

# Schiff für die Gastro-Azubis am BBZ

Leinen los soll es demnächst heißen für die Ausbildung von Hotel- und Restaurant-Fachleuten am Möllner BBZ. Ein Schiff wird zur Heimat für den neuen Jahrgang.

Von Holger Marohn

**Mölln.** Ruhig liegt die „Geeste“ an ihrem Liegeplatz auf dem Möllner Ziegelesee. Einst hatten Schüler des Berufsbildungszentrums (BBZ) in einem Projekt mit ihren Lehrern den heruntergekommenen Binnenfrachter wieder fit gemacht. Sogar auf Klassenfahrt ging es mit der „Geeste“. Nun soll das Schiff eine neue Aufgabe bekommen: als Ausbildungsschiff für Restaurant- und Hotelfachleute (Refas/Hofas). Diese sollen vom kommenden Schuljahr an erstmals in Mölln ausgebildet werden. Die „Geeste“ wird dafür zur schwimmenden Werkstatt.

„So etwas gibt es in ganz Schleswig-Holstein nicht“, schwärmt André Weidemann. Der 48-Jährige ist Ausbilder am BBZ in Mölln und wird den neuen Ausbildungsgang aufbauen. Dazu gehört, die vor 30 Jahren hergerichtete „Geeste“ für die neue Aufgabe auszubauen. Und das machen die Lehrer in Eigenarbeit in ihrer Freizeit. Stück für Stück wird der Laderaum des Frachters entkernt. Nur die Stahldecke mit der Wärmedämmung bleibt erhalten. Weidemann skizziert, wo später was entstehen soll. Dazu gehören ein nachgebautes Hotelzimmer mit Nasszelle, ein Bartessen mit Zapfanlage und, soweit es passen sollte, ein Cocktaillbereich oder ein Hotelpfängstresen. In einer Regenierungsküche sollen die im BBZ zubereiteten Speisen mit einem Konvektomat, einem Kombidämpfer, zu- oder aufbereitet und dann vollendet werden. Außerdem entsteht ein Restaurant mit bis zu 40 Plätzen. Doch die „Geeste“ soll nicht nur die Möglichkeit zum „Trockentraining“ bieten, sondern die angehenden Fachkräfte auch im Realbetrieb üben lassen.

Gemeinsam mit Schulleiter Ulrich Keller könnte sich Weidemann vorstellen, dass auf dem ehemaligen Frachter kulturelle Veranstaltungen stattfinden – betreut von den angehenden Gastronomiefachleuten. Auch könnte die „Geeste“ für Ausschusssitzungen und andere Veranstaltungen genutzt werden.

Der Vorteil des Schulschiffes ist die Lage, denn das Gelände um den Anleger herum soll Möllns Vorzeigeprojekt Hafencity werden. Der BBZ-eigene Frachter ist mit seinem Liegeplatz Teil des Konzeptes.

Im Mittelpunkt steht bei der



Der BBZ-eigene Frachter soll zu einem Schulungsschiff für angehende Gastronomen umgebaut werden. André Weidemann leitet das ehrgeizige Projekt. FOTOS: HOLGER MAROHN

neuen Ausbildung, dass der Gastronomie-Nachwuchs aus dem Kreis künftig nicht mehr bis nach Lübeck zur Berufsschule fahren müsste. „Wie bei den Köchen wollen wir auch hier die Ausbildung langsam aufbauen“, sagt Schulleiter Ulrich Keller. Vor sechs Jahren wurde die berufsschulische Kochausbildung am BBZ eingerichtet. Etwa 50 Jungköche haben ihre Ausbildung seitdem in Mölln beendet.

Bei der Qualität konnte der junge Ausbildungsgang gleich einen großen Erfolg feiern: Ein Azubi des Möllner Betriebes „Zum Weißen Ross“ wurde Landessieger und erreichte auf Bundesebene den dritten Platz.

„Das war für uns natürlich Klasse und hat dem gesamten Ausbildungszeitraum einen großen Schub gegeben“, sagt Keller. Letztlich sei auch die Rechnung aufgegangen, den Zweig Schritt für Schritt langsam aufzubauen und die Betriebe zufriedenzustellen. Diese seien es dann auch gewesen, die aufs BBZ zugekommen seien und eine Erweiterung der örtlichen Ausbil-

dung auf die Bereiche Restaurant- und Hotelfach forciert hätten.

Letztlich gehe es bei dem Angebot vor allem darum, durch die kürzeren Wege bislang nicht ausbildende Betriebe zu motivieren, Jugendliche für das Berufsbild zu gewinnen und aufzuziehen, welche vielfältigen Aufstiegschancen es durch eine Ausbildung in der Gastronomie gebe.

