



Am Montagmorgen startete diese Truppe in die Schweiz zu einem Auslandspraktikum im Mövenpick-Hotel Egerkingen. Hans Radenbach vom Berufskolleg Wittgenstein fuhr nicht nur den Bus, sondern betreut in den kommenden drei Wochen auch die Auszubildenden Jens-Peter Könemann, Jennifer Jurkovic, Kristina Benke, Marcel Raulf und Fabienne Richstein (v. l.).

Foto: bw

„Das ist eine optimale Chance“

BAD BERLEBURG Fünf Auszubildende starteten am Montag zum Praktikum in die Schweiz

Die Zusammenarbeit des Berufskollegs Wittgenstein mit dem Mövenpick-Hotel Egerkingen feiert damit ihre Premiere. Im Januar folgt noch eine zweite Gruppe.

bw ■ „Das ist eine optimale Chance für die Auszubildenden.“ Diese warmen Worte gab Martin Gücker am Montagmorgen fünf Schülern des Berufskollegs Wittgenstein in Bad Berleburg mit auf den Weg. Der führte sie in die Schweiz, wo die Lehrlinge ein dreiwöchiges Auslandspraktikum im renommierten Mövenpick-Hotel Egerkingen absolvieren. „Die Auszubildenden werden dort ganz regulär im Betrieb mitarbeiten“, erklärte Martin Gücker, der Abteilungsleiter des Bereichs Ernährung und Hauswirtschaft am Berufskolleg Wittgenstein.

Das Auslandspraktikum der drei Kochlehrlinge Kristina Benke, Jens-Peter Köne- mann und Marcel Raulf sowie der künftigen Hotelfachfrau Fabienne Richstein und der angehenden Restaurantfachfrau Jennifer Jurkovic ist eine Premiere innerhalb der Kooperation zwischen dem Berufskolleg Wittgenstein und dem Konferenzhotel in Egerkingen. Den Kontakt habe Hans Radenbach vom Berufskolleg hergestellt, verriet Martin Gücker. „Er hat gut anderthalb Jahre dort unter dem gebürtigen Wundert- häuser Matthias Knoche gearbeitet, der ist in Egerkingen der stellvertretende Hotel- chef“, fügte Martin Gücker hinzu. Entstan- den ist eine Vereinbarung, die zunächst für ein Jahr gilt und zwei sogenannte „Flows“ vorsieht. Soll heißen: Nach der Gruppe, die seit Montagabend in der Schweiz ist, folgt im Januar noch eine zweite Gruppe, eben- falls mit fünf Lehrlingen.

Das Auslandspraktikum biete den zehn Auszubildenden beste Bedingungen, einen ganz anderen Betrieb kennen zu lernen, so Martin Gücker: „Sie werden dort Anforde-

rungen erfüllen müssen, die weit über dem liegen, was in Deutschland momentan der Standard ist.“ Neben einigen Erfahrungen gewinnen die zehn Auszubildenden jedoch auch eine Referenz von einer Top-Adresse für ihren Lebenslauf. Kristina Benke, Jens-Peter Köne- mann, Marcel Raulf, Fabienne Richstein und Jennifer Jurkovic werden in den kommenden drei Wochen im regulä- ren Betrieb des Mövenpick-Hotels in Eger- kingen eingesetzt und sie arbeiten Seite an Seite mit den Auszubildenden des Hotels. „Sie werden Tagesberichte fertigen und ei- nen offiziellen Abschlussbericht schreiben müssen“, betonte Martin Gücker. Doch ne- ben der Arbeit im Hotelbetrieb dürfen sich die zehn Auszubildenden auf ein informa- tives Rahmenprogramm freuen. Die künf- tigen Köche besuchen den Züricher Gemü- semarkt, schauen sich ebenso in Zürich die Bianchi Fish Academy an, wo sie viel über die Fischverarbeitung lernen, und erleben Gleiches mit Fleisch beim Besuch der Bell AG in Basel. Im Hotel selbst werden sie bei der Produktion von kalten sowie warmen Speisen helfen und einem Saucier über die Schulter schauen. Für die Auszubildenden im Hotelfach wird es zum Beispiel Wein-, Tee- und Kaffeeschulungen geben. „Solche Möglichkeiten haben wir hier nicht“, sagte der BKW-Abteilungsleiter. Außerdem bie-

