Badische Zeitung

Gastronomie

# Lokal "Weiche" ist Südbadens erstes Trainingsrestaurant

Von Dominik Heißler
Di, 03. Dezember 2019 um 16:42 Uhr
Gastronomie

**Im Service und in der Küche werden dort Geflüchtete und Migranten auf die Arbeit in der Gastronomie vorbereitet. Bisher gibt es vier Teilnehmende – sie gestalten bereits die Speisekarte mit.**

Kochen derzeit gemeinsam in der „Weiche“ (von links): Sali Bislimi, Anton Pashchenko und Küchenchef Christian Wegner.

Foto: Ingo Schneider

Anton Pashchenko aus Kamerowo, Sibirien, ist einer der Trainees. Seine Vorfahren waren Deutsche, er ist mit dem Spätaussiedlerprogramm vor eineinhalb Jahren nach Freiburg gekommen. In Sankt Petersburg und auf einem Kreuzfahrtschiff hatte er bereits als Koch gearbeitet. "Ich wollte eine neue Fremdsprache, eine neue Kultur kennenlernen", erklärt er seine Motivation. Die Sprache beherrscht er schon gut, schwieriger ist die Bürokratie. "Es dauert lange, meine Diplome anerkennen zu lassen", berichtet er. Der vegetarische Rote-Bete-Burger auf der Speisekarte ist seine Idee. Das freut ihn.

**Das Projekt soll sich selbst tragen**

Zur "Weiche" kam Pashchenko über die Arbeitsagentur. Alle Teilnehmer beziehen von dort Leistungen. Das Restaurant finanziert sich über Bildungsgutscheine, ebenfalls von der Arbeitsagentur, und den laufenden Umsatz. "Es soll sich selbst tragen", sagt "Weiche"-Integrationsmanagerin Sophie Körte. Der Personalbedarf sei aber wegen des Trainings höher als in anderen Restaurants.

**Trainieren in der "Weiche"**
Voraussetzungen für die Teilnahme sind das Deutsch-Sprachniveau A2 sowie ausreichende Fitness für die Arbeit in der Gastronomie. Zwölf Teilnehmer gleichzeitig sind das Maximum.

Sechs Monate lang haben die Teilnehmer wöchentlich 30 Stunden Praxis und zehn Stunden Sprach- und Fachunterricht. Jeder Monat hat einen anderen Schwerpunkt, etwa Hygiene oder Arbeitsschutz. Der modulare Aufbau ermöglicht, dass Teilnehmer das ganze Jahr über einsteigen können. Praxisnähe ist wichtig. "Wir zeigen, wie man eine Zwiebel schneidet, wir reden nicht nur darüber", sagt Sophie Körte.

**Wöchentlich gibt es ein Gericht aus dem Land eines Teilnehmers**

Diese Vollzeitqualifikation ersetzt keine Ausbildung und kann auch nicht auf eine spätere Lehre angerechnet werden. "Wir haben die Zertifizierung dafür nicht bekommen", sagt Hermann Jägle von der Arbeitsagentur. Ibrahim Sarialtin von der Industrie- und Handelskammer erwartet, dass Absolventen gute Chancen haben, eine Lehrstelle oder einen Job in der Gastronomie zu ergattern.

Christian Wegner ist Küchenchef der "Weiche". 37 Jahre lang hat er in Seniorenstiften und für internationale Dienstleister gekocht. Nun lernt er einen Kosovaren, einen Russen und eine Syrerin in seinem Beruf an. Jeden Donnerstag gibt es ein Gericht aus dem Land eines Teilnehmers. Eine weitere Kosovarin trainiert aktuell die Arbeit als Bedienung im Service. Ziel der "Weiche" ist es, 70 Prozent der Teilnehmer in Arbeit oder Ausbildung zu vermitteln. Träger ist die Schweizer Firma ORS, die dort bereits drei Trainingsrestaurants betreibt.

**Essen in der "Weiche"**
Geöffnet ist in der Güterhallenstraße 4 von Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr. Warme Küche gibt’s von 11 bis 14.30 Uhr. Die Tagessuppe kostet 4,50 Euro. Kontakt unter: 0761 / 769 931 23. Weitere Infos: www.weiche-freiburg.de

**Mehr zum Thema:**

**Statistik:** Geflüchtete sind nicht der Grund, warum Freiburg wächst