

L' Abbaye: Das etwas andere Restaurant

Die Einrichtung der Jugendberufshilfe an der Eulerstraße kümmert sich um Nachwuchs für die Gastronomie. Ausgebildet werden künftige Köche und Restaurantfachleute. Auch für Flüchtlinge werden Projekte angeboten.

VON MARC INGEL

DERENDORF Es klingt nach einem noblen Franzosen, und der Auszug aus der Menükarte für Catering oder Büffet liest sich in der Tat vielversprechend: Kanapees mit Mailänder Salami und Grönlandkrabben, Cocktailhäppchen mit geräucherter Truthahnbrust und Hummerkrabbenschwänzen oder gleich das Büffet nach Art des Hauses mit Schweinefiletmedaillons und hausgebeiztem Lachs.

Ein normales Restaurant ist das L' Abbaye aber nicht. Seit fast 30 Jahren werden in Restaurant und Großküche im Auftrag der Agentur für Arbeit gastronomische Fachkräfte ausgebildet. Die Einrichtung gehört zur gemeinnützigen Jugendberufshilfe (JBH) Düsseldorf, die sich das Gelände in Derendorf mit dem Kinderhilfzentrum Eulerstraße teilt. Der frankophile Name des Ausbildungszentrums bezieht sich auf das historische Areal, auf dem es sich befindet. „L' Abbaye heißt Abtei. Wir sind hier auf dem Gelände des ehemaligen St. Anna-Klosters, das Restaurant war früher die Kloster-Kapelle“, erläutert Leiterin Marion Ehlert.

Jeder kommt jedoch nicht in den Genuss, ins L' Abbaye einkehren zu dürfen. „Unser Haus ist direkten Kooperationspartnern, städtischen Mitarbeitern oder Einrichtungen wie Kitas vorbehalten bleibt“, erklärt Mike Theisen von der JBH. Das gelte auch für Catering oder Veranstaltungen in dem Restaurant mit seinen 130 Plätzen, beides werde zum Beispiel von Ministerien, Parteien oder sozialen Verbänden ge-



Azubi Dennis nimmt im Ausbildungsrestaurant an der Eulerstraße die Bestellung eines Gastes entgegen.

RP-FOTO: ANDREAS BRETZ

QUALIFIZIERUNG

Hilfe bei der Suche nach Job oder Ausbildung

JBH Seit 1980 betreut die Jugendberufshilfe junge Menschen bis 25 Jahre, die den Weg von der Schule ins Berufsleben aus eigener Kraft nicht schaffen. In verschiedenen Maßnahmen zur beruflichen Qualifizierung werden Jugendliche fit für Job oder Ausbildung gemacht. In den ersten zehn Monaten dieses Jahres haben 544 Jugendlichen Maßnahmen durchlaufen.

bucht. „Auch Senioren dürfen bei uns speisen, denn für sie gibt es in der Umgebung sonst kein Angebot“, sagt Ehlert. „Offensiv werben für unser Angebot dürfen wir aber nicht“, betont Theisen.

Neben den klassischen Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann und -frau in einer dreijährigen Vollausbildung gebe es in dem Prüfungszentrum der Industrie- und Handelskammer an der Eulerstraße – außer der Ausbildung im Hauswirtschaftsbereich – weitere modularisierte Ausbildungszweige für Helfer. Und es würden außergewöhnliche Projekte angeboten, die zumindest eine Teilqualifikation zum Ergebnis hätten – etwa für junge Flüchtlinge, die normalerweise gar keine Ausbildung anfangen dürften. Für Förderschüler bestehe zum Beispiel die Möglichkeit, die Ausbildung „theoretisch abgeschwächt und mehr praktisch orientiert anzulegen“, berichtet Ehlert. Ohnehin werde ein großer Wert auf

Praktika gelegt, bei denen die Azubis auch schon mal die Arbeit im Hyatt kennenlernten. Nicht zuletzt könnten schulmüde Jugendliche im Rahmen einer einjährigen Berufsvorbereitung in einen der Jobs reinschnuppern, ohne sich frühzeitig festlegen zu müssen.

„Aktiv-Akquise“, wie Theisen betont, darf das L' Abbaye nicht betreiben, „wir bekommen die jungen Menschen von der Agentur für Arbeit zugewiesen“. Von 60 Plätzen seien aktuell zehn noch frei, so Ehlert. Gymnasiasten oder Realschüler seien in der Regel nicht unter den künftigen Gastronomen, „dennoch spielen die fertigen Azubis in ein- und derselben Liga wie die vom Hilton oder Steigenberger“, bekräftigt Theisen, der sich als Professor bei Prüfungen gerne zur Verfügung stellt. Marion Ehlert ist überzeugt, dass die Ausbildung im L' Abbaye um einiges angenehmer sei als in einem normalen Betrieb, da der zeitliche Druck nicht so gegeben sei und auch die Arbeitszeiten humaner seien. Nur: „Im späteren Beruf müssen sie sich daran dann natürlich schon gewöhnen – daher die vielen Praktika.“

Die 18- bis 25-jährigen Azubis hätten bisweilen einiges an „belastendem Gepäck, sozial wie emotional, auf sich geladen“, so Mike Theisen, wenn sie ins L' Abbaye kommen, daher gebe es neben der Berufsschule parallel einige „sozialpädagogische Flankierungen“. Ziel sei eigentlich, die jungen Menschen bereits nach einem Jahr auf den ersten Ausbildungsmarkt zu überführen. Ehlert: „Das mag utopisch klingen, gelingt aber immer öfters.“