tet jenes Auslandspraktikum die Gelegen- heit, noch zusätzliche sprachliche Fertig- keiten zu erwerben: „Sowohl die Gäste als auch das Personal ist international.“ Aller- dings habe ein Praktikum in der Schweiz den Vorteil, dass die Auszubildenden sich immer mit Deutsch weiterzuhelfen wüs- sen, meinte Martin Gücker. Um vor Ort gut klar zu kommen, gab es einen Crash-Kurs von Ex-Berufskolleglehrer Horst Seeger.

Betreut wird die erste Gruppe aus Witt- genstein von Lehrer Hans Radenbach, der am Montagmorgen auch den Klein-Bus in die Schweiz steuerte. Die zweite Gruppe, deren Praktikum am 9. Januar 2012 startet, begleitet Hotelfachmann Joachim Schmitz. Nach dem Ende beider Durchgänge werde es im März oder im April eine Abschluss- veranstaltung geben, zu der auch mehrere Vertreter des Mövenpick-Hotels Egerkin- gen kommen werden, wie Martin Gücker am Montagmorgen verriet. Sein Dank galt den Ausbildungsbetrieben der Lehrlinge, die nun in der Schweiz sind. Dies sind das Christliche Jugenddorf-Werk Siegen-Witt- genstein (Jens-Peter Köne- mann), die Jagd- stuben Grünewald (Jennifer Jurkovic), die Klinik Wittgenstein (Kristina Benke), das Hotel Lahnblick in Bad Laasphe (Marcel Raulf) und das Hotel Gnacke in Nordenau (Fabienne Richstein).

Förderung für das Projekt

Das Auslandspraktikum der Schülerin- nen und Schüler des Berufskollegs Witt- genstein im Mövenpick-Hotel Egerkin- gen findet erstmals statt und ist ein Leo- nardo-da-Vinci-Mobilitätsprojekt. Eine finanzielle Förderung erhält die Koope- ration zwischen dem Berufskolleg und dem Hotel deshalb durch die Nationale Agentur beim Bundesinstitut für Berufs- bildung und das Bundesministerium für Bildung und Forschung. „Das muss jähr- lich neu genehmigt werden“, erläuterte

Martin Gücker. Er war indes zuversicht- lich, dass das Praktikum eine feste Ein- richtung werden könnte. „Wir haben die Genehmigung auf Anhieb geschafft, und zwar auch mit einer sehr hohen Punkt- zahl“, sagte der Abteilungsleiter für Er- nährung und Hauswirtschaft am Berufs- kolleg Wittgenstein. Dank der finanziel- len Förderung bräuchten die Auszubil- denden quasi nichts aus der eigenen Ta- sche zu bezahlen. „Wir planen, dass das eine feste Größe wird“, so Gücker.

Zum Auslandspraktikum in die Schweiz

Premiere am Berufskolleg Wittgenstein: Fünf Wittgensteiner Gastronomie-Azubis machen den Anfang

BAD BERLEBURG/EGERKINGEN. (lpd) Für die fünf Gastronomie-Auszubildenden ist es ein großer Schritt auf ihrem Weg zum Koch, zur Hotel- oder Restaurantfachfrau. Für das Berufskolleg Wittgenstein ist es eine Premiere und für Lehrer Hans Radenbach ist es eine Rückkehr in die Schweiz.

