

Käthe-Kollwitz-Schule in Marburg

November 2016

LernOrtKooperative **Hotellerie/Gastronomie/Nahrungsgewerbe**

Sehr verehrte Vertreterinnen und Vertreter der ausbildenden Wirtschaft, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder,

Bildung – was bedeutet das für mich?

Eine Frage, die sicherlich keiner von uns mit einem Satz beantworten kann.



Es ist mit Sicherheit sehr viel mehr, als wir unseren Auszubildenden im Lernfeldunterricht mitgeben können. Bestimmt auch mehr, als sie tagtäglich im Ausbildungsbetrieb lernen und an Erfahrungen für ihr Berufsleben mitnehmen.

Es gehören Eigenschaften wie **Empathie** und damit verbunden **Rücksichtnahme** dazu, unbedingt auch **Kritikfähigkeit**, einschließlich der Fähigkeit zur **Selbstkritik**, Fähigkeit zu **vernetztem Denken**, also angeeignetes Wissen in Aufgabenstellungen des Lebens anwenden zu können. Und bestimmt noch, je nach Sicht, sehr viel mehr.

Wie ich finde, ist es eine ganz wichtige gesamtgesellschaftliche Aufgabe, Bildung zu vermitteln.

Seien wir froh, dass wir diese spannende und herausfordernde, nicht immer leichte und zufriedenstellende Aufgabe gemeinsam schultern und tragen dürfen. Freuen wir uns an den kleinen Erfolgserlebnissen, die wir immer wieder erleben.

Lesen Sie dazu den Bericht auf Seite 6. Eine junge Fachoberschülerin, die im letzten Jahr ihre Abschlussprüfung zur Bäckereifachverkäuferin sehr erfolgreich bestanden hat, lässt uns an ihren ganz persönlichen Bildungsvorstellungen teilhaben.

Allen unseren dualen Ausbildungspartnern danke ich für das Interesse und für die gute Zusammenarbeit. Ich wünsche Ihnen viel informative Freude beim Lesen von **LOK 14**.

Ihre Monika Hentschel

Abteilungsleiterin der Abteilung Hotellerie/Gastronomie/Nahrungsgewerbe an der KKS

In dieser Ausgabe:

Schülerinnen und Schüler der Käthe- Kollwitz- Schule erkunden die Weinwelt	Seite 2
Freisprechungsfeier des Gastgewerbes in der Käthe – Kollwitz – Schule Marburg	Seite 3
Gastronomie im Zeichen der schwedischen Krone	Seite 4
Praktischer Leistungswettbewerb und Siegerehrung der hessischen Fleischerjugend	Seite 5
Bildung – was bedeutet das für mich?.....	Seite 6
Schule in den Betrieben.....	Seite 7
Besuch im „Waldschlösschen“ in Dagobertshausen	Seite 8
Tag der offenen Hotelfachschule.....	Seite 8

Schülerinnen und Schüler der Käthe- Kollwitz- Schule erkunden die Weinwelt

(jr) Rund 40 Schülerinnen und Schüler der Käthe- Kollwitz- Schule Marburg machten sich am 21. Juni 2016 auf in den Rheingau, um bei schönstem Sonnenschein in die Welt des Weines einzutauchen. Egal ob Hotelfachmann, Restaurantfachfrau, Köchin oder Systemgastronom, alle waren gespannt der Entstehung des edlen Tropfens auf den Grund zu gehen.

Der erste Stopp des Tagesausfluges fand in Wiesbaden bei der Sektkellerei Henkell statt. Hier lernten alle Interessierten nicht nur den imposanten Firmensitz der Firma Henkell kennen, sondern besichtigten auch die Produktionsanlagen sowie die Lagerräume im Kellergewölbe. Bei einer anschließenden Verköstigung der besten Produkte des Hauses konnten die letzten Fragen über Rebsorten und Herstellungsverfahren geklärt werden.

Im Anschluss ging es direkt weiter nach Oestrich- Winkel, wo uns das Weingut Corvers-Kauter bereits erwartete. Zu Fuß ging es durch die idyllischen Weinberge, begleitet von Herrn Kauter, der nicht nur mit seinem Fachwissen über den Weinanbau und die Verarbeitung der Trauben, sondern auch mit seinen köstlichen Weinen alle Beteiligten überzeugte. Nach einem langen, aber sehr schönen Tag kehrten alle müde, aber gerade noch rechtzeitig zur zweiten Halbzeit des Deutschland- Spieles nach Marburg zurück.



