

RIBNITZ-DAMGARTEN

Gastgewerbe-Azubis proben für die Abschlussprüfung

IHRE REDAKTION

Redaktion: 0 38 21/88 86 39
 Leserservice: 0381/38 303 015
 Anzeigen: 0381/38 303 016

**GUTEN TAG
 LIEBE LESER**



VON JULIA CZERWONATIS

Im Hamsterrad

☑ Sonntagabend – ich habe das Wochenende über gesaugt, gewischt und geputzt, bis meine Hände Sandpapier waren. Jetzt starre ich auf einen verkrusteten Klecks Zahnpasta, der im Waschbecken vertrocknet. Es ist zermürbend. Gerade habe ich noch selbstzufrieden gedacht: Jetzt kann ich entspannen. Nach einem Arbeitstag mit anschließender Kinderbespaßung und Hausarbeit bleibt immer nicht so viel übrig vom Abend. Ich habe nicht einmal einen ausgeprägten Putzfimmel, aber der Schmutz, er kommt im Nu und frisst meine Zeit und Nerven. Wie ein Hamster im Hamsterrad renne ich durch die Wohnung, wische hier, sammle da stinkige Socken auf oder räume neu eingekaufte Lebensmittel in den Kühlschrank.

Wie soll ich da in der Badewanne entspannen? Die Antwort ist: Manchmal muss man die Stinkesocken und die vertrockneten Zahnpastaresten einfach ignorieren, abschalten und Spaß haben.

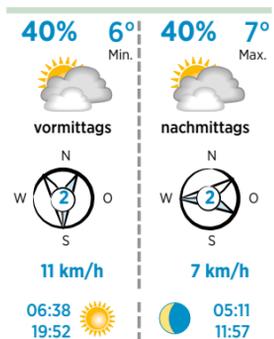
julia.czerwonatis@ostsee-zeitung.de

IN KÜRZE

Wie weit ist der Breitbandausbau?

LIETZOW. „Breitband- und Funknetzausbau: Wo stehen wir und was müssen wir noch tun?“ Unter diesem Titel wird die IHK-Regionalkonferenz für Vorpommern-Rügen am Donnerstag, 4. April, in den Räumen der Project Bay-Coworking in Lietzow auf Rügen, Boddenstraße 64, stattfinden. Der Minister für Inneres, Bau und Digitalisierung MV, Christian Pegel, Vorpommern-Rügens Landrat Stefan Kerth sowie weitere fachkundige Referenten haben ihr Kommen zugesagt. Die um 16 Uhr beginnende Veranstaltung ist kostenfrei. Alle Unternehmerinnen und Unternehmer sind eingeladen.

WETTER



In der Lehrküche des Regionalen Beruflichen Bildungszentrums des Landkreises bereiten sich die Auszubildenden auf ihre praktische Prüfung vor. Fachkräftemangel macht sie in ganz Deutschland begehrt.

VON SUSANNE RETZLAFF

RIBNITZ-DAMGARTEN. „Die Nachfrage nach Köchinnen und Köchen in Deutschland ist ungebrochen hoch“, bestätigen Torsten Müller und Felix Ahlemann, Ausbilder am Regionalen Beruflichen Bildungszentrum des Landkreises Vorpommern-Rügen in der Lehrküche der Außenstelle Ribnitz-Damgarten.

Hier bereiten sich Auszubildende des Jahrgangs 2024 auf die praktische Prüfung vor. Wenn alles klappt, werden im Sommer weitere Floristen und Floristinnen, Restaurant- und Hotelfachleute sowie Köche und Köchinnen das Gastgewerbe der Region verstärken. Viele von ihnen wurden aus fernen Ländern angeworben. Ende März baten sie zu Tisch.

Unter Beinahe-Prüfungsbedingungen zeichneten die Auszubildenden für Planung, Materialanforderung, Marketing, Tischdekoration, Eindecken der Festtafel und Zubereitung des Drei-Gänge-Menüs verantwortlich, das bei Thematik und Zutaten bestimmten Vorgaben zu genügen hatte.

Einer vegetarischen Vorspeise sollte Geflügel im Hauptgang folgen, am Tisch vor den Gästen ein Cocktail gemixt und eine Sektflasche entkorkt werden. Neben dem Bürgermeister der Bernsteinstadt, Thomas Huth, waren unter anderem Vertreter des Landkreises, der IHK Rostock und natürlich der Ausbildungsbetriebe eingeladen. Welches Menü von welchem Azubi komponiert und zubereitet wurde, erfuhren sie erst nach dem Dessert.

Eine knappe Stunde vor der Vorspeise steigt die Spannung in der Lehrküche. „Ko-

Die Ausbilder Felix Ahlemann (l.) und Torsten Müller haben Oleksii Kalinchuk in ihre Mitte genommen.

FOTO: SUSANNE RETZLAFF



chen ist auch abhängig von der Tagesform“, wissen die Ausbilder und schauen Oleksii Kalinchuk über die Schulter, der Kräuter für die Soße zur Hähnchenroulade püriert.

Seine Ausbildung zum Koch hatte er in der Ukraine begonnen, nach der Flucht konnte er sie im Ahrens-kooper Café Namenlos fortsetzen – ein bürokratischer Kraftakt. Er möchte im Ausbildungsbetrieb bleiben, sich weiterbilden und „am liebsten auf Desserts“ spezialisieren.

Lara Sophie Iding füllt Brandteigtaschen mit Käse und Gemüse, sie lernt im Barther Vinetablick. „Ich probiere gern Neues“, beschreibt sie ihr Küchen-Credo und ihr ist bewusst, dass sie nach bestandener Prüfung eine begehrte Fachkraft sein wird. „Die meisten der Auszubildenden werden es schaffen und dann in ganz Deutschland mit Kusschanden“ genannt“, sind die Ausbilder zuversichtlich. Kurz vor 13 Uhr, noch einmal

werden Gläser poliert, eine Gabel gerät ins Rutschen, das Tuch muss unter die Sauciere, an einigen Tischen sitzen Chefs und Chefinnen der Auszubildenden.

„Von unseren etwa 135 Mitarbeitern kommt inzwischen die Hälfte aus dem Ausland.“

Iwe Rudolph, Hotel Meerlust, Zingst

„Das ist von Oleksii“, ist Roland Fischer (Hotel Namenlos und Fischerwiege) nach einem Blick auf die Karte sicher, seinen Auszubildenden am Menü erkannt zu haben, und er sollte recht behalten. Farbenspiel, Tellertemperatur, Geschmack – Oleksii darf bleiben, schmunzelt er später.

„Ich hätte mir früher nicht träumen lassen, dass wir einmal so ein ‚Vielvölkerladen‘ werden“, sagt Fischer nachdenklich. Inzwischen erhält er dank Internet und Social Media Initiativbewerbungen von

„top-gebildeten“ Interessenten aus aller Welt. Vier bis sechs Leute bildet er pro Jahr aus. Ein großes Problem sei die Unterbringung – Fischer würde gern Werkswohnungen bauen. Ein anderes Problem sei das „soziale Umfeld“. „Wenn hier die Bürgersteige hochgeklappt werden, wandern die Leute ab in Städte wie Hamburg“, ist Fischer sich sicher. Der Personalmangel schränke seine Leistungsfähigkeit ein, für ihn ein größeres Problem als die Konjunkturdelle. Derzeit sei er sehr gut gebucht.

In reinen Restaurantbetrieben wie im Barther Vinetablick bei Dirk (Moppi) Schottenhammel macht sich die Konsumlust eher bemerkbar. „Einige Betriebe haben bereits zugemacht, wir Übriggebliebenen müssen es schaffen“, fühlt er sich für die kommende Saison gewappnet. Für ihn sei Fachkräftemangel das geringere Problem, er habe Nachwuchs in der Familie.

„Uns machen Konjunkturdelle und Personalmangel gleichermaßen zu schaffen“, verrät Iwe Rudolph, (Hotel Meerlust, Zingst). „Von unseren etwa 135 Mitarbeitern kommt inzwischen die Hälfte aus dem Ausland. Wir sind Multikulti geworden.“ Bei Personalmangel leide die Qualität, aber wenn Personal um die halbe Welt hierher reisen muss, mache das Mühe und verursache Kosten. Und dann fehle auch noch der Wohnraum. Bei guter Konjunktur könne man damit besser umgehen. Weil Personal langfristig vorgehalten werden muss, könne dieser Mangel nicht durch eine Konjunkturdelle aufgefangen werden. Nach einem „super März“ im Meerlust buchen die Leute nun kurzfristiger. „Sie sparen sich nicht den Urlaub, sie sparen am Urlaub, an Extras wie Restaurantbesuch oder Wellnessmassage. Mein Wunsch? Mehr Fachkräfte, mehr Wohnungen und mehr Kaufkraft zugleich!“

Schwelbrand in Barther Wohnhaus

Zügiger Einsatz der Feuerwehr verhindert Schlimmeres

VON VOLKER STEPHAN

BARTH. Der April war noch keinen Tag alt, als die Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr Barth zum ersten Einsatz des Monats ausrücken mussten. Um 16.11 Uhr ging die Meldung über einen Hausbrand in der Altstadt ein. Aufmerksame Nachbarn hatten den Notruf gewählt, weil Rauch aus einem Haus in der Gartenstraße austrat.

Weil zu diesem Zeitpunkt nicht bekannt war, dass es sich um ein unbewohntes Haus handelt und in den engen Barther Gassen immer die Gefahr des Übergreifens eines Brandes auf die Nachbarhäuser besteht, rückte die Barther Wehr mit 25 Kameraden und

fünf Fahrzeugen an. Wochentags wären es laut der Einsatzkräfte sicher weniger gewesen, weil eine gewisse Anzahl

auswärts arbeitet. Auch zwei Rettungswagen, ein Notarzt sowie die Polizei waren vor Ort. Zügig wurde die Zufahrt



In einem unbewohnten Haus hatte sich ein Schwelbrand entwickelt, dessen Ausbreitung verhindert wurde.

FOTO: VOLKER STEPHAN

über die Fischerstraße abgesperrt, während sich ein Zweimanntrupp mit Pressluftatmern (PLA) mittels Brechstange Zutritt zum Haus in der Gartenstraße verschaffte. Ein zweiter PLA-Trupp hielt sich zur Sicherung der im Haus tätigen Kameraden in Bereitschaft.

Innen wäre es nicht so sehr verqualmt gewesen, wie zunächst angenommen, berichtete später der Amtswehrführer Falk Matthies, der den Einsatz aber in seiner Funktion als Barther Zugführer leitete. „Das Gebäude ist komplett entkernt und wird gegenwärtig modernisiert, es schwelte nur ein alter Fachwerkbalken.“ Dieser war vom PLA-Trupp auf die Straße geworfen

worden, nachdem etwa 100 Liter Löschwasser den Schwelbrand beendet hatten.

Gute Dienste leistete die Wärmebildkamera, mit der die Wände nach eventuellen weiteren Hitzequellen abgesehen wurden. „Früher mussten wir die Wände dazu öffnen“, erklärte Falk Matthies.

Nach einer Stunde konnten die Feuerwehrleute ihre Gerätschaften einpacken und das Haus zur Brandursachenermittlung an die Polizei übergeben. In der Zwischenzeit war auch der Eigentümer wieder eingetroffen.

Zu den Kosten des Einsatzes konnte Falk Matthies keine konkrete Aussage treffen. Es wäre ja nicht wirklich viel verbraucht worden.