

WEIHNACHTEN 2004

TITELTHEMA HIRTEN

Eingebrockt und ausgelöffelt

Beinahe jeder hatte Daniela Hülsbusch aufgegeben. Sonderschule ohne Abschluss. Drei Jahre lang rumgehungen, ein bisschen geliebt. Heute lernt Daniela Koch. Moderne Hirten haben ihr geholfen.

VON GÖKÇEN STENZEL

Daniela Hülsbusch wollte Floristin werden. Genau genommen wollte sie aber gar nichts werden: Von damals, aus ihrer Zeit als Sonderschülerin, auch von den Jahren danach, spricht die heute 23-jährige gar nicht gern. Schöne Erinnerungen verbindet sie offenbar nicht mit Schule, Eltern, Umfelddamals. „Ein bisschen geliebt“ habe sie, nicht viel mit sich angefangen. Mehr erzählt die junge Frau mit den leuchtend blauen Augen nicht von „früher“. Irgendwie ist es weit weg.

Dann der Stopp. Es sollte etwas geschehen, „und ich bin zur Berufsberatung gegangen“, sagt sie. Die schickte Daniela zur Jugendberühilfe (JBH). Floristin ausprobiert. Als Auszubildende für den Beruf „Beiköchin“ schließlich gestartet. „Ich habe bald gemerkt, dass mit das Kochen und Zubereiten Spaß macht.“ Bis es so weit war, musste ihr Chef, Karlo Rosenstein (40), allerdings „auch schon mal brüllen“. Daniela fehlte gerne, war unzuverlässig, „und das geht eben nicht“, sagt der Koch, der bei der JBH als Ausbilder arbeitet. Daniela kriegte die Kurve. Mehr noch.

Sie schloss ihre dreijährige Lehre mit der Note 1,1 ab. Damit gehörte sie zu den Besten im Land, Ehrungen motivierten sie, weiter zu machen – als „ganz reguläre“ Köchin. Sie lernt nun, in ihrem angestammten Betrieb im Kinderhilfeszentrum, Dort, an der Eulerstraße, sitzt auch das Ausbildungszentrum Gastronomie. Eine große Küche mit das



Über dem Suppentopf: Azubi Daniela Hülsbusch und ihr Ausbilder Karlo Rosenstein. Er steht ihr ebenso zur Seite wie Pädagogin Marion Ehler.

angeschlossene Restaurant „Labbaye“ sind die Wirkungsstätten von 48 Azubis. Die einen lernen Koch, wie Daniela, die anderen werden Restaurant-Fachleute.

Dort wirkt auch Marion Ehler (45). Die Sozialpädagogin ist Einrichtungsleiterin und jemand, an den sich Daniela „auch in Frauenfragen“ wenden kann. „Wir vertrauen einander“. Das sagen beide.

INFO

„Labbaye“

Mitarbeiter aus kommunalen und sozialen Einrichtungen sowie Mitglieder der Ratsausschüsse und -fraktionen können im „Labbaye“ essen und bestellen. Ebenso alle Senioren. Infos: 899-8125

Nachmittag mit den anderen 21 Azubis die Küche wienert.

Für die Oberbillerkin ist der Tag dann allerdings noch nicht zu Ende. „Am Abend stehe ich zu Hause am Herd“, erzählt sie, aber es klingt nicht genervt. „Ich koche für meinen Freund, der erst abends nach Hause kommt.“ Er arbeitet als Maler und Lackierer, „und ich kann einfach besser kochen“, sagt sie schlicht. Für ihre beiden Katzen, Tigger und Pupsi, stellt sie sich aber nicht an die Töpfe. „Die kriegen Do-Sonntags bekommen sie ein halbes gebratenes Hühnchen ohne Knochen.“ Das hole ich vom Grill.“

Mehr als ein Jahr dauert ihre Lehre jetzt noch. Ein Jahr, das mit viel Arbeit und viel Lernen ausgefüllt sein wird. „Die Ausbildung zum Koch und die Prüfung sind sehr anspruchsvoll“, sagt Ehler. „Die Azubis müssen viel tun, aber sie können sicherlich durch.“ Und: „Alle unsere Gastronomie-Azubis vermitteln wir nach ihrem Abschluss, wenn sie denn wollen.“

Daniela ist die dritte „fertige“ Beiköchin, die Rosenstein in seinen sieben Berufsjahren als JBH-Ausbilder auf dem Weg zum Koch begleitet. Ihre Vorgänger haben es erfolgreich geschafft, und Daniela selbst ist fest entschlossen, es ihnen nachzutun. Ihre „Hirten“, die Pädagogin und der Koch, sind es auch. „Es gibt nichts Schöneres, als einem Menschen ein Stück Zukunft zu geben“, so Rosenstein. „Ein bisschen selbst einbrocken müssen sie sich ihre künftige Suppe aber schon.“

→ **HINTERGRUND**

Was Schule nicht schafft

(gök) 1980 ins Leben gerufen, hatte es die Jugendberühilfe lange nicht leicht. Musste sie sich doch gegen das Image wehren, bei ihr „landeten“ Jugendliche die zu faul oder zu dumm waren, „etwas Ordentliches“ anzufangen. Das hat sich geändert: An der Emmastraße „landen“ die, die unbedingt was Ordentliches anfangen wollen, obwohl ihr Leben nicht leicht ist. Schirmherrin der JBH ist Hilke Erwin, dem Aufsichtsrat sitzt Sozialdezernent Burkhard Hintzsch vor. Peter Walbröl ist Geschäftsführer.

Derzeit sind es 487 junge Leute, die sich an den Standorten der JBH aus Berufsleben vorbereiten. Dazu gibt es „Maßnahmen“, wie es im Amtsdutsch heißt. Die einen erhalten in den Werkstätten „Arbeit statt Sozialhilfe“ oder „Arbeiten und Lernen“. Helfer für Recycling-Arbeiten, Gartenbau, Gastronomie, Hauswirtschaft und Büro werden ausgebildet; reguläre Ausbildungsplätze gibt es 123, davon 48 im Gastrobetrieb. Gerade haben vier Jungen ihre Ausbildung zum Recycling-Werker mit Auszeichnung bestanden. „Wir fangen Menschen auf, denen in der Schule oft nicht geholfen werden konnte“, sagt Walbröl. „Das hören die Schulen nicht gern, es stimmt aber.“

Eine Zusammenarbeit gibt es mit vielen Haupt- und Sonderschulen, man schätzt sich. Geld für die JBH kommt größtenteils von der Bundesagentur für Arbeit, die Stadt gibt Zuschüsse. 60 Prozent derjenigen, die eine „Maßnahme“ beginnen, schließen sie auch ab. Von diesen werden 90 Prozent in den Markt vermittelt. Die Bedingungen sind schwierig genug: Multikulti bei der JBH bedeutet, dass Russlanddeutsche und Ausländer aus Polen auf Marokkaner und Türken stoßen.

RF-FOTO: ANDREAS BRETZ