Froh, dass es mit dem neuen Angebot in Mölln geklappt hat, ist auch die neue Dehoga-Kreisvorsitzende Anke Asmus. „Für uns ist das ein ganz wichtiger Schritt, dass nach den Köchen jetzt auch die „Hofas“ und „Refas“ hier im Kreis ausgebildet werden. Beides gehört einfach zusammen“. Die Ausbildung nach Mölln zu holen war ein Ziel, das Asmus bei ihrem Amtsantritt genannt hatte.

„Ich befürworte das ausdrücklich. Die Köche sind ja schon da“, sagt auch Heinz Tofelde vom Möllner Quellenhof. Derzeit beschäftige er drei Auszubildende in der Küche. Für den Ausbildungsplatz im Bereich Restaurantfach habe es keinen passenden Bewerber ge-



Das sind die lauenburgischen Jungköche. FOTO: TEEGEN, HFR

geben. Zum nächsten Lehrjahr wolle er aber erneut einen Ausbildungsplatz anbieten – hoffentlich mit der Berufsschule am Ort.

Auch Günter Schmidt, Geschäftsführer der Tourismusgesellschaft HLMS, lobt den Schritt: „Diese Entwicklung war absolut erstrebenswert“. Der Beruf werde dadurch im Kreis attraktiver und auch für die Betriebe werde es einfacher, Auszubildende zu bekommen. Aus Sicht der kreiseigenen Wirtschaftsförderungsgesellschaft WfL ist die Ausbildung vor-

Ort auch ein wichtiger Schritt, um die Ansiedlung dringend benötigter Hotels im Kreis voranzutreiben.

Die Ausbildung der „Hofas“ und „Refas“ ist zunächst allerdings nur vorläufig in Mölln stationiert und auf fünf Jahre befristet. Ob daraus eine dauerhafte Einrichtung wird, hängt nun auch von den Betrieben im Kreis ab. Nur wenn sie Ausbildungsplätze anbieten, besteht die Chance, dass auch die vorgeschriebenen 15 Plätze im Jahrgang besetzt werden.



Anke Asmus, Inhaberin der Gaststätte Hans Heitmann von 1897 in Wotersen, ist neue Vorsitzende des Dehoga-Kreisverbandes Herzogtum Lauenburg.

## Gastro-Karriere

**André Weidemann** leitet künftig die Ausbildung der Hotel- und Restaurantfachleute am BBZ in Mölln. Seine eigene Ausbildung absolvierte der 48-Jährige einst im Hotel Jensen in Lübeck. In dieser Zeit lernte er übrigens auch einen anderen Möllner Auszubildenden kennen: Sönke Schlie, den Betreiber des Möllner Restaurants „Zum Weißen Ross“.

Sein gastronomischer Weg führte ihn anschließend unter anderem in die Schweiz, nach Italien und Frankreich. Später ging er noch einmal zur Hotelfachschule, machte seinen Restaurantmeister, wurde staatlich geprüfter Gastronom. Weidemann arbeitete als Restaurantleiter im Yachtzimmer Lübeck, als F'n'B-Assistent-Manager im Carlton in St. Moritz und war

ebenfalls in St. Moritz Restaurantleiter. An der Gewerbeschule Lübeck wurde er später Fachlehrer und studierte parallel Ernährungswissenschaften, Hauswirtschaft, Pädagogik und Betriebswirtschaft. Seit 1. August diesen Jahres ist er am Berufsbildungszentrum Mölln für die im Sommer 2020 beginnende Ausbildung der Hotel- und Restaurantfachleute zuständig.

## Kartoffelfest bei Kaiser's

von 11 - 18 Uhr  
**am 15. Sept.**

**frische Kartoffelpuffer u. Kartoffelsuppe**

**und vieles mehr**  
rund um die Kartoffel

Kunsthandwerker • Räucherfisch  
Deftiges vom Grill

**Für Kinder:**  
Treckerfahren, Hüpfburg,  
Kinderschminken, Strohhurg

hausgemachte Torten,  
Kaffee-, Tee- und Eisspezialitäten

Musik für Jung und Alt mit  
**Thomas Kuhn**

**Einkellerungs-Preis:**

25 kg  
10,- €

*nur am 15.09.:  
Linda, Belana  
und Laura zum  
Einkellerungspreis!*

**Im Frühjahr gepflanzt  
jetzt wird geerntet!**

Salem, Seestraße 58  
04541 - 840441  
www.kaiserhof-salem.de  
täglich von 7 - 18 Uhr

**Frische vom Lande  
KAISER'S  
Hofladen & Café**