOB MIT AUSSICHT
Ausgezeichneter Tourismusbetrieb für Lehrlinge

STEIERMARK:

- **ROGNER BAD BLUMAU** – blumau.com
- **RATSCHER LANDHAUS** WEIN- UND WELLBEINGHOTEL – ratscher-landhaus.at
- **HOTEL STOISER** – stoiser.com
- **BAUERNWIRT E.U.** – bauernwirt-graz.at
- **GENUSSHOTEL RIEGERSBURG** – genusshotel-riegersburg.at
- **EUROPEAN AYURVEDA RESORT MANDIRA** – mandira-ayurveda.at
- **DIE WASNERIN – G'SUND & NATUR HOTEL** – diewasnerin.at
- **RETTER BIO-NATUR-RESORT** – retter.at
- **THERMENHOTEL VIER JAHRESZEITEN** – jahreszeiten.at
- **GESCHWISTER RAUCH** – geschwister-rauch.at
- **HOTEL STEIRERRAST** – steirerrast.at
- **HOTEL ALLMER** – allmer-hotel.at
- **NATURHOTEL BAUERNHOFER** – bauernhofer.at
- **THERMENHOTEL DAS SONNREICH** – sonnreich.at
- **DAS KURHAUS BAD GLEICHENBERG** – daskurhaus.at
- **GARTEN-HOTEL OCHENSBERGER** – ochensberger.at
- **DELIKATERIE** – delikaterie.at
- **HEILTHERMEN RESORT BAD WALTERSDORF** – heiltherme.at
- **JUFA HOTEL** ausgewählte Standorte – jufahotels.com
- **H2O HOTEL-THERME-RESORT** – hoteltherme.at
- **SPA RESORT STYRIA** – sparesortstyria.com
- **VULKANLANDHOTEL LEGENSTEIN** – legenstein.at
- **HOTEL DER STEIRERHOF** – dersteirerhof.at
- **MONDI RESORT AM GRUNDLSEE** – grundlsee.mondihotels.com

NIEDERÖSTERREICH:

- **HOTEL SEEVILLA** – seevilla.at
- **NATUR- & WELLNESS-HOTEL HÖFLEHNER** – hoeflehner.at
- **THERMENRESORT LOIPERSDORF** – therme.at
- **RADKERSBURGER HOF** Zentrum für Gesundheit & Rehabilitation – radkersburgerhof.at
- **GESUNDHEITSRESORT KÖNIGSBERG** – gesundheitsresort-koenigsberg.at



„Nimm dir doch einen JOB MIT AUSSICHT."

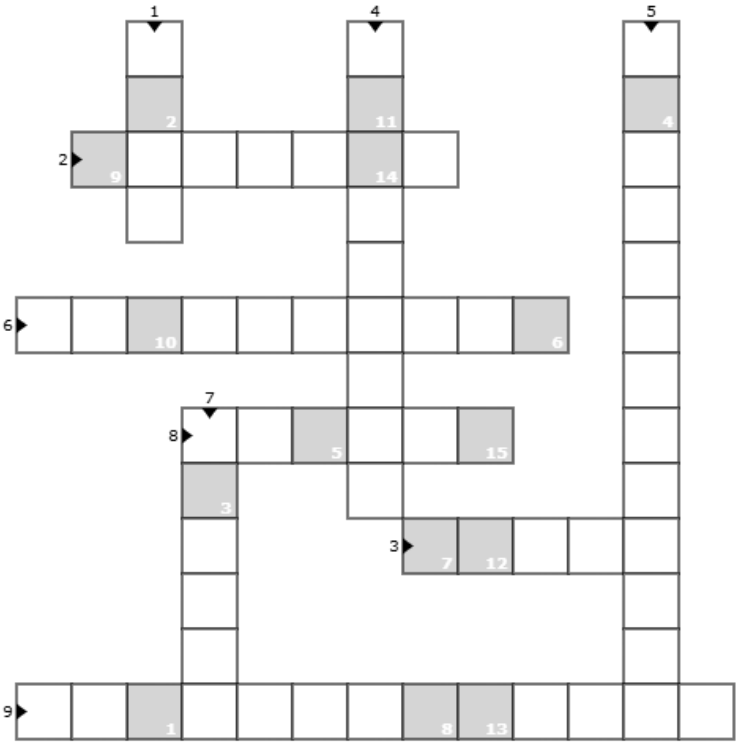
BURGENLAND:

- **REDUCE GESUNDHEITSRESORT** – reduce.at
- **REITERS FINEST FAMILY** – reitershotels.at
- **REITERS SUPREME** – reitershotels.at
- **SONNENTHERME LUTZMANNSBURG** – sonnentherme.at
- **AVITA THERME & RESORT** – avita.at
- **ST. MARTINS THERME & LODGE** – stmartins.at
- **ALLEGRIA RESORT STEGERSBACH** – allegria-resort.at

Stand 10/2026

KREUZWORTRÄTSEL

Echte Tourismusprofis erraten das LÖSUNGSWORT und gewinnen tolle Gutscheine!
Antworten findest du direkt im Magazin.



1. Philipp Ebner arbeitet als ... im Retter Bio-Natur-Resort und bereitet gerne Gerichte zu.
2. Nach Abschluss ihrer Lehre plant Alina Ohr, Berufserfahrung in der ... zu sammeln.
3. Maximilian Seier tauschte vom Steirerhof in Bad Waltersdorf zum ... Hotel am Grundlsee.
4. Zusätzlich zum Lehrlingsgehalt erhält man von Gästen oft ... als Anerkennung.
5. Vorteil im Tourismus: Durch flexibel geregelte ... hast du auch unter der Woche Zeit für Dinge, die dir wichtig sind.
6. Ein ... und sauberes Auftreten hinterlässt einen guten ersten Eindruck.
7. Der französische Name für süßen Mürbeteig lautet „pâte ...".
8. Landesmeisterschaften im Tourismus nennen sich Junior ...
9. Lehrberuf, wo man Gäste empfängt und berät (auch in Fremdsprachen), Abrechnungen erledigt, Abläufe wie Werbung und Einkauf organisiert und mit Reservierungssystemen sowie Bewertungsplattformen arbeitet, nennt man .../-frau.

LÖSUNGSWORT:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

MITMACHEN & GEWINNEN

Schicke uns das **LÖSUNGSWORT** des **KREUZWORTRÄTSELS** und gewinne

5 x 50 €
SHOPPING & FREIZEIT-GUTSCHEINE

Schicke das Lösungswort bis spätestens **30.04.2026** an **0664 41 79 812**

Das Gewinnspiel läuft bis **30.04.2026.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Der Gewinn ist nicht umtauschbar bzw. in bar ablösbar. Deine Daten werden nicht weitergegeben und dienen ausschließlich der Gewinnbenachrichtigung.

NEUGIERIG?

Weitere Infos zu deiner Karriere im Tourismus findest du unter **JOBMITAUSSICHT.AT**

VISIT US ON

JobMitAussicht

jobmitaussicht