

# Manchmal brennt's im Unterricht

**Serie (1)** An der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung werden junge Menschen zu Allroundern im Alltag ausgebildet. Kochen, backen, dekorieren, nähen und umweltschonend reinigen ist für sie alles kein Problem

Am Neuburger Berufsschulzentrum gibt es drei Berufsfachschulen sowie eine Fachakademie. Mit dem Erhalt des Zwischenzeugnisses stellt sich für viele Schüler spätestens jetzt die Frage, wie es nach der Schule weitergehen soll. Die Neuburger Rundschau stellt die Berufsfachschulen sowie die Fachakademie vor.

VON GLORIA GEISLER

**Neuburg** Der Duft, der durch das Schulgebäude zieht, ist verführerisch. Es riecht nach süßem Kaiserschmarrn, der gerade von Laura Kunze in einer Pfanne flambiert wird. Mit einem lauten Zischen schießt die Flamme empor, aber die Schülerin lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Mit geübter Hand lässt sie den Kaiserschmarrn in der Pfanne kreisen und richtet ihn dann auf einem Teller an. Gegessen wird später, erst steht noch ein bisschen praktischer Unterricht auf dem Stundenplan.

Gabriele Wasem gibt diesen seit über 37 Jahren an der Neuburger Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung. Sie hat immer einen flotten Spruch auf den Lippen und jede Menge praktische Erfahrung. Dutzende Schüler-Generationen hat sie durch die Ausbildung begleitet und freut sich immer, wenn ihr die ein oder andere im Berufsleben über den Weg läuft. Denn die Möglichkeiten, die sich aus der Ausbildung zur „Helferin für Ernährung und Versorgung“ (nach zwei Jahren) beziehungsweise „Assistentin für Ernährung und Versorgung“ (nach drei Jahren Ausbildung) ergeben, sind vielfältig. Die Absolventen arbeiten zum Beispiel in Großküchen von Krankenhäusern oder Seniorenheimen oder führen Privathaushalte. Kochen, dekorieren, reinigen oder eine Veranstaltung planen – all das sind Tätigkeiten, die die Frauen (und wenigen Männer) in ihrer Ausbildung an der Berufsfachschule lernen.

Das Fachwissen, das den Schülern beigebracht wird, ist groß. „Sie müssen wissen, aus was ein Holztisch am besten gepflegt, aus was ein Laminatboden besteht und mit welchen Reinigungsmitteln er behandelt werden sollte, welche Inhalts-



**Gabriele Wasem (rechts) begleitet seit vielen Jahren Schüler durch die Ausbildung zum Assistenten für Ernährung und Versorgung. Diesmal stand das Flambieren auf dem Stundenplan.**

Fotos: Gloria Geissler

stoffe diese Mittel beinhalten und wie man sie umweltschonend einsetzt. Außerdem geht es um die richtige Ernährung bei Allergien, um Nähen und textiles Gestalten, zum Beispiel in Form einer passenden Tischdeko, sowie um die richtige Kalkulation und Kostenberechnung, zum Beispiel von den Kanapees, die die Schüler zubereitet haben“, erklärt Stefanie Bauch. Sie hat selbst die Ausbildung absolviert, ehe sie Berufsschullehrerin wurde.

Die Jobaussichten sind hervorragend, sagt Bauch. Junge Menschen, die sich in allen wichtigen haushalterischen Dingen auskennen, seien gesucht. Das Gehalt variiere: „Es macht einen Unterschied, ob man bei einer adligen Familie in München angestellt ist oder bei einer staatlichen Einrichtung.“

Laura Kunze zum Beispiel will danach die Ausbildung zur Familienpflegerin drauf setzen, einige ihrer Mitschülerinnen zieht es in die Weiterbildung zur Dorfhelferin, an-



**Feine Kanapees sowie einen weiß-blau gedeckten Tisch für einen bayerischen Abend haben die Schülerinnen vorbereitet.**

dere wollen ihren Betriebswirt machen. Die Möglichkeiten sind vielfältig oder deswegen die Ausbildung so beliebt. „Mir gefällt der Umgang mit Menschen“, erzählt Laura Riedelsheimer, „und dass man kreativ

sein kann“. Die 17-jährige Schrobrenhausenerin möchte ebenfalls Familienpflegerin werden: „So hat man mit Kindern und Erwachsenen zu tun.“ Ohne die Grundausbildung „Ernährung und Versorgung“ wür-

## Wissenswertes

- Der Assistent für Ernährung und Versorgung übernimmt die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung von Personen in privaten, sozialen oder gewerblichen Einrichtungen. Sie gestalten und servieren Menüs, organisieren Feste, dekorieren, betreuen Kinder und Senioren und verwalten den Haushalt.
- **Infos** zur Ausbildung gibt es bei Stefanie Bauch, 08431/53740, E-Mail [s.bauch@bsz-neuburg.de](mailto:s.bauch@bsz-neuburg.de)
- **Instagram** Die Schüler betreiben einen eigenen Instagram-Kanal, auf dem sie ihren Schulalltag teilen unter [@die\\_evhelden](https://www.instagram.com/die_evhelden)

de vielen Mädchen, die keine Mittlere Reife haben, dieser Berufswunsch verwehrt bleiben. Umgekehrt kann ein Schüler mit Realschulabschluss die Ausbildung auf zwei Jahre verkürzen.