

Wenn der Koch in die Tangermünder Schule kommt

Die Welt steht fast allen Menschen heute offen. Die Angebotspalette ist vielfältig. Allein die Anzahl Berufe, die junge Menschen heute lernen können, scheint unendlich zu sein. Für die Frage: Wohin also nach der Schulzeit? gibt es in Tangermünde eine Antwort.

Volksstimme, Anke Hoffmeister 31.05.2023, 05:00

Tangermünde - Viele lieben es, mal nicht zu Hause zu essen. Sie gehen gern ins Restaurant, lassen sich bekochen und bedienen. Doch dazu braucht es Menschen auf der anderen Seite – Menschen, die genau das tun möchten – kochen und bedienen. Immer weniger können sich dafür begeistern. Deshalb gibt es in Tangermünde ein Projekt zwischen Schule und Unternehmen, um genau dieses Problem zu lösen.

„Heute gibt es Fisch“, sagt David Dongowski. Der junge Mann ist Koch in der „Zecherei Sankt Nikolai“ in Tangermünde. Seit Oktober vergangenen Jahres kommt er jeden Dienstagvormittag in die Sekundarschule „Hinrich Brunsberg“. Dann wird mit ihm gekocht.

Über den Gartenzaun entstand die Idee

Entstanden sei die Idee „über den Gartenzaun“, berichtet Lehrerin Andrea Halke. Seit Jahren begleitet sie Schüler der Schule durch den Praxislerntag. Hier suchen sich Achtklässler selbst ein Unternehmen, das sie ein halbes Jahr lang einmal pro Woche besuchen wollen, um dort einen bestimmten Beruf näher kennenzulernen. Julia Leese ist die Nachbarin von Andrea Halke und auch als Köchin der „Zecherei“ tätig. „Wir suchen Azubis“, sagt sie. Deshalb sei das Projekt entstanden, mit dem Beruf des Kochs direkt in die Schule zu gehen. Und genau das tun Julia Leese und David Dongowski nun regelmäßig.

Mit sechs bis acht Schülern pro Gruppe sind sie im 14-täglichen Wechsel in der Lehrküche der Schule in Aktion. An diesem Dienstag sehen Jan-Niklas, André, Cassandra, Mia und Max, wie Fisch – in diesem Fall Lachs – zubereitet werden kann. „Sie sind beide Köche mit Leib und Seele“, sagt Andrea Halke und freut sich, dass dieses Projekt zustande gekommen ist. Außerdem hat der Einblick in den Beruf Koch auf diese Weise noch einen Vorteil: „Sie bringen alles mit zu uns in die Schule.“

Die Achtklässler schauen dem Koch gespannt auf die Finger, während dieser damit beginnt, den Fisch vorzubereiten. Unter Anleitung dürfen sie später selbst das Messer in die Hand nehmen und sich ausprobieren.

Auch kümmern sie sich um andere Dinge. Kartoffeln werden geschält. Gemüse wird geputzt. Denn am Ende des Miteinanders steht ein fertiges Gericht vor ihnen. „Es gibt immer für alle etwas zu essen“, nennt Andrea Halke einen weiteren Vorteil dieser praxisnahen Berufsorientierung.

Ob in der Küche, im Service oder auch im Hotel – überall werden Lehrlinge und Fachkräfte gesucht. „Wir sind ein familienfreundliches Unternehmen“, sagt Stefanie Schaffel, die in der „Erlebenswert GbR“, zu der auch die „Zecherei“ gehört, für alle Mitarbeiter im Unternehmen verantwortlich ist. Julia Leese ist seit beinahe 20 Jahren im Unternehmen als Köchin tätig und kann das nur bestätigen.

Für die Sekundarschüler ist die Zeit mit den Köchen nicht nur eine kulinarische Erfahrung. Sie lernen auch jede Menge Handwerk. In den Wochen zuvor gehört es unter anderem dazu, Spätzle oder auch eine Baumkuchentorte herzustellen. Aufgrund der Gruppengröße ist es den Schülern nur alle 14 Tage möglich, aktiv mitkochen zu können. An dem jeweils anderen Dienstag arbeiten sie den Praxislerntag theoretisch auf – entweder zu Hause oder in der Schule am Computer.