



FOTO: DER REISER GENUSSMANIFAKTUR

BERNHARD REISER

Patron & Ausbilder,
Der Reiser Genussmanufaktur, Würzburg

Ich bin sehr enttäuscht von der neuen Ausbildungsverordnung. Ich glaube nicht, dass damit die Qualität in der Kochausbildung wirklich besser wird und das Leistungsniveau bei den Prüfungen endlich wieder steigt. Doch genau das wäre ja dringend nötig, weil schon heute viel mehr Absolvent*innen durch die Prüfung kommen, als es aufgrund ihrer Leistung eigentlich verdient hätten. Ich hätte mir von der neuen Ausbildungsverordnung beispielsweise die Einführung einer Begabtenförderung erhofft und strengere Prüfungen, damit am Ende nur die Prüflinge bestehen, die auch eine entsprechende Leistung gezeigt haben.

„Ich plane, alle Auszubildenden, die nicht mehr der Schulpflicht unterliegen, in Zukunft auch nicht mehr in die Berufsschule zu senden, sondern vielmehr alternativ zu beschulen.“

Bernhard Reiser, Patron & Ausbilder

Vor allem die Einführung des neuen, zweijährigen Ausbildungsberufs „Fachkraft Küche“ sehe ich in diesem Zusammenhang als problematisch an. Es zeichnet sich ab, dass die angehenden Köchinnen und Köche zwei Jahre mit den angehenden Fachkräften Küche in ein und derselben Berufsschulklasse unterrichtet werden. Das bedeutet, dass die Lehrer Rücksicht auf die Schwächeren nehmen müssen und eine gezielte Förderung der Talente nicht möglich ist. Viele angehende Köchinnen und Köche werden sich also in der Berufsschule unterfordert sehen, sodass ihre Motivation auf Dauer leidet. Es ist für mich absehbar, dass viele von ihnen in diesem Dilemma die Lust auf Leistung verlieren und sich mit dem zweijährigen Abschluss zufrieden geben. Dann wird die Zahl der wirklich gut ausgebildeten Köchinnen und Köche, die der Markt ja dringend braucht, immer weniger.

Ich habe für mich entschieden, dass ich dieses System nicht länger unterstützen will. Ich plane, alle Auszubildenden, die nicht mehr der Schulpflicht unterliegen, in Zukunft auch nicht mehr in die Berufsschule zu schicken, sondern sie alternativ zu beschulen. Ich hoffe, dass es mir gelingt, mit befreundeten Betrieben in der Region ein eigenes Konzept für den theoretischen Unterricht auf die Beine zu stellen. Wenn nicht, werde ich meine Ausbildungsaktivität einstellen.

Die Kochausbildung muss endlich wieder die Wertigkeit bekommen, die sie verdient. Die Anforderungen an Köchinnen und Köche im Berufsalltag steigen stetig, ohne dass die Ausbildung dem ausreichend Rechnung trägt. Eine Eliteförderung darf kein Tabu mehr sein. Der Fußballsport macht es uns vor: Wer in der Bundesliga spielen will, bekommt ja auch eine andere Förderung als derjenige, der in der Kreisliga spielt.