

Hotel- und Gaststättenverband Kreis Bergstraße e.V.

Praxisorientierten Weiterbildung im Bereich Hotellerie und Gastronomie der hessischen Partnerregion Jaroslavl in Südhessen

Kreis Bergstraße: Vom Haxenwirt im Odenwald zum fünf Sterne-Hotel in Frankfurt.

Die Delegation der Berufsschullehrer, Fach- und Leitungspersonal aus Einrichtungen und Institutionen der beruflichen Ausbildung im Bereich Hotellerie und Gastronomie aus der „Oblast“, dem Landkreis, Jaroslavl, der 200 Kilometer von der russischen Hauptstadt Moskau entfernt liegt, und die sich auf einer Fortbildungsreise in den Kreis Bergstraße begaben, hatten auf ihrem Besuch ein breites Spektrum der Gastronomie und Hotellerie in Südhessen kennen gelernt.

Schon am Montag, dem zweiten Tag des Besuches, stand nach dem Besichtigung des Großmarktes, der Deutschen See und eines Kartoffelverarbeitungsbetriebes für Großküchen in Mannheim, sowie der Begrüßung durch Landrat Matthias Wilkes und Wald-Michelbachs Bürgermeister Joachim Kunkel nebst gemeinsamem Fototermin das Kennenlernen eines familiengeführten Unternehmens im Vordergrund. Im Wald-Michelbacher Hotel Kreidacher Höhe stellte Inhaber und zweiter Vorsitzender des Hotel und Gaststättenverbandes (DEHOGA) Kreis Bergstraße, Karl Metz den Besuchern alle Arbeitsbereiche seines Unternehmens vor. Die Küche, die Zimmer, die Rezeption, die Konditorei, die Lagerhaltung, den Weinkeller und natürlich das Kiosk an der Sommerrodelbahn. Metz beantwortete, zusammen mit Küchenchef Maik Rosenheinrich alle Fragen der Besucher aus Russland, wo familienständige Unternehmen immer noch die Ausnahme sind.

Am Dienstag stand dann die Berufsschule im Mittelpunkt des Programms. Friedrich Eichenauer, stellvertretender Schulleiter der Heinrich-Metzendorf-Berufsschule in Bensheim begrüßte die Gäste aus dem Osten zusammen mit Sabine Behler der Fachbereichsleiterin für Ernährung, Hauswirtschaft, Körperpflege und Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie stellten die Schule vor, gaben Auskunft über das deutsche Duale Ausbildungssystem, in dem Berufsschule und Ausbildung parallel zu einander verlaufen, und sich von der russischen Variante, indem zunächst die schulische Ausbildung absolviert wird, und danach die Praxis im Betrieb kennen gelernt wird, deutlich unterscheidet. In einem Rundgang durch die Schule lernten die Mitglieder der Delegation vor allem die Praxisräume kennen, welche über eine außergewöhnlich gute technische Ausstattung verfügen. Sowohl die Lehrküche, das Lehrrestaurant, ein Musterhotelzimmer, der Bäckerei- und auch der Metzgereibereich wurden eingehend besichtigt.

Die Fachbereichslehrer Jana Scharnter (Restaurant), Bernd Eschenfelder und Boris Bornhorst (Küche), Ralf Stadler (Bäckerei), Folke Matlok (Hauswirtschaft) und Robert Bräuer (Fleischer) hatten die Unterrichts-Mitschau für die russischen Kollegen vorbereitet. So konnte die russische Delegation sich auch ein Bild vom praktischen Unterricht machen. Von den anwesenden Berufsschülern wurden im Restaurant Tische fachgerecht eingedeckt, Tischdekorationen gefertigt und der Getränkeservice für das anschließende gemeinsame Mittagessen – ein Drei-Gang-Menü – vorbereitet. In der Küche selbst konnte die Gruppe bei der Zubereitung des Drei-Gang-Menüs mitwirken. Die Odenwälder Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln als Vorspeise, gefüllte Poulardenbrust mit Waldpilzrahmsauce, glasierten Möhren und Kräuterbandnudeln als Hauptgang und Apfelweincrème mit karamellisierten Apfelspalten als Dessert gaben zudem einen Einblick in die regionale Küche. Das in der Lehr-Bäckerei - nach französischem Rezept – zubereitete Weißbrot ergänzte das 3-Gang-Menü auf einfache, aber köstliche Weise.

