

Details zu der Veranstaltung finden Sie unter

<https://www.das-heidelberger-buendnis.de/events/cookyourfuture>

An diesem Herd wird Zukunft gekocht

Projekt „Cook your Future“ qualifiziert Flüchtlinge für die Gastronomie – Deutsch lernen sie wie nebenbei – Hindernis Ramadan?

Von Sebastian Riemer

Es ist ein außergewöhnliches Projekt: Zwölf Flüchtlinge lernen vier Monate lang alles, was man über das Gastronomie-Geschäft wissen muss – und verbessern nebenbei kontinuierlich ihr Deutsch. „Cook your future“ („Koch deine Zukunft“) heißt das Ganze, aufs Gleis gesetzt hat es die Jugendagentur Heidelberg – gemeinsam mit vielen Partnern wie etwa Hotels und Restaurants. Die Kosten von rund 50 000 Euro teilen sich die Stadt und das Jobcenter.

Seit März kommen die Teilnehmer jeden Werktag in die Marie-Baum-Schule, die ihre Küche zur Verfügung stellt, wo der Koch und Gastronom Frank Nuscheler mit ihnen kocht, das Servieren übt, ihnen zeigt, welche Lebensmittel wann Saison haben – und sie so fit macht für die Gastronomie und Hotellerie. „Das ist unser Ziel: Die Jungs sollen einen Ausbildungsplatz finden“, erklärt Nuscheler. „Wir machen hier die Vorarbeit für die Branche – und stehen dann mit unserem Namen für jeden Einzelnen, den wir qualifizieren.“ Gemeinsam mit Nuscheler leitet Ursula Hummel von der Hotelfachschule das Projekt: Sie vermittelt den Teilnehmern die Anforderungen der deutschen Arbeitswelt. „Von der Pünktlichkeit über die Gleichstellung von Frau und Mann am Arbeitsplatz bis zur Mülltrennung, der Warenwirtschaft oder der Hygiene – wir reden über alles“, so Hummel. Und das natürlich auf Deutsch, wodurch die Flüchtlinge ihre Sprachkenntnisse verbessern. Jeden Freitag wird in der Hotelfachschule ein Test geschrieben, damit die Jungs sehen, wo sie stehen.

Damit die Teilnehmer auch zum Projekt passen, gab es ein umfangreiches Auswahlverfahren. Schon im Februar kamen 40 Interessierte zu mehreren Assessment-Centern, zwölf junge Männer aus Afghanistan, Eritrea, Gambia und Syrien haben es schließlich ins Projekt geschafft. „Diese Sache ist ganz toll“, sagt Buba. Der 20-jährige Gambier ist seit drei Jahren in Deutschland, lebt in Sandhausen. „Wir haben viel Spaß und lernen in kurzer Zeit extrem viel.“ Er träumt von einer Stelle als



In der Küche der Marie-Baum-Schule legen drei Teilnehmer des Projekts „Cook your future“ letzte Hand an das Kartoffelgratin. Die beiden Projektleiter, Ursula Hummel von der Hotelfachschule und Koch Frank Nuscheler, schauen zu – und geben Tipps, wo es nötig ist. Foto: Philipp Rothe

Koch – ebenso wie Ammar. Der Syrer ist schon 28, in seiner Heimat arbeitete er als Mathelehrer – und half im Restaurant seiner Familie mit. Nach Deutschland kam er vor zwei Jahren alleine. Er sagt ernst: „Das Projekt ist super, aber am Ende geht es darum, ob ich einen Job finde. Nur dann war es für mich ein Erfolg.“ Damit das klappt, hängen sich die Projektleiter Nuscheler und Hummel sowie Gerd Schaufelberger von der Jugendagentur jeden Tag rein. Und so haben sie ihren Schützlingen auch schon Aufträge besorgt: „Bei einer Ausstellungseröffnung im Rathaus haben wir das Catering gemacht“, erzählt Hummel. Ende April dann der erste richtige Lackmusest: In der Marie-Baum-Schule kochten die Jungs für geladene Gäste – etwa Martin Dannenmann, Chef der Hotelfachschule, oder Jörg Schmidt-Rohr vom Projektpartner VBI – ein Vier-Gänge-Menü. „Wir wollen beide Welten zusammenbringen und die Küche aus den Ländern der Jungs mit der Deutschen mischen“, so Nuscheler. So gab es etwa Lamm-Köfte und Bulgur an Kartoffelgratin.

Im Juni soll jeder Teilnehmer ein vierwöchiges Praktikum in einem Restaurant oder Hotel anschließen. Doch es gibt einen Haken: „Dieses Jahr ist vom 27. Mai bis 24. Juni Ramadan“, sagt Uschi Hummel. Und viele der Teilnehmer sind Muslime, die dann von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang weder trinken noch essen. In ihren Heimatländern ist das kein Problem, aber in Deutschland könnte eine Zwölf-Stunden-Schicht in der Küche, bei der die Praktikanten nicht einmal Speisen probieren können, körperlich zum Problem werden. Die Jugendagentur versucht, flexibel darauf zu reagieren: „Wir wollen die Praktika in den Juli schieben“, so Schaufelberger. Doch aktuell hängt die Finanzierung noch am bisher vereinbarten Zeitraum. Schaufelberger ist zuversichtlich, eine Lösung zu finden. Hummel und Nuscheler glauben fest an den beruflichen Erfolg ihrer Schützlinge. „Ich muss sie oft mit Zwang in die Pause schicken“, sagt Hummel: „Es ist ein Privileg, mit so motivierten Schülern arbeiten zu können.“

INFORMATIONSBAND

> „Cook your Future“ wird am kommenden Dienstag, 23. Mai, von der Jugendagentur sowie ihren Projektpartnern – darunter etwa die Stadt, die Jobcenter Heidelberg und Rhein-Neckar, die Industrie- und Handelskammer, die Marie-Baum-Schule und verschiedene Gastronomie-Betriebe – öffentlich vorgestellt. Gastgeber ist die Weiße Flotte, die selbst Projektpartner ist und für diesen Abend ihr Flaggschiff, die „Königin Silvia“, als Veranstaltungsort zur Verfügung stellt.

Teilnehmer sind Gäste aus Hotel- und Gastronomie, Netzwerkpartner aus Behörden und Verwaltung, Vereine und Initiativen, Finanziers und Spender, Politiker, Projektverantwortliche und Cook-your-Future-Projektteilnehmer. Die Teilnahme ist kostenlos, Voraussetzung ist allerdings die Anmeldung bis Freitag, 19. Mai, bei der Jugendagentur per E-Mail an schaufelberger@jugendagentur-heidelberg.de

jugendagentur-heidelberg.de oder unter der Telefonnummer 06221 / 600620. Bei der Informationsveranstaltung wird etwa Dr. Ibrahim Cindark vom Deutschen Institut für Sprache in Mannheim erläutern, ob das sprachliche Konzept des Projektes aufgehen kann. Er wird außerdem über erste Erfahrungen mit „Cook your Future“ sprechen. Und einem Sonderthema, das auch für Gastrosomen und Hotelbetriebe wichtig ist, widmen sich eingeladene Geistliche. Im Fastenmonat Ramadan (Ende Mai bis Ende Juni) dürfen gläubige Muslime zwischen Sonnenaufgang und -untergang weder essen noch trinken. Wie ein Arbeitgeber mit diesem Thema umgehen kann, wird ebenfalls auf der Königin Silvia diskutiert.

Die Veranstaltung dauert von 18 bis 20 Uhr, los geht es am Liegeplatz des Schiffes an den Neckarstaden, gegenüber der Stadthalle.