

„Da steckt Leben drin“

Integrationsprojekt „Cook Your Future“: Baden-Württembergs Sozialminister Manfred Lucha besuchte Kurs – 44 Flüchtlinge machten schon mit

Von Maria Stumpf

Zu Tisch, bitteschön: Tsega lächelt den Minister an. Geschickt formt die junge Frau aus Eritrea kleine Fladenbrote aus Mehl und Wasser, Hefe rein, Zimt, Koriander und Anis mit dazu. Manfred „Manne“ Lucha, Landessozialminister, darf mit ein paar schwarzen Pfefferkörnern garnieren. „Klasse!“, freut er sich beim Probieren, als die Teilchen später duftend aus dem Ofen kommen. Der Sozialminister ist Gast beim Flüchtlings- und Integrationskurs „Cook Your Future“ in der Küche des Bürgerzentrums Kirchheim. Ein Kochprojekt, das weit über den Tellerrand hinaus blickt.

Diesen Kochkurs gibt es seit 2017. Träger ist die Jugendagentur Heidelberg mit Netzwerk-Partnern, Ideengeber der Betriebswirt und Koch Frank Nuscheler. Geflüchtete junge Menschen bekommen bei „Cook Your Future“ die Chance, eine Ausbildung in Gastronomie, Hotelwesen oder Hauswirtschaft zu starten. Während Nuscheler für das Küchenwissen zuständig ist, schult Ursula Hummel von der Hotelfachschule Heidelberg als Kooperationspartnerin die Teilnehmer im Service sowie im Sprach- und Kulturtraining. Im Mai gewann die Heidelberger Initiative den Integrationspreis des Landes in der Kategorie Zivilgesellschaft. Minister Lucha hatte bei der Preisverleihung bekannt gegeben, sich die Sache einmal vor Ort anzuschauen.

„Weil es doch wirklich eine tolle Idee ist“, verkündet er nun bei der Begrüßung in Heidelberg: „Da steckt Leben drin.“ Wie kochen mit dem Lernen von Sprachen kombiniert wird, das zeigt die Praxis: „Was kommt alles rein in die Soße?“ Die Produkte müssen benannt werden können. „Wo ist der Eisportionierer?“ Halt – was ist das eigentlich? Die Schüler profitieren in der Küche vom Unterricht in der Schreib- und Sprachwerkstatt mit Ursula Hummel. Bei der Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule geht es um das Arbeiten im Service- und



CDU-Stadtrat Alexander Föhr (l.) und Minister Manfred „Manne“ Lucha (M.) durften Frank Nuscheler (2.v.r.) und zwei Flüchtlingen beim Kochen über die Schultern schauen. Das Projekt „Cook your future“ gibt es seit 2017. Foto: Philipp Rothe

Weinbereich, um Kommunikation mit dem Gast, um die Rolle als Gastgeber oder ums Arbeiten im Hauswirtschaftsbe- reich. „Wir zeigen, wie die deutsche Arbeitswelt so tickt“, erklärt Hummel. Für Muslime sei zum Beispiel der Um- gang mit Schweinefleisch oder Alkohol eine Herausforderung. „Aber das gehört dazu in der deutschen Küche. Sie müs- sen sich theoretisch damit auskennen.“

Versorgt mit kleinen, frisch zuberei- teten kulinarischen Überraschungen sitzt man dann zusammen am Tisch – und lässt sich schmecken, was die Kursteilnehmer zubereitet haben. Auch die Stadträte

Alexander Föhr (CDU) und Nicolás Lutz- mann (Grüne) schauen den Jungköchen über die Schultern, vonseiten der Jug- endagentur sind unter anderen Marcus Bellmann (Vorstand) und Christoph Nes- tor (Aufsichtsrat) dabei.

„Gastronomie und Hotellerie suchen händeringend nach Fachkräften, Geflüchtete brauchen Ausbildung und Arbeitsplätze“, erklärt Frank Nuscheler die Grundidee des Projekts. Da kann der Minister nur nicken. „Cook Your Futu- re“ vermittelt mit Partnern in zwölf Wo- chen die Grundlagen für eine Arbeit im Gaststätten- und Hotelgewerbe. Danach

geht es um eine Ausbildungsvermittlung. Die Projektmacher sind hierfür in der Re- gion gut vernetzt und finden laut Nus- cheler ohne Probleme ihre Partner. „Man braucht die Arbeitskräfte ja dringend.“

44 Flüchtlinge zwischen 19 und 34 Jahren haben bisher teilgenommen, zwölf haben danach eine Ausbildung begon- nen. Manche im gastronomischen Be- reich, andere in der Alten- und Kran- kenpflege oder im Gartenbau. Zur Bi- lanz gehört aber auch: Einer der erfolg- reichen Teilnehmer ist von Abschiebung bedroht. Minister Lucha will sich „um den Fall kümmern“, verspricht er.