Radenbach, der gelernte Koch und heutige Ausbilder am BKW, setzte sich am Montagmorgen hinter das Steuer des gesponserten VW-Busses. Vor ihm und den fünf Auszubildenden lagen fünf Stunden Fahrt oder 506 Kilometer bis zum Mövenpick-Hotel Egerkingen. Hier hatte Hans Radenbach bereits einmal eineinhalb Jahre gearbeitet.

Jens-Peter Könemann (Christliches Jugenddorf Birkelbach/Koch), Jennifer Jurkovic (Jagdstuben Glashütte/Restaurantfachfrau), Kristina Benke (Klinik Wittgenstein/Köchin), Marcel Raulf (Hotel Lahnblick Bad Laasphe/Koch) und Fabienne Richstein (Hotel Gnacke, Nordenau/Hotelfachfrau) werden dort in den kommenden drei Wochen, bis zum 20.



Lehrer Hans Radenbach fährt mit den Auszubildenden Jens-Peter Könemann (CJD/Koch), Jennifer Jurkovic (Jagdstuben Glashütte/Restaurantfachfrau), Kristina Benke (Klinik Wittgenstein/Köchin), Marcel Raulf (Hotel Lahnblick Bad Laasphe/Koch) und Fabienne Richstein (Hotel Gnacke, Nordenau/Hotelfachfrau) (v.l.) zum Auslandspraktikum im Hotel Mövenpick in Egerkingen. Foto: Lars-Peter Dickel

November, ein Auslandspraktikum absolvieren.

Spezielle Seminare

Diese fünf sind die ersten von insgesamt zehn Auszubildenden des BKW, die in zwei Abschnitten zu jeweils drei Wochen ein Praktikum in dem bekannten Tagungshotel zwischen Basel und Zürich gele-

gen machen werden, berichtet BKW-Abteilungsleiter Martin Gücker. Gemeinsam mit Schulleiter Josef van Stephoudt und Hotelfach-Ausbilder Joachim Schmidt verabschiedete er seine Schüler am Montag am Berufskolleg.

Gücker unterstrich, dass die jungen Erwachsenen in der Schweiz ein hartes, umfangreiches und zugleich erlesenes

Programm erwarten. „Die Auszubildenden müssen zunächst einmal ganz normal im Betrieb arbeiten und die Anforderungen in der Schweiz sind deutlich höher als in Deutschland“, so Gücker. Andererseits warteten spezielle Exkursionen und Seminare auf die Azubis. So besuchen die angehenden Köche den Züricher Gemüsemarkt, die Bianchi-Fish-

Academy und den größten schweizer Fleischverarbeiter, die Bell AG. Auf die Restaurant- und die Hotelfachfrau warten drei Schulungen zu Wein, Tee und Kaffee.

Chancen und Ängste

„Unsere Azubis werden in einem sehr großen Hotel mit internationaler Belegschaft und internationalen Gästen zurecht kommen müssen.“ Sie haben schon von ihren Ängsten vor dem Umgang in Englisch gesprochen, berichtet Gücker. Andererseits komme man in der Schweiz immer auch mit Deutsch zurecht. Gleichwohl überwiegen die Chancen, die Abläufe in einem sehr großen Betrieb kennen zu lernen. Davon können künftig auch die heimischen Ausbildungsbetriebe profitieren.

Das Projekt, das von verschiedenen staatlichen Organisationen gefördert wird, soll zur dauerhaften Einrichtung werden. Allerdings müsse man es in jedem Jahr neu bewerben, so Gücker weiter. Das sei aber beim ersten Mal mit einer enorm hohen Bewertung ge-

lungen. Den Kontakt in die Schweiz stellten übrigens zwei Wittgensteiner her. Neben Hans Radenbach, der bereits in Egerkingen gearbeitet hat, ist Matthias Knoche aus Wunderthausen dort Food&Beverage-Manager und stellv. Hoteldirektor in Egerkingen. Er dürfte den Lesern unserer Zeitung auch aus der Serie Wittis in der Welt ein Begriff sein.