

Bericht über den Aufenthalt in Eskilstuna, Schweden, vom 19. Bis 23. September 2016

Reisende: Martina Merz und Astrid Rey

19. September 2016

Ein entspannter, problemlos verlaufender Reisetag:

Frau Merz stieg um 7.58 Uhr in Treysa in den Zug, in den auch Frau Rey in Marburg um 8.26 Uhr zustieg. Die Reise lief problemlos über den Frankfurter Hauptbahnhof, den Frankfurter Flughafen, Arlanda, Stockholm Flughafen, den Hauptbahnhof in Stockholm bis zum Bahnhof in Eskilstuna. Gegen 18.00 Uhr konnten wir im City Hotell, direkt gegenüber dem Bahnhof, einchecken.

Da wir alle Tickets bereits im Reisebüro Ahrens besorgt hatten (Dort besteht direkte Einsicht in auch internationale Eisenbahnverbindungen!), konnten auch die Umstiegsphasen entspannt nur zum Gate- oder Gleissuchen oder Kaffee- bzw. Teetrinken genutzt werden.

Abends nahmen wir eine erste kleine Erkundung der Innenstadt von Eskilstuna vor, bei der wir abschließend im Restaurant Grappa landeten, um eine wirklich leckere Pasta zu verspeisen.

20. September 2016

Trotz der Nähe zum Bahnhof konnten wir in unseren gepflegten Zimmern eine erholsame Nacht verbringen. Nach dem Frühstück – das Angebot war wirklich abwechslungsreich, besonders die selbstgemachte Marmelade war hervorragend – holte uns Lars-Olof Liljebjörk um 10.15 Uhr ab, um uns zur Koordinatorin für internationale Kontakte im Bildungsbereich der Kommune Eskilstuna, Madeleine Harmsen, zu bringen. Nach einem zehnminütigen Fußweg standen wir vor dem Gebäude der Kommune. Und nach weiteren zehn Minuten, die uns Lars-Olof durch das Labyrinth der Fluren und Türen führte, begrüßte uns Madeleine in ihrem Büro. Sie arbeitet mit halber Stelle als Englisch- und Französischlehrerin an einer Schule. Die andere Hälfte der Woche ist sie als Koordinatorin tätig. Madeleine klärte uns über die politische Struktur in Eskilstuna, die demographische Zusammensetzung und das schwedische Bildungssystem im Allgemeinen und in Bezug auf Eskilstuna im Besonderen auf. Alle Schülerinnen und Schüler in Schweden müssen bis zu ihrem 18. Lebensjahr entweder zur Schule gehen oder einen Beruf ausüben. Die berufliche Ausbildung ist in Schweden vollschulisch geregelt. Für die letzten drei Jahre ihrer Schulzeit können sich die Schülerinnen und Schüler in einen Ausbildungsberuf einwählen oder Kurse belegen, die den Besuch einer Universität vorbereiten. Jedoch ist es möglich, sich mit der Wahl für den beruflichen Ausbildungszweig den Weg zur Uni offenzulassen, indem man Zusatzkurse in Schwedisch und Englisch belegt.

Weiterhin klärten wir mit Madeleine die Zeiten, in denen Praktika in Eskilstuna günstig sind, ab. Vor Ostern bzw. März ist für die Aufnahme von ausländischen Praktikantinnen und Praktikanten für die schwedischen Betriebe am geeignetsten, um keine Überschneidungen mit den heimischen Schülerinnen und Schülern zu riskieren.

Gegen 11.45 Uhr begleitete uns Madeleine zum Rinmangymnasiet. Auf dem Weg dorthin besichtigten wir noch die Rademacher Forges, Areal kleiner roter Häuschen, die ein König im 17. Jh. extra für Handwerker anfertigen ließ.

Erst als wir Lars-Olof in der Schule wieder fanden, verabschiedete sich Madeleine von uns, um in ihren Unterricht an einer anderen Schule zu gehen.