Eine Frau und drei Männer

Freisprechungsfeier des Gastgewerbes in der Käthe – Kollwitz – Schule Marburg

36 Absolventen der Sommer-Gastronomieprüfung wurden als zukünftige Fachkräfte in der Hotel- und Touristikfachschule an der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg in ihr Berufsleben entlassen.

(ar) Marburg. Am 5. Juli 2016 fand im Lehrrestaurant der Käthe – Kollwitz – Schule Marburg die Freisprechungsfeier der erfolgreichen Prüflinge der IHK-Abschlussprüfung im Bereich der Gastronomie statt.

Neben den Prüflingen, ihren Eltern und Vertretern der ausbildenden Betriebe sowie den Lehrkräften der Käthe-Kollwitz-Schule nahmen auch Vertreter des Hotel- und Gaststättenverbandes (DeHoGa) und der Industrie- und Handelskammer (IHK) Kassel-Marburg teil.

Zusammen mit Herrn Wolf, Vorsitzender des DeHoGa Marburg, und Herrn Geil, IHK Kassel-Marburg, verabschiedete Frau Dr. Knell als Direktorin der Käthe-Kollwitz-Schule die neuen ausgebildeten Köche, Hotel- und Restaurantfachleute, Fachkräfte im Gastgewerbe, Systemgastronomen und Fachpraktiker/-innen Hauswirtschaft in ihr Berufsleben mit einer Bitte. „Bleiben Sie dem Gastgewerbe treu. Sie sind die zukünftigen Ausbilderinnen und Ausbilder, die wir brauchen, um neue Auszubildende für Ihren Beruf zu begeistern.“

Als bemerkenswert erwies sich in diesem Jahr, dass eine Frau Prüfungsbeste im Beruf Köchin und drei Männer Prüfungsbeste in den Service-Berufen Hotel-, Restaurantfachmann und Fachkraft im Gastgewerbe wurden: Lena Dörr (Köchin, Vila Vita Rosenpark, Marburg), André Haschker (Hotelfachmann, Welcome Hotel, Marburg), Jonathan Röllig (Restaurantfachmann, Hotel-Restaurant Dombäcker, Amöneburg) und Timo Hoischer (Fachkraft im Gastgewerbe, Bistro Blau Weiß, Marburg).

Prüfungsbeste im Beruf der Fachpraktikerinnen Hauswirtschaft wurde Lisa Archinal (Lahnwerkstätten, Marburg).

Herzlichen Glückwunsch!





Gastronomie im Zeichen der schwedischen Krone

Frau Merz und Frau Rey zu Gast in Eskilstuna, um Möglichkeiten des Austauschs zwischen Schülerinnen bzw. Schülern und Auszubildenden zu erkunden. Vom Steakhouse bis zum White Guide-prämierten besonderen Restaurant war alles dabei.

(ar) Eskilstuna, Schweden. Vom 19. bis 23. September 2016 besuchten Frau Merz und Frau Rey das Rinmangymnasiet in Eskilstuna, Schweden. Im Fokus dieses Besuches stand es zu klären, ob und wie die schwedische Gastronomie in der 100 000-Einwohner zählenden Stadt ca. 100 km westlich von Stockholm als Partner für ein Austausch-Programm für Marburger Auszubildende in den Berufen Köchin/Koch, Hotelfachfrau/-mann und Restaurantfachfrau/-mann in Frage kommt.

So besichtigten Frau Merz und Frau Rey das Rinmangymnasiet, in dem die schwedischen Schülerinnen und Schüler eine vollschulische Ausbildung erfahren, eingehend. Weiterhin besuchten Frau Merz und Frau Rey das kleine Weingut Blaxta Vingard außerhalb von Eskilstuna, sehr neugierig darauf zu erfahren, wie der Anbau von Merlot- und Chardonnay-Trauben in Schweden funktionieren kann. „Hervorragend!“, gab Frau Merz unverhohlen zu. „Die Weine, die wir hier verkosten durften, insbesondere der Eiswein, stehen den deutschen Weinen in nichts nach.“

Lars-Olof Liljebjörk, Fachlehrer im gastronomischen Bereich des Rinmangymnasiet, stellte den Kontakt zu sechs Betrieben in Eskilstuna her, die sich nach einem Besuch der beiden KKS-Lehrerinnen bereit erklärten, deutsche Azubi-Praktikanten aufzunehmen. Voraussetzung ist allerdings, dass eine Verständigung in englischer Sprache möglich ist.

