

# „Kubino zeigen, wo ihre Stärken liegen“

OSTFILDERN: Projekt der Erich-Kästner-Schule mit dem Kubino-Restaurant gibt Schülern die Chance, in die Gastronomie hineinzuschmeppen

Von Harald Frößer

„Bäcker würde ich gern werden. Aber Bäckerpeper wäre auch nicht schlecht.“ Da ist Nico ganz in seinem Element. In den vergangenen Wochen hat der Zehnjährige auch bewiesen, dass ihm die Aufgaben ganz gut liegen. Der Fünftklässler aus Neilingen gehört einer Schülergruppe an, die jede Woche Kuchen oder Muffins backt und für ein paar Stunden als Servicekraft im Kubino-Restaurant berufliche Erfahrungen sammeln darf. Hintergrund ist ein Projekt, das die Erich-Kästner-Weinrealschule im November mit der gemeinnützigen Gesellschaft für Schulung und berufliche Reintegration (SBR), dem neuen Pächter des Kubino, im November gestartet hat. „Das ist keine Schauveranstaltung“, sagt Kooperationsleiter Uli Maute. „Auch mit einer Schülerfirma hat das nichts zu tun.“



Kompetenzen vermitteln, die jungen Menschen den Einstieg in das Berufsleben erleichtern - darum geht es bei der Backaktion in der Erich-Kästner-Schule in Neilingen.

Foto: Bullgrin

„Fehler sind immer erlaubt“  
 „Dienstag ist unser ‚Kompetenztag‘“, sagt Maute. Was er damit meint, lässt sich an diesem Vormittag im Klassenzimmer der Werkrealschule in Neilingen bei der Beobachtung von drei Mädchen und drei Jungen, darunter drei Schülern der Rohrkäckerstufe, beobachten. „Heute sind wir mit Backen beschäftigt.“ Heute gibt es einen Rubrikuchen mit Schokolade und einen Apfelkuchen,“ berichtet Viesel. Am Nachmittag sollen die süßen Stücke dann im Café im Kubino verkauft werden. „Manchmal brauchen wir nur eine Dreiviertelstunde, manchmal eineinhalb“, berichtet die Pädagogin. „Und hin und wieder klappen manche Dinge gar nicht.“ Ein Rezept lesen und es dann umsetzen, die richtigen Utensilien dafür besorgen und einsetzen, sich einen Arbeitsplatz einrichten – was für die meisten Erwachsenen selbstverständlich ist, müssen die Kinder Schritt für Schritt erlernen. Es geht dabei aber auch um soziale Kompetenzen wie Arbeiten in der Gruppe, sich selbst mit besonderen

Fähigkeiten hervorzuholen oder die Führungsrolle anderer zu akzeptieren. „Ich versuche, so wenig wie möglich einzuzugreifen“, sagt Viesel. Ganz wichtig für sie: „Fehler sind immer erlaubt.“ Da kommt es schon mal vor, dass zu viel Salz in den Kuchen gelangt ist. Das sollen die Schüler dann auch an eigenen Gängen erfahren, um die gleichen Fehler nicht noch einmal zu machen. Auch die zehn Minuten nach der eigentlichen Backaktion nutzt die Lehrerin dazu, die Kinder auf wichtige Dinge aufmerksam zu machen und ihnen weitere Kompetenzen zu vermitteln. Willst Du den Mixer wirklich so schmutzig in den Schrank räumen? Wie bewahre ich Obst bis zum nächsten Treiben auf, damit es nicht verderbt? Und der Fisch sollte trocken gewischt werden, bevor man dort andere Arbeiten erledigt. „Es geht hier nicht darum, so schöne Kuchen wie für ein Rezeptbuch zu backen“, erklärt Kooperations-

lehrer Maute. „Die Schüler sollen einen Lernprozess durchlaufen und Spaß dabei haben, gemeinsam ein Produkt herzustellen.“ Eine wichtige Erkenntnis für ihn: „Die Kids von der Rohrkäckerstufe sind beim Backen nicht besser und nicht schlechter als die Werkrealschüler. Da gibt es keine Unterschiede.“  
**„Die schmeißen das ganz alleine“**  
 Prima gemacht hat sich die 15-jährige Steffi in den vergangenen Wochen. Sie ist eine von acht Jugendlichen aus der Berufsschulstufe der Rohrkäckerstufe. Am Tag zuvor half sie der Esslingerin schon alle notwendigen Zutaten für die Backaktion eingekauft. Küchenregal rührt sie gerne an. Aber am liebsten bedient sie im Café Kubino. Warum? „Weil man da viele Leute kennenlernt und weil die Arbeit einfach Spaß macht.“ Genauso wie Nico darf Steffi im Service so gut wie alle Arbeiten selbstständig erledigen. Bestellungen aufnehmen, verbuchen, servieren und danach kassieren und abräumen. Im Kubino-Restaurant hat man mit den Schülern bisher gute Erfahrungen gemacht. „Die schmeißen das ganz alleine“, freut sich Betriebsleiter Diethar Großschädl über ihr selbstständiges Arbeiten. Da müsse nicht alles perfekt sein, sagt er. „Wenn mal ein bisschen Kaffee verschüttet wird, macht das gar nichts.“ Es geht darum, erste Erfahrungen zu sammeln und ein wenig in den Beruf hineinzuschmeppen. Großschädl hat festgestellt, dass etliche Gäste ganz gezielt dienstags oder donnerstags ins Café kommen, wenn die Schüler bedienten.  
 „Die Effekte eines solchen Projekts sind enorm“, sagt Kooperationsleiter Maute. Es gehe nicht nur darum, den jungen Menschen Mathematik, Deutsch und Englisch beizubringen. „Wir müssen genauso ihre Talente fördern und ihnen zeigen, wo ihre persönlichen Stärken liegen.“  
 Das Café Kubino ist dienstags und donnerstags von 13.45 bis 17 Uhr geöffnet.