Mit Lars-Olof aßen wir in der Schulkantine zu Mittag. Durchschnittlich werden hier 1.400 Schülerinnen und Schüler pro Tag verköstigt. Die Kantine wird durch schulinterne, nichtpädagogische Mitarbeiter betrieben, also nicht von Schülerinnen und Schülern. Nach Spaghetti Bolognese oder eben der vegetarischen Variante führte uns Lars-Olof durch das Rinmangymnasiet. Insbesondere der Bereich des schuleigenen Restaurants und der Schulküche interessierte uns sehr. Die Ausstattung der

Schulküche ist hoch professionell. Hier bereiten die Schülerinnen und Schüler des Gastronomie-Zweiges ihre Speisen vor, die auch im Restaurant Rinman Gästen angeboten werden. Im ersten Ausbildungsjahr sind die Schülerinnen und Schüler für einen Mittagsservice zuständig, im zweiten für zwei und im dritten Jahr für einen Mittags- und einen Abendservice.

An diese kurze Stippvisite schloss sich noch ein kurzer Besuch in der Verwaltung an. Die Schulleiterin begrüßte uns, wir erhielten unsere Stempel für unseren Euro-Pass und wir konnten uns von der hervorragenden Ausstattung schwedischer Lehrerinnen- und Lehrerarbeitsplätze überzeugen. Lars-Olof erklärte uns, dass er bspw. 19 Stunden (Zeitstunden) unterrichte, insgesamt aber 35 Stunden Präsenzpflcht in der Schule habe. 10 Stunden könne er noch frei arbeiten, also auch zu Hause. Die Zeit, die die Kolleginnen und Kollegen in der Schule anwesend, aber nicht unterrichtend verbringen nutzen sie zur Vorbereitung. Dazu haben sie extra Büros, in denen maximal vier Lehrkräfte arbeiten. Jede bzw. jeder hat ihren bzw. seinen eigenen Schreibtisch (der im Übrigen auch auf Stehhöhe hochgefahren werden kann) und ihre bzw. seine Regalecke.

Nachmittags brachte uns Lars-Olof in Kontakt mit den Küchenchefs bzw. Inhabern von drei innerstädtischen Restaurants, dem Jernberghska Krog, dem Y-Won und dem Biff. Alle drei nahmen sich Zeit für unser Anliegen und waren bereit im März einen deutschen Praktikanten aufzunehmen, jedoch nur für den Bereich Küche. Die Sprachbarriere für den Service-Bereich erschien allen dreien zu hoch.

Nach diesem Tag verabschiedeten wir uns von Lars-Olof und freuten uns auf den morgigen, der um 10 Uhr im Rinmangymnasiet starten sollte.

21. September 2016

Nach einem kurzen Fußweg fanden wir uns im Rinmangymnasiet ein. Die Türen innerhalb der Schule sind alle verriegelt und mit einer Schlüsselkarte zu öffnen. Ohne diese Karte oder jemanden, der eine solche hat, kommt man in dieser Schule nicht weit. Glücklicherweise nahm uns aber eine Lehrkraft mit in den Bereich, in dem uns Lars-Olof sehen und hereinlassen konnte.

Ab 10 Uhr nahmen wir an dem Unterricht des zweiten Lehrjahres teil. Zuerst hospitierten wir bei der Küchengruppe. Es fiel uns sofort auf, dass keiner (also auch keine Lehrkraft) ohne Arbeitskleidung in der Lehrküche war. Alle, die in normaler Kleidung zugegen waren, blieben vor dem Pass, betraten also den Hygiene-Bereich nicht! Kochlehrer Thomas erklärte uns sein Vorgehen und seine Zielsetzungen.

Es gibt für das zweite und dritte Lehrjahr eine saisonbezogene Warenkorb-Liste mit fünf Hauptbestandteilen. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten in zwei Gruppen Rezepte, die sich auf diese Liste beziehen. Die erste Gruppe kümmert sich um die Kalte Küche, die zweite Gruppe um die Warme Küche. Dann wird alles zur Probe zubereitet, besprochen und evtl. verbessert. Am darauffolgenden Tag erfolgt dann der Service für die Gäste mit den ausgewählten Menüs.

