LZ-Rheinland

Artikel vom 02.04.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 00:07 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vom-hof-auf-die-koe

Vom Hof auf die Kö



Foto: Dr. Elisabeth Legge

Gut Diepensiepen und der „Breidenbacher Hof“ bieten ihren Azubis Hotel- und Hoftage an

Eigentlich sind Anton Böckenhoff und Gereon Langenfels derzeit in der landwirtschaftlichen Ausbildung bei Christian Benninghoven auf Gut Diepensiepen in Ratingen. Aber kürzlich haben die beiden einige Tage auf der Kö, der Königsallee, der bekannten Einkaufsstraße in Düsseldorf, verbracht. Genau gesagt waren sie dort im Hotel „Breidenbacher Hof“. Für die beiden Auszubildenden waren hier Hoteltage angesagt. Sie halfen in der Küche beziehungsweise im Service. Umgekehrt gibt es auch Hoftage für die Kochlehrlinge des Luxushotels auf landwirtschaftlichen Betrieben.

Beide Seiten profitieren

„Die Hof- und Hoteltage sind eine tolle Sache. Beide Seiten profitieren davon, die Azubis aus dem Hotel und auch unsere Azubis aus der Landwirtschaft“, ist Christian Benninghoven überzeugt. Seine Auszubildenden erhielten dadurch die Chance, zu sehen, wie landwirtschaftliche Produkte in der gehobenen Gastronomie weiterverarbeitet werden. Seit 2020 gibt es die Hotel- und Hoftage im Austausch zwischen Gut Diepensiepen und dem „Breidenbacher Hof“. Ins Leben gerufen wurden sie gemeinsam

von Christian Benninghoven und Philipp Ferber, Küchendirektor des „Breidenbacher Hofs“. „Die Hoftage sind längst ein fester Bestandteil des dreijährigen Ausbildungsplans unserer Kochlehrlinge“, erzählt der 44-Jährige, der zusammen mit Küchenchef Holger Rohkohl für die Ausbildung der Köche in dem Düsseldorfer Fünf-Sterne-Hotel zuständig ist. „Unsere Ausbildung hier im Haus wird durch die Hoftage einfach noch attraktiver“, meint Ferber. Die Austauschtage seien ideal für die Azubis, mal über den eigenen Tellerrand hinauszugucken.

Die Hof- beziehungsweise Hoteltage sind dabei fester Bestandteil des Nachhaltigkeitskonzepts des „Breidenbacher Hofs“. „Unser Anliegen ist es, möglichst viele Produkte direkt aus der Region zu verarbeiten. Wir arbeiten inzwischen mit rund 30 Partnerbetrieben zusammen und pflegen hier auch einen intensiven Austausch“, so der Küchendirektor. Besonders eng ist dabei der Austausch mit Gut Diepensiepen. Die Partnerschaft besteht bereits seit 2018. Christian Benninghoven beliefert das Hotel auf der Kö regelmäßig mit Kartoffeln, Äpfeln und Eiern. Exklusiv für den „Breidenbacher Hof“ hat der Sohn von Christian Benninghoven, der 14-jährige Ben, Hühner-WGs aufgebaut. Aus den Hühner-WGs werden jede Woche 1 200 Eier in das Hotel geliefert.

el

Mehr in LZ 14-2025 ab S. 50