

PZ 03.08.2022

So macht man Deutsch schmackhafter

- In einem Kochworkshop lernen Migranten die Alltagssprache.
- Maßnahme soll fit für Berufe in Gastro und Hauswirtschaft machen.

NICOLA ARNET | PFORZHEIM

Ein kräftiger Duft strömt durch die Lehrküche der Volkshochschule Pforzheim. Am Herd brät eine Frau Brokkoli an, eine andere deckt nebenan den Tisch. Gleich können sich alle nicht nur die Brokkoli-Nudelpfanne, sondern auch noch den leckeren Flammkuchen mit Schafskäse und die Kartoffelsuppe schmecken lassen. „Wir bereiten heute alles zu, was man auch als Fertiggericht kaufen könnte“, sagt Ellen Riexinger vom Landwirtschaftsamt Enzkreis, Forum Ernährung und Hauswirtschaft. Gemeinsam mit Michael Baumann von der Sprachwerkstatt der Gesellschaft für Beschäftigung und berufliche Eingliederung in Pforzheim (GBE) leitet sie die Teilnehmer des Kochworkshops „Das Küchenalphabet“ an.

Die Praxistage in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt und der vhs sind Teil einer mehrmonatigen Maßnahme der GBE-Sprachwerkstatt im Auftrag des Jobcenters. Sie richtet sich an Langzeitarbeitslose mit schlechten Deutschkenntnissen, die bereits Sprachkurse besucht haben. „Hier geht es darum, das Gelernte in der Praxis anzuwenden und Kompetenz in der Alltagssprache zu erwerben“, sagt Sonja Winter, Geschäftsführerin der GBE.

In den vier Einheiten des Workshops zu je dreieinhalb Stunden



Im Kochworkshop „Küchenalphabet“ bereiten die Teilnehmer unter Anleitung von Ellen Riexinger (Vierte von links) und Michael Baumann (Zweiter von rechts) in der vhs-Lehrküche gesunde und leckere Speisen zu.

FOTO: ARNET

lernen die Männer und Frauen nicht nur ausgewogene Ernährung und Lebensmittelhygiene in der Küche kennen. Auch auf Saisonalität der Produkte und auf Verpackungen und Inhaltsstoffe wird geachtet.

„Hier geht es darum, das Gelernte in der Praxis anzuwenden und Kompetenz in der Alltagssprache zu erwerben.“

SONJA WINTER, Geschäftsführerin der Gesellschaft für Beschäftigung und berufliche Eingliederung Pforzheim (GBE).

„Die Themen bleiben besser verankert, wenn sie mit Praxis verbunden sind“, sagt GBE-Kursleiterin Patricia Ramirez-Fischer, die die Teilnehmenden in Theoriephasen vorbereitet und das Gelernte später nachbereitet. Dabei gehe es im interkulturellen Austausch auch darum, den Männern und Frauen aus dem Irak, der Türkei, aus Kasachstan oder Syrien

neue Perspektiven zu vermitteln – nicht nur, wie sie kochen und einkaufen können. Sie sollen auch berufliche Tätigkeiten in der Küche kennenlernen. Denn im Rahmen der Maßnahme absolvieren die Teilnehmer ein bis zu vierwöchiges Praktikum in Betrieben der Region. Ziel ist es, neben dem privaten Bewusstsein für Ernährung und dem praktischen Spracherwerb, die Teilnehmer auf ein Berufsleben in Richtung Hauswirtschaft und Gastronomie vorzubereiten. Eine Mutter von fünf erwachsenen Kindern könnte sich jedenfalls gut vorstellen, in einem solchen Bereich zu arbeiten. Sie habe schon Gerichte aus dem Kurs zuhause nachgekocht, erzählt sie.

Die Verantwortlichen sind froh über das maßgeschneiderte Konzept, das Theorie und Praxis verbindet. Und Winter hat beobachtet, dass Arbeitgeber mittlerweile auch großzügiger geworden seien, was Sprachkenntnisse betrifft. Eines sei aber auch völlig klar: „Arbeit ist maßgeblich für die Integration“, erklärt sie.