Frau Merz und Frau Rey vereinbarten, nach Möglichkeit im März 2017 ca. zwei Auszubildende für zwei Wochen nach Eskilstuna entsenden zu können.

Praktischer Leistungswettbewerb und Siegerehrung der hessischen Fleischerjugend an der Käthe-Kollwitz-Schule

(kk, OP v. 01.10.16) Der alljährliche Leistungswettbewerb des hessischen Fleischer/-innen und Fleischereifachverkäuferinnen-Nachwuchses fand in diesem Jahr am 28. September in Marburg an der Käthe-Kollwitz-Schule statt.

Es kämpften die jahrgangsbesten Absolventen der Abschlussprüfungen des WS 2015/16 sowie SS 2016 aus ganz Hessen um den Preis des Landesbesten. Von den 19 Anmeldungen nahmen schlussendlich 5 Verkäuferinnen, 3 Fleischer und 1 Fleischerin an der Prüfung teil. Der hauseigene Favorit konnte leider krankheitsbedingt nicht teilnehmen.

Zur Siegerehrung versammelten sich Vertreter aus Politik, der heimischen Fleischerinnung und Handwerkskammer sowie Angehörige der Teilnehmerinnen und Teilnehmer in der Berufsschule. Nach begrüßenden Worten durch Oberbürgermeister Dr. Spieß, Landrätin Frau Fründt und Hausherrin Frau Dr. Knell lobte Herr Neun, Landesinnungsmeister und Vizepräsident des deutschen Fleischer-Verbandes, die Arbeit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie der fünfköpfigen Jury, zu der auch Obermeister Herr Riehl gehörte.

Der Leistungswettbewerb des Fleischerverbandes Hessen umfasste mehrere Disziplinen. Unter anderem hatten die Verkäufer und Verkäuferinnen verschiedene Fleischgerichte herzustellen zu garnieren oder unterschiedliche Fleisch- und Wurstwaren zu benennen bzw. zusätzlich verschiedenen Platten zu belegen. Die Fleischer bewiesen ihr handwerkliches Können beim Ausbeinen und Zerlegen, am Grill oder dem Zubereiten eines Hauptgerichtes.

Es siegten für die Fleischer Herr Kurtz aus Sinntal und für die Fleischereifachverkäuferinnen Frau Vogel aus Weiterstadt.

Der bundesweite Leistungswettbewerb wird im November in Freiburg stattfinden.

Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die zubereiteten Köstlichkeiten aus der Fleischerei genussvoll verspeist werden.





Bildung – was bedeutet das für mich?

(mh) **Shkurte Veseli** ist als Migrantin mit 4 Jahren aus dem Kosovo nach Deutschland gekommen, hat ihre Ausbildung zur **Bäckereifachverkäuferin in der Bäckerei Künkel 2015** mit Erfolg abgeschlossen und besucht heute die **Fachoberschule an der Käthe-Kollwitz-Schule**. Im Deutschunterricht bei Frau Wege wurde die Frage erörtert „Was bedeutet für mich Bildung?“. Shkurtes differenzierte und kluge Antwort lesen Sie bitte hier:

Shkurte
Vaseli

Was bedeutet für mich Bildung?

5.9.16

12 F053

Bildung ist für mich wichtig, um Probleme zu lösen, die sich im Laufe unseres Lebens stellen. Das höchste Gut, denn was ich im Kopf habe, kann mir keiner nehmen. Spaß am Lernen und Weiterentwicklung ein Leben lang. Guter Schutz vor Arbeitslosigkeit. Die Fähigkeit, mir eine eigene Meinung zu den Fragen des Lebens machen zu können. Bildung ist mehr als Schule und Lernen. Eine hoffentlich nie erlösende Lust neues zu lernen. Bildung ist nachkultiges Denken und Handeln. Nicht nur den Kopf anzusprechen und Wissen zu vermitteln, sondern auch das Herz zu berühren, so dass Kinder zu mündigen, sozialen Menschen heranwachsen, die auch kritikfähig sind. Als eigenverantwortliche Persönlichkeit im sozialen Miteinander das Leben gestalten und meistern zu können. Teilhabe an Bildung (gezielte individuelle Förderung, Schulabschlüsse) ermöglichen, ohne Einschränkung durch den sozialen Status. Eine Chance fürs Leben. Bildung ist für mich der Schlüssel für die Zukunft. Das alles bedeutet für mich Bildung.