Im ersten Lehrjahr stehen Grundlagen in der Ernährung im Vordergrund. Trotzdem wird natürlich schon gekocht. Die Rezepte sollen im Laufe der Zeit immer „raffiniertes“ werden. Jede Gruppe im ersten Lehrjahr durchläuft einen Zyklus, in dem sie vier Wochen Service, vier Wochen Warme Küche und vier Wochen Kalte Küche absolviert. Nach dieser Zeit erfolgt die Spezialisierung auf Küche oder Service.

Die Gruppe befand sich gerade in der Testphase. Sie hatte Rezepte für den morgigen Mittagstisch ausgewählt, die Arbeit auf die Gruppe selbstständig verteilt und war nun dabei herauszufinden, ob diese Vorgaben auch realitätstauglich waren. Thomas hielt sich eher im Hintergrund, seine Beratung wurde aber sehr oft eingefordert. Johan, ein Koch-Schüler, klärte uns weiterhin über die Inhalte des Unterrichts und seine persönlichen Ambitionen auf. Diese vollschulische Ausbildung wird nur von 15

Wochen Praktikum unterstützt: im ersten Lehrjahr keine Praktikumswoche, im zweiten sieben und im dritten acht Wochen. Diese Praktikumszeit wurde aber von Johan – und da spricht er wohl für viele seiner Mitstreiterinnen und Mitstreiter – als sehr wertvoll erachtet.

Wir erhielten abschließend noch einen Einblick in den Unterricht der Service-Gruppe, die sich gerade mit den Tragetechniken für Teller beschäftigte. Hier stand uns Martin, Service-Schüler, Rede und Antwort. Er war ein Kurswechsler. Er hatte also in einem technischen Beruf seine „Berufsorientierung“ begonnen, aber festgestellt, dass das nichts für ihn war. Es war kein Problem den Beruf zu wechseln, bedeutete aber, dass er das erste Jahr wiederholen musste.

Im Service-Bereich werden ebenfalls im ersten Lehrjahr Grundlagen vermittelt, im zweiten steht das Bewirten von Gästen im Vordergrund und im dritten werden spezielle Kurse angeboten, z.B. Bar, Wein, Tranchieren etc.

Zu guter Letzt wurden wir noch über den Umgang mit Zuspätkommern aufgeklärt. Sie werden nicht mehr in den normalen Unterrichtsablauf integriert, sondern beschäftigen sich sechs Stunden lang in einem durch eine Glaswand abgetrennten Theorie-Unterrichtsraum damit, Menüs herauszuschreiben oder selber zu kreieren.

Um 12 Uhr durften wir dann exklusiv während eines Mittagessens mit den beiden Schulleitern und einer auch die Gastronomie betreuenden Lehrerin der Nachbarschule St. Eskils die selbstkreierten Speisen verkosten und den Service genießen. Lena Sverin, die Lehrkraft von St. Eskils, konnte uns zusätzlich Praktikumsplätze für Hotelfachleute vermitteln. Diese würden wir aber erst bei Bedarf konkretisieren.

Nachmittags fuhr uns Lars-Olof zu Brigitta, einer Deutschen, die ein kleines Bed & Breakfast-Haus besitzt. Sie kann für unsere Praktikantinnen und Praktikanten Doppelzimmer zur Verfügung stellen, die 50,- € pro Übernachtung, inkl. Frühstück kosten würden. Das Haus liegt 7 km von der Stadt entfernt und ist über eine Busverbindung alle 20 Minuten zu erreichen. Können wir also zwei Azubis vermitteln, so würden sich die Übernachtungskosten auf 25,- € pro Person und Nacht belaufen. Das ist für schwedische Verhältnisse sehr gut!

