

Donnerstag, 31. Dezember 2009 DZ 301

Reniter-Zunge schmeckt besser als das Elch-Steak

## **Austausch: Koch-Azubis der Donauwörther Berufsschule reisten für drei Wochen nach Helsinki. In einem schwedisch-sprachigen Hotel lernten sie die Küche des Nordens kennen.**

Saunas, Elche und skurrile Hard-Rock Bands. Das dürfte das Erste sein, was einem beim Gedanken an Finnland einfällt. Für drei Schüler der Donauwörther Ludwig-Bölkow-Berufsschule bot sich kürzlich die Gelegenheit, zu überprüfen, ob die Klischees zutreffen oder ob man seinen Horizont zu dem nordeuropäischen Land doch noch etwas erweitern kann. Katharina Grillmeier (17), Paul Ernst (24) und Johannes Riebler (18) reisten nämlich im Rahmen des EU-Projekts "Leonardo" für drei Wochen nach Helsinki, in die finnische Hauptstadt. Alle drei befinden sich momentan in der Ausbildung zum Koch und besuchen deswegen in Donauwörth den Berufsschulzweig für Ernährung und Gastronomie.

### **Bayerisches Menü präsentiert**

Ganz unter diesem Zeichen stand auch ihre Reise in den Norden: Quasi als Mitbringsel setzte man den finnischen Gastgeber ein bayerisches Menü vor: Von der schwäbischen Hochzeitssuppe über den ofenfrischen Schweine-Krustenbraten mit Biersoße bis zur Bayerischen Creme als Dessert. Paul Ernst erinnert sich, "die Kümmel-Biersoße kam zwar gut an, aber dafür wurden die Leberknödel in der Suppe kaum angerührt."

Allerdings konnten sich auch die Gäste nicht mit allen landestypischen Speisen anfreunden. "Salzgurke mit Honig ist jetzt nicht gerade etwas, was ich jeden Tag haben müsste", erzählt Katharina. Dafür sei das Elchfleisch recht lecker gewesen. Dieses haben die drei sich selbst gekauft und in ihrer Wohnung zubereitet. Die Köchin in Ausbildung fügt hinzu: "Sogar noch besser war die Rentier-Zunge. Die haben wir allerdings in einem typisch finnischen Lokal gegessen."

### **Berufsausbildung verglichen**

Jedoch war das Trio nicht nur in Finnland, um die Unterschiede der deutschen und finnischen Küchen kennenzulernen. Das Leonardo-Projekt hatte die Schüler bei der Fahrt auch unterstützt, damit sie die in beiden Ländern unterschiedlichen Systeme der Berufsausbildung vergleichen konnten.

Damit dieser Vergleich auch im Nachhinein leichter von der Hand geht, führten die Azubis eine Art Tagebuch. Darin hielten sie fest, was sie in Helsinki lernten.

Vor allem in einem Punkt unterscheidet sich die finnische Ausbildung von der deutschen, wie sich sowohl die Nachwuchsköche als auch ihre Lehrkräfte Gerhard Weiß, Nadine Bach, Bianca Walter und Ulrich Raab einig sind: Während man in Deutschland zugleich im Betrieb und in der Berufsschule ausgebildet wird, sind die Auszubildenden in Finnland erst einmal nur Berufsschüler, die sich nach ihrer Ausbildung für einen Job bewerben. "Zwar bekommt man in der finnischen Ausbildung kein Gehalt, man hat aber auch deutlich weniger Stress", beschreibt der 24-jährige Jungkoch seinen Eindruck. Dafür bekäme man bei dieser Form der Ausbildung auch kaum Arbeitsroutine, ergänzt Oberstudienrat Weiß, der abwechselnd mit den anderen Lehrern als Aufsichtsperson in Finnland war.

### **Finnen bei Vielem lockerer**

Insgesamt, so eine Beobachtung der Berufsschüler, seien die Finnen in vielem sehr viel lockerer als Deutsche. "Jeder duzt dort jeden. Sogar den Chef und die Lehrer", erzählt Paul Ernst. "Das war zwar angenehm, aber ich bin mir nicht sicher, ob ich mir das bei uns auch vorstellen könnte."



Ulrich Raab (rechts), Fachlehrer für praktischen Kochunterricht an der Ludwig-Bölkow-Berufsschule Donauwörth, besuchte seine drei Koch-Schüler auch in der Hotelküche des "Hanaholmen", das auf Finnisch "Hanasaari" genannt wird.

