

KÖCHE, KELLNER UND HOFAS MADE IN LASCHENDORF VOM STALL INS SCHLOSS

Die eigentliche Währung in der Politik der 90er Jahre in den neuen Bundesländern hieß nicht Mark oder gar Euro, sondern Arbeitsplätze. Im ländlich geprägten Mecklenburg-Vorpommern galt das ganz besonders, denn aus den großen landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften waren zumeist GmbHs geworden, die mit modernen Maschinen die riesigen Landflächen mit nur noch zehn Prozent der Beschäftigten bewirtschaften konnten. Viele Berufe verschwanden in der Nachwendezeit, die Fähigkeiten der Menschen aus DDR-Zeiten waren oft nicht mehr auf dem aktuellen Stand der