Schule in den Betrieben

Praktikumstag der 10 EBO 1 in den Betrieben der heimischen Gastronomie

(ar) Am Freitag, 07. Oktober 2016, fand zum ersten Mal der Praktikumstag für Realschülerinnen und –schüler der Sophie-von-Brabant-Schule, die an der Käthe-Kollwitz-Schule in Erster Berufsorientierung (EBO) unterrichtet werden, in den heimischen Gastronomiebetrieben statt.

Jeweils an einem Tag der Woche besuchen die Schülerinnen und Schüler der Sophie-von-Brabant-Schule für sechs Stunden die Käthe-Kollwitz-Schule. Im Berufsfeld Service / Hotel erhalten sie einen groben bis vertieften Einblick in die Tätigkeitsgebiete der Gastronomie und Hotellerie.

Dieser Unterricht dient natürlich auch dazu, den Schülerinnen und Schülern insbesondere die betriebliche Ausbildung als attraktive Möglichkeit nach dem Realschulabschluss näher zu bringen. Zusätzlich ist er als Antwort darauf zu verstehen, dass viele Ausbildungsabbrüche durch eine praxisnähere Berufsorientierung im Vorfeld hätten vermieden werden können. Dies belegen nicht zuletzt die Ergebnisse einer von der Vodafone-Stiftung geförderten Studie des Soziologischen Forschungsinstituts [SOFI] an der Georg-August-Universität Göttingen. Demnach „sollten Schüler in den letzten Schuljahren bessere Möglichkeiten erhalten, die Betriebs- und Berufsrealitäten kennenzulernen, um diese mit ihren eigenen Interessen und Fähigkeiten abzugleichen“ (zitiert nach: Gastronomie Praxis, Oktober 2016, S. 5).

Um jedoch diese Berufsorientierung nicht nur im Theoretischen bzw. in der Situation der Berufsschule zu belassen und gerade auch die Gastronomie als potentiellen Ausbilder stärker in den Fokus der Schülerinnen und Schüler zu rücken, erging bereits Ende Mai 2016 eine Anfrage von Frau Rey an die heimischen Ausbildungsbetriebe, einen Praktikumstag im Herbst 2016 zu unterstützen.

Neun Betriebe sagten umgehend zu, sodass am Freitag, 07. Oktober 2016, der Unterricht des 10. Schuljahres nicht in der Käthe-Kollwitz-Schule stattfand, sondern unter realen Bedingungen in den jeweiligen Betrieben.

Einige Schülerinnen und Schüler empfanden diesen Tag als anstrengend und ungewohnt. Alle gewannen jedoch dadurch einen guten ersten und vor allem vertiefteren Einblick in das Tätigkeitsfeld. Zwei Schülerinnen zeigten so viel Engagement und hatten so viel Spaß an der Sache, dass sie ihren Praktikumsbetrieben als Aushilfskräfte bzw. Ferienjobber treu bleiben.

 **HERZLICHEN
DANK**

Wir möchten uns sehr herzlich bei folgenden Betrieben für ihr Engagement und ihre Unterstützung bedanken:
Das kleine Restaurant, Marburg; Halbersbacher Parkhotel, Biedenkopf; Hotel – Restaurant Dombäcker, Amöneburg; Hotel Zum Kornspeicher, Marburg; Marburger Hof, Marburg; Village Hotels, Marburg und Sarnau; Vila Vita Rosenpark, Marburg; Welcome Hotel, Marburg. **VIELEN DANK!!!**

Wir hoffen, dass dieser Praktikumstag keine einmalige Sache bleibt!

Besuch im „Waldschlösschen“ in Dagobertshausen



(kr) Am 06.10.2016 folgten Frau Diekmann, Frau Reissner und Herr Knäpper einer Einladung von Herrn Reuss und besuchten den Ausbildungsbetrieb Waldschlösschen in Dagobertshausen. Ziel war, stärker miteinander über Ausbildungsfragen ins Gespräch zu kommen. In der Begegnung entstanden verschiedene Kooperationsideen, z.B. könnte im Frühjahr durch Herrn Reuss für interessierte Koch-Auszubildende ein Schokoladen- und Pralinenseminar angeboten werden. Auch wäre ein Köche-Stammtisch denkbar, ebenso ein Patenschaftsmodell mit Spitzenköchen, die während der „Landpartie“ im Waldschlösschen mit Auszubildenden zusammenarbeiten würden. Diese Ideen werden wir miteinander weiterverfolgen. Abschließend zeigte uns der Auszubildende Matthias Hoffmann (2. Lehrjahr) den Betrieb sowie den beachtlichen Kräutergarten.
Im Bild: Roland Reuss, Philipp Knäpper, Matthias Hoffmann, Maria Dieckmann, Jelena Ahlbrand und Kristina Reissner.

