

Bad Staffelstein

Unter uns am C
sich mit

Wenn jeder Handgriff sitzen muss

AUSBILDUNG Beim Praxistag der Adam-Riese-Schule im Kurhotel Bad Staffelstein konnten Siebtklässler Tische eindecken, Schnitzel klopfen und Betten beziehen. Ein Einblick in den möglichen späteren Berufsalltag, der nicht jeden begeistert.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED ANJA GREINER

Bad Staffelstein – Die ersten drei Wochen sind hart, sagt Andreas Poth. Egal ob im Sitzen oder im Stehen. Von den ersten drei Wochen einer Ausbildung sind die Siebtklässler der Adam-Riese-Schule im Moment noch etwas entfernt. Dem Sitzen kommen sie langsam näher.

Anja, Stella und Sonja stehen vor dem kleinen Türchen, das hinter den Rezeptionstresen führt und freuen sich. Die drei Mädchen haben bereits in der Küche Schnitzel geklopft und Muffins verziert, haben Zimmer geputzt und Massageliegen frisch bezogen – alles im Stehen. Die letzte Station ihres Praxistages im im Kurhotel an der Obermain-Therme in Bad Staffelstein ist also die Rezeption. „Da können wir endlich sitzen“, sagt Anja, bevor sie hinter dem Tresen verschwindet, und Andreas Poth muss schmunzeln.

Wenn Schüler sich überschätzen

Poth ist der Geschäftsführer des Hotels. Als die Lehrerin Cornelia Rudolph-Buttner vor zwei Jahren auf ihn zukam und fragte, ob ihre siebte Klasse nicht mal einen Schnuppertag im Hotel verbringen könnte, hatte sich Poth gefreut. Man könne nicht früh genug anfangen, sich die unterschiedlichsten Berufe anzusehen, um später dann auch das zu finden, was einem Freude macht, sagt Poth. Das Pflichtpraktikum in der Schule reiche dazu oft nicht aus.

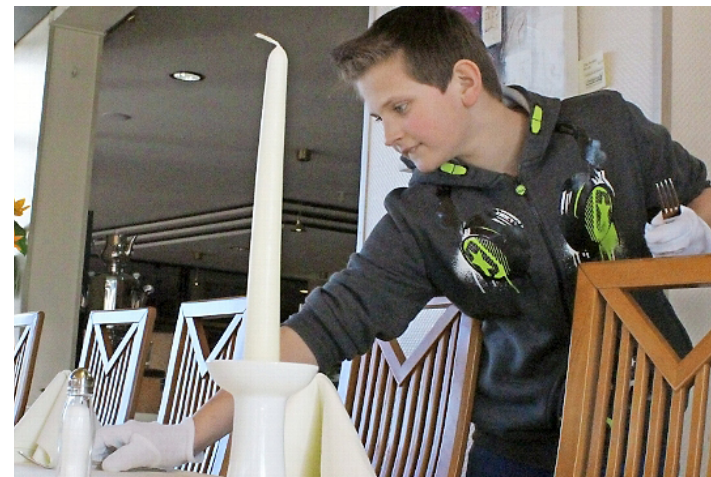
Cornelia Rudolph-Buttner ist Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung an der Adam Riese Schule. Ihre siebte Klasse hat sie aufgeteilt, einmal elf und einmal zwölf Schüler sind im Abstand von wenigen Wochen zu einem Schnuppertag im Kurhotel angetreten. Die Jugendlichen, sagt Rudolph-Buttner, müssten sich mehr ausprobieren können, um sich nicht maßlos zu überschätzen.

Die weißen Handschuhe sitzen, gerade hat Matthias noch Gabel und Messer damit auf den Tisch gelegt. Eigentlich ist er mit dem Ergebnis zufrieden. Dass das Besteck weder parallel



Samantha und Anika beim Verzieren der Muffins

Fotos: Anja Greiner



Matthias beim Versuch, einen Restauranttisch richtig einzudecken



Fabian beim Serviettenbrechen, wie es in der Fachsprache heißt



Das mit dem Bettenmachen sei nichts für ihn, sagt Jonas.

zum Gedeck gegenüber liegt, noch in der richtigen Breite oder mit dem richtigen Abstand zur Tischkante, das wird ihm die Restaurantleiterin gleich noch sagen. Der Tag heute, sagt Matthias, habe ihm Spaß gemacht, am besten war das Schnitzel klopfen in der Küche. Aber später im Hotel arbeiten, das wolle er nicht.

Wo sind all die Köche hin?

In vier Berufen bildet das Kurhotel aus: Fachkraft für Gastgewerbe, Hotel- und Restaurantfachmann und Koch. Im aktuellen Ausbildungsjahr ist keine einzige Bewerbung für die Stelle als Koch eingegangen. Alle anderen Ausbildungsplätze seien besetzt, sagt Andreas Poth. In diesem Jahr wurde das Hotel als Top-Ausbildungsbetrieb von Il-

se Aigner ausgezeichnet. Dabei wird unter anderem bewertet, wie viele der Auszubildenden ihre Prüfung nicht bestehen, wie viele ihre Ausbildung abbrechen, sagt Poth. Schuld daran seien nicht falsche Vorstellungen gewesen, sondern die zu Beginn unterschätzten Fahrzeiten.

Von 35 Auszubildenden in den vergangenen sieben Jahren im Kurhotel hat einer seine Prüfung wiederholen müssen. Zwei haben die Ausbildung abgebrochen, sagt Poth. Schuld daran seien nicht falsche Vorstellungen gewesen, sondern die zu Beginn unterschätzten Fahrzeiten.

Falsche Vorstellungen gebe es an anderer Stelle: in der Küche. Restauranttester und diverse Kochshows im Fernsehen hätten das Berufsbild des Kochs zer-

stört, findet Poth. Er könne verstehen, wenn jemand sagt, dass er das nicht machen möchte. Auf der anderen Seite inszenieren sich Sternköche in Fernsehshows und Quizsendungen – dass auch der Koch mal den Boden schrubbt und im Wintermantel das Kühlhaus sauber machen muss, das werde nicht gezeigt.

Darum sei es so wichtig, Praxiserfahrung zu sammeln. Auch mal Praktika in den Ferien zu machen, sagt Poth. Und keine Angst davor zu haben, sich auch mal die Finger schmutzig zu machen, fügt Cornelia Rudolph-Buttner hinzu. Viele ihrer Schüler würden noch weitermachen wollen, M-Zweig oder mittlere Reife. Eine Ausbildung machen nur wenige gleich danach. „In der Gastronomie ist es egal wo

ich anfangen, ich kann mich weiterentwickeln“, sagt Poth. Er selbst hat Kellner gelernt, dann Betriebswirtschaft studiert. Schlechte Arbeitszeiten lässt er als Argument nicht gelten. In fast allen Branchen werde doch heutzutage länger gearbeitet, angefangen beim Einzelhandel.

Jonas ist 14 Jahre alt, gerade hat er die weißen Handschuhe übergestreift und faltet seine zweite Serviette. Auf Sauberkeit zu achten, das habe er heute gelernt, ob in der Küche oder beim Serviettenfalten. „Servietten werden nicht gefaltet, sie werden gebrochen“, sagt Andreas Poth und grinst. In der Küche habe es ihm am besten gefallen, sagt Jonas. Und ja, er könne sich vorstellen, mal in der Gastronomie anzufangen, als Koch. Andreas Poth wird das gerne hören.