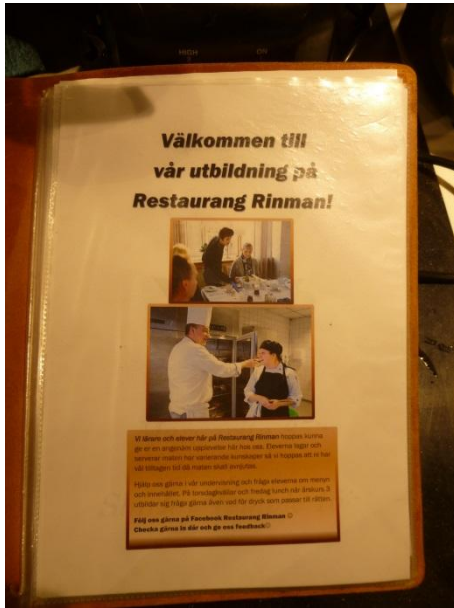
Hiernach besuchten wir zwei weitere Restaurants, die Pitcher's Sportsbar und das Grappa. Beide Inhaber zeigten sich auch für Service-Praktikantinnen und Praktikanten offen.

Lars-Olof entließ uns nun für den Rest des Tages in freudiger Erwartung auf den nächsten Tag, an dem wir das Weingut Blaxta Vingard besuchen wollten!

22. September 2016

Um 9.30 Uhr holte uns Lars-Olof mit seiner Frau Eva-Lena vom Hotel ab. Nach ca. einer Stunde Autofahrt erreichten wir das Weingut Blaxta Vingard. Ulrika und ihr Mann Goran begrüßten uns freundlich. Die beiden Schweden waren vor einigen Jahren aus Kanada wieder in ihre Heimat gekommen und hatten sich zum Ziel gesetzt auch im hohen Norden Wein anzubauen. Und wie wir erfahren sollten, gar nicht mal schlecht. Ulrika führte uns über ihre Weinfelder mit angepasster Anbauweise. Die Weinfelder liegen geschützt vor Nordwind hinter einer großen Scheune oder einem Wald, die Weinstöcke sind buschig, die Trauben hängen tief, direkt über dem Boden, sodass sie die Bodenwärme aufnehmen können.

Nach der Besichtigung des Weinkellers mit Weinpresse und der Verkostung des im Blaxta Vingard hergestellten Glyk luden uns unsere schwedischen Gastgeber zum Mittagessen im zum Weingut dazugehörigen Restaurant Kung Blacke ein. Hier konnten wir uns von der überraschend sehr guten Qualität des hauseigenen Merlots zu Rindscarpaccio oder Steinpilzrisotto und des Eisweins zur Crème brûlée von Elch-Milch überzeugen.



Unser letzter Abend endete mit einem Abendessen im Restaurant Rinman mit Eva-Lena und Madeleine Harmsen. Lars-Olof hatte mit seinem dritten Lehrjahr Unterricht. Wir waren sehr beeindruckt von dem reibungslosen Service, den leckeren Speisen und dem sehr angenehmen Ambiente in dem gut besuchten Schul-Restaurant.



23. September 2016

Um 10 Uhr setzten wir uns in Eskilstuna in den Zug, der uns wieder nach Stockholm brachte. Während der Weiterreise nach Arlanda, Frankfurt und Marburg ließen wir diesen Aufenthalt Revue passieren. Wir waren und sind immer noch tief beeindruckt von der Professionalität im Umgang mit „Gast-Lehrkräften“ und der uneingeschränkten Gastfreundschaft, die wir erfahren durften. Wir danken der schwedischen Partnerschule, insbesondere Madeleine Harmsen und natürlich Lars-Olof Liljebjörk. Wir haben einen für uns gewinnbringenden und guten Einblick in das schwedische Ausbildungssystem erhalten und hoffen, den Kontakt mit dem Rinmangymnasiet weiter vertiefen zu können.