„Hotelfachschule ist Eintrittskarte“

Tag der offenen Hotelfachschule Marburg

An der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg konnten sich Interessierte und Auszubildende über die Weiterbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin / zum Staatlich geprüften Betriebswirt an der Hotel- und Touristikfachschule informieren.

(ar) Marburg. Am Dienstag, 08. November 2016, fand in der Hotel- und Touristikfachschule an der Käthe-Kollwitz-Schule Marburg der Tag der offenen Hotelfachschule statt.

Direktorin Dr. Ursula Knell und Abteilungsleiterin Monika Hentschel begrüßten zu diesem Projekt der Klasse HF50 sowohl den Schulfachlichen Dezernenten des Staatlichen Schulamts Marburg Ulrich Müller und Vertreter der heimischen Gastronomie als auch die Unterstufe der Hotel- und Touristikfachschule HF5U sowie die anwesenden Auszubildenden des dritten Lehrjahres der Berufe Köchin / Koch, Hotelfachfrau / -mann, Restaurantfachfrau / -mann und Systemgastronom, die nicht nur von der Käthe-Kollwitz-Schule vertreten waren. Die Mittelstufe der Auszubildenden der gastronomischen Berufe



der Gewerblichen Schulen Dillenburg scheuten den Weg nicht, um ebenfalls an diesem Tag in Marburg dabei zu sein und sich über das Angebot der Hotelfachschule Marburg zu informieren.

Die Studierenden der Oberstufe der Hotelfachschule stellten hierfür ein abwechslungsreiches und interessantes Programm zusammen. Jürgen Frankholz, Wirtschaftsmediator und Direktor des Hotels „Das Seild“ in München, konnte als eloquenter Redner und hochkarätiger Fachmann zu den Themen „Bewertungsportale in der Hotellerie und Gastronomie“ und „Beschwerdemanagement“ für entsprechende Vorträge und einen Workshop gewonnen werden. Zwischen den Vorträgen war genug Zeit in einer Ausstellung die Projekte, die in den letzten 25 Jahren an der Hotel- und Touristikfachschule Marburg durchgeführt wurden, ausschnitthaft in Augenschein zu nehmen. Für das leibliche Wohl in den Pausen sorgten die Studierenden zielgruppengerecht mit Bratwurst, Burgern und leckeren Wraps. Abschließend fand eine Podiumsdiskussion mit ehemaligen Studierenden der Hotelfachschule Marburg statt. Hierzu wurden Uwe Harnisch, Direktor des Maritim Bad Wildungen, Kai Hemm, Business Administrator Manager der Vila Vita Gastro GmbH Marburg, Sabine van den Boom, Inhaberin von Jaques‘ Weindpot Marburg, und Andreas Buß, Fachlehrer an der Hotel- und Touristikfachschule Marburg, eingeladen. Die Teilnehmerin bzw. Teilnehmer berichteten über ihren Lebensweg, insbesondere nach dem Besuch der Hotelfachschule, und die Chancen und Weiterentwicklungsmöglichkeiten, die sich dadurch eröffneten. „Die Weiterbildung in der Hotelfachschule ist nicht der alleinige Grund für eine Stelle in einer Führungsposition. Genauso wichtig ist das persönliche Engagement. Aber die Qualifizierung in der Hotelfachschule ist die Eintrittskarte, um überhaupt in den Bewerberkreis für eine solche Stelle aufgenommen zu werden.“, brachte es Kai Hemm auf den Punkt.

Nach gut sechs Stunden endete der Tag der offenen Hotelfachschule. Ein überaus gelungener und informativer Projekttag, der vielen anwesenden Auszubildenden einen motivierenden Einblick in die Weiterbildung zur Staatlich geprüften Betriebswirtin bzw. zum Staatlich geprüften Betriebswirt in Marburg geboten hat.