„Die Delegation hat sehr positiv auf die Schule reagiert, sie waren sehr beeindruckt“, sagte Christine Friedrich, Geschäftsführerin des DEHOGA Kreisverbandes Bergstraße und Referentin

für Hotellerie und Gastronomie der Tourismusmarketing GmbH, Kreis Bergstraße, welche die Reise mit Martin Herkströter zusammengestellt und organisiert hatte. Einer der Hauptunterschiede der russischen im Vergleich zur deutschen Ausbildung des Personals bestünde eben in der hiesigen Praxisnähe, was sich gerade auch in der Ausstattung der Schulen widerspiegelt. Und was wäre eine Gastronomieführung an der Bergstraße ohne eine Weinprobe? Gelegenheit ein Reben-Tröpfchen zu kosten, gab es nach dem Schulbesuch in der Winzergenossenschaft Heppenheim, wo Verkaufsleiter Walter Bitsch von der Bergsträßer Winzer e.G. Rede und Antwort zum Rebensaft stand. Zwar musste aufgrund der im Vollzug befindlichen Traubenernte der Kellereibesuch ausfallen, dafür gab es aber Einblicke in eine Lagerhalle, wo die Anlieferung der frisch geernteten Trauben in vollem Gange war.

Am Mittwoch erläuterte Christine Herkströter, welche ihre Ausbildung zur Hotelkauffrau im Luxus-Hotel „Nassauer Hof“ in Wiesbaden absolviert hat und derzeit Betriebswirtschaft studiert, der Delegation die einzelnen Ausbildungspunkte und stand der russischen Delegation in allen Fragen Rede und Antwort in Sachen Berufsausbildung. Torsten Heinzmann von der Industrie und Handelskammer Darmstadt referierte zum Dualen Ausbildungssystem, Tarifen, Lehrverträgen, Rechte und Pflichten von Arbeitnehmern und Arbeitgebern, Zusammenarbeit von Schule und Ausbildungsbetrieb, Konfliktmanagement und vielem mehr. Nach dieser geballten Ladung Theorie durften die russischen Gäste bei einer Extra-Tour auf der Sommerrodelbahn auf der Kreidacher Höhe entspannen. Danach gab sich die Odenwälder Apfelprinzessin Nadja Clemens die Ehre, welche unterhaltsam die russischen Gäste über das Ehrenamt der Odenwälder Apfelhoheiten und deren Verbindung mit Gastronomie und Tourismus in Kenntnis setzte. Clemens selbst absolvierte ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im gastgebenden Hotel „Kreidacher Höhe“ und zeichnet sich derzeit für die vielen leckeren Kuchen und Torten im Sonnencafé verantwortlich. Hinter die Kulissen eines fünf Sterne Hotels schauen, stand ebenfalls auf dem Programm. Im Hotel „Hessischer Hof“ in Frankfurt übernahm der Generaldirektor des Hotels, Eduard M. Singer persönlich die Führung. Gemeinsam mit der Verkaufsrepräsentantin Marianna Weber und einigen Auszubildenden wurden bei der Führung die fachlichen Fragen der russischen Gäste beantwortet.

Bei einer Stadtrundfahrt und Stadtführung in Frankfurt mit dem Bankenviertel, Sachsenhausen, der Paulskirche, dem Römer und einem Spaziergang am Römerberg wurde die Bedeutung des Tourismus für die Stadt Frankfurt hervorgehoben. Im Anschluss ging die Reise zurück in den Odenwald. Im Mörlenbacher Ortsteil Klein Breitenbach besuchte die Delegation den Haxenwirt. Ein Beispiel für eine besondere gastronomische Spezialitätenvermarktung in einem kleinen familiengeführten Gasthaus. Auch hier warfen die Gäste einen Blick hinter die Kulissen. Haxenwirt Reinhold Knapp und seine Frau Gertrude zeigten den russischen Gästen im Schlachthaus und der Küche unter anderem den Fertigungsprozess der Schweinshaxe „Siegfried“ und selbstverständlich wurde der Abend mit einem herzhaften „Haxenessen“ gesellig beschlossen.

Der am Freitag abschließende Schokoladen- und Pralinen-Kurs bei Konditormeister Hans Dörsam im Grasellenbacher Nibelungencafé, ebenfalls mit einem Blick hinter die Kulissen, bildete den abschließenden „süßen Höhepunkt“ für die überwiegend weiblichen Teilnehmer der Reise.

Drei Fragen an Christine Friedrich Geschäftsführerin der DEHOGA-Kreisverbandes Bergstraße und Referentin für Gastronomie und Hotellerie der Tourismusmarketing GmbH, Kreis Bergstraße.

Redaktion: Der Empfang der russischen Delegation aus Jaroslavl war ein Novum für den DEHOGA Bergstraße. Unter welchen Gesichtspunkten war das Programm aufgebaut?

Friedrich: Wir wollten einen Überblick geben über die Arbeit, die in familiengeführten Gastronomiebetrieben geleistet wird, vom fünf Sterne Hotel in der Großstadt bis zum einfachen Gasthaus

in der ländlichen Region. Dabei sollte der Blick immer auf das Duale Ausbildungssystem gerichtet werden. Aber auch der Einblick in das touristische Programm mit allen seinen vernetzten Möglichkeiten war uns sehr wichtig.

Redaktion: Wie ist ihr Fazit des Besuches?

Friedrich: Das Programm war gut zusammengestellt. Es war nicht zu trocken und nicht zu anstrengend, trotzdem haben wir es geschafft in einer Woche geballte Information zu vermitteln. Eine der Teilnehmerinnen hat es gut zusammengefasst. Es waren viele Puzzleteile, die sich sinnvoll zu einem wunderbaren Eindruck vom dualen Ausbildungssystem zusammengesetzt haben. Dabei wurde auch eine abwechslungsreiche, beeindruckende touristische Region gezeigt, die mit der vorhandenen Struktur von Gastronomie und Hotellerie sinnvoll vernetzt wird. Mit den Erfahrungen als früherer Geschäftsführer der Hessen-Agentur wusste der Organisator Martin Herkströter, dass er für die Organisation und Durchführung einer solchen Delegationsreise in Südhessen die geeigneten Partner und Unterstützer findet. Und nicht zuletzt muss erwähnt werden, dass der Dolmetscher und Mitarbeiter des Kooperationsbüros Hessen-Jaroslavl – Herr Sergey Aleksandrov – ein hervorragende Übersetzung der sehr komplexen Erläuterungen geleistet hat, durch welche die sprachliche Brücke gemeistert wurde und dieser Besuch überhaupt erst erfolgreich werden konnte.

Redaktion: Wird es einen Gegenbesuch der DEHOGA in der russischen Region Jaroslavl geben?

Die Überlegung steht im Raum, zum Beispiel im Rahmen einer der jährlichen Studienreisen des DEHOGA Kreisverbandes Bergstraße. Wir haben ja schon seit 16 Jahren jährlich Städten wie London, Paris, Wien, Dublin, Budapest, Rom, Lissabon, Brüssel, Madrid, Prag und Sankt Petersburg einen Besuch abgestattet. Da liegt ein Besuch Moskaus inklusive eines Abstechers nach Jaroslavl nicht fern. Wir nutzen diese Reisen, um uns mit ähnlichen Institutionen wie der DEHOGA in anderen Ländern auszutauschen und um gastronomische und touristische Anregungen in unsere Betriebe mitzunehmen. Vielleicht kommt ja auch zu einem späteren Zeitpunkt ein Austausch von den Auszubildenden zu Stande. Alles ist möglich.