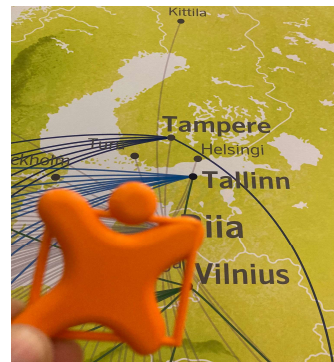


Job Shadowing in Estland

In der Zeit vom 12. bis zum 18. 11. 2022 waren Jens Stumpf und Lutz Behrendt im Rahmen eines Erasmus+. EU Programms zum Job Shadowing in Estland. Wir waren etwa 60km von Tallin entfernt in einer kleinen Berufsschule auf dem Land. Die Schule liegt in Kethna eigentlich ein Ort im Nirgendwo, direkt erreichbar nur mit einem Bus oder Auto. Die nächste Bahnstation ist etwa 15km entfernt, den Mittelpunkt des Ortes bildet ein Supermarkt, ansonsten gab es rundherum Wohngebäude im Stil von Plattenbauten. Die Schule selbst ist mit einem Internat ausgestattet und leidet wie auch wir in Deutschland im Moment unter stark zurückgehenden Schülerzahlen. Das Wohnheim der Schule, das exzellent ausgestattet ist, stand zum Zeitpunkt unserer Reise fast leer. Wir bewohnten einen ganzen Korridor mit 10 Zimmern alleine. Für die Dauer unseres Aufenthaltes war



Selbstversorgung angesagt. Es gab eine kleine Küchenzeile, einen Kühlschrank und einen Fernseher mit ausschließlich estnischen Fernsehprogrammen. Da auch Estland Energie sparen musste, waren alle Räumlichkeiten sehr kalt, draußen schneite es über Nacht und tagsüber taute der neugefallene Schnee bei Temperaturen um die 0°C wieder weg.

Die Schule liegt auf dem Gelände einer ehemaligen Landkolchose in der Nachbarschaft einer ehemaligen Mädchenschule mit hauswirtschaftlichem Schwerpunkt. Außer einer Sporthalle gab es rundherum keine Freizeit- und Ablenkungsmöglichkeiten für die Schülerinnen und Schüler.

Die Schule hatte neben der Abteilung Gastronomie, eine sehr große Abteilung für die Ausbildung von Mechatronikern auch für LKW und Baumaschinen. Gleichzeitig werden an der Schule Berufskraftfahrer für LKW und Personenbeförderung ausgebildet. Hier scheint der Schwerpunkt der Schule zu liegen. Wir haben uns noch die Bereiche Bautechnik und Datenverarbeitung angesehen.

Wir besuchten die Abteilung Gastronomie der Schule, die inzwischen extrem klein ist. Dort arbeiten 6 Lehrkräfte, von denen aber 3 ständig die Kantine der Schule mitbewirtschaften. Zwei Lehrkräfte waren in der Vergangenheit als „Lehrkräfte des Jahres“ ausgezeichnet worden. Diese Auszeichnung und die Mitwirkung an Schulbuchprojekten bestimmte ganz wesentlich das Renommee der Schule.

Alle Ausbildungsjahre sind abwechselnd im Kantinenbetrieb mit eingebunden. Neben Köchinnen und Köchen werden auch Servicemitarbeiter:innen ausgebildet. Die Lerngruppen waren aus Mangel an Ausbildungsinteressenten inzwischen extrem klein (Lerngruppen in allen Ausbildungsjahren weniger als 10). Im 3. Ausbildungsjahr gab es 7 Köch:innen und 6 Servicemitarbeiter, die in regelmäßigen Abständen praktische Veranstaltungen (Realprojekte) in exzellent ausgestatteten Räumlichkeiten durchführten.



Diese Realprojekte wurden von einer Küchenmeisterin und einer Serviermeisterin durchgeführt und wurden anschließend mit Paten (Betrieblichen Ausbilder:innen) ausgewertet. In der Küche wurden die Tellergerichte deshalb alle durch Fotos dokumentiert. Als Rezeptvorlagen wurden Auszüge aus populären Kochbüchern Estlands verwendet und die Fotos oft auch den Autoren zugeschickt, um hier ein Feedback zu erhalten. Was auch gut funktioniert hat. Zum Teil werden diese Projekte auch von betrieblichen Ausbilder:innen selbst durchgeführt.



Die Zusammenarbeit mit den betrieblichen Ausbilder:innen war bemerkenswert, wobei aber sicherlich auch die Größe des Landes, Estland ist so groß wie Niedersachsen, eine Rolle spielt. Umso überraschender war für uns, dass es in unmittelbarer Nähe der Schule gar keine gastronomischen Betriebe gab und man für persönliche Kontakte oft nach Tallin oder an die Westküste reisen muss.

Ein Grund für die guten persönlichen Kontakte ist vielleicht die günstige Mobilität in Estland. Die Tickets für Bahn und Bus sind extrem niedrig. Rentner, Schüler:innen und Auszubildende dürfen kostenlos reisen.

Von der Qualität der Küche und des Service auf den Veranstaltungen waren Jens Stumpf und ich überrascht. Hier hatten wir in den ersten Tagen zunächst nur den

Einblick in die praktische Ausbildung der Auszubildenden in der Kantine, wo das Niveau eher gering war.

Die estnische Küche ist stark von ihrer Geographie und Geschichte beeinflusst, wobei der Schwerpunkt auf frischen und saisonalen Zutaten liegt. Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind Grundnahrungsmittel, aber auch Wild, Beeren und Pilze, aber auch Moose und Flechten werden häufig verwendet. Traditionell werden in der estnischen Küche kaum Fertigprodukte verarbeitet und man nimmt in der Gastronomie ein starkes Engagement wahr, eine typisch estnische, frische, regionale, qualitativ hochwertige Esskultur zu entwickeln und zu pflegen. Der Besuch eines Restaurants ist deshalb auch nicht ganz preiswert, die Qualität hat uns aber immer überzeugt.

So bestätigte sich für uns der Eindruck, dass die Schule in Kethna eine vielseitige, qualitativ hochwertige Ausbildung anbietet und mit dem Konzept der Realprojekte, die engagiert von den Restaurants und Hotels des Landes unterstützt werden, sehr erfolgreich ist.

Einer der Gründe, warum die extrem kleine Schule in Kethna, neben der großen Gastronomieschule in Tallin, trotz stark zurückgehender Schülerzahlen, bestehen kann.

Auf der Rückreise besichtigten wir in Tallin zwei große Upscale Hotels, das Radisson Collection Hotel, Tallinn und Hilton Tallinn Park.



Beeindruckend ist auch die Restaurant-, Kneipen- und Kulturszene in Tallin. Hier hat sich in den letzten Jahren die estnische Gastronomie stark weiterentwickelt und es gibt viele attraktive Angebote. Besonders zu erwähnen ist hier die wachsende Anzahl von Mikrobrauereien und Weingütern, die lokale Biere und Weine produzieren.

Insgesamt war unser Besuch in Tallin eine interessante und an vielen Stellen überraschende Erfahrung. Die Digitalisierung ist im öffentlichen Raum deutlich weiter als bei uns. Auffällig waren das persönliche Engagement und die große Identifikation der Lehrkräfte mit ihrer Tätigkeit und das freundliche, stets kooperative Verhältnis zwischen den Lehrkräften und den Auszubildenden.

Einen Aufenthalt mit Schülerinnen und Schülern an der Schule würden wir nicht empfehlen, weil die Schule zu klein und die Umgebung zu wenig Freizeitangebote hat.

Zum Job-Shadowing war es für uns ein überaus interessanter Aufenthalt mit vielen didaktischen und kulinarischen Anregungen. Eine Reise nach Tallin, bzw. nach Estland können wir nur empfehlen. Für uns hat sich dort bestätigt, dass die estnische Gastronomie in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt hat und jetzt zu den anspruchsvollsten in Nordeuropa zu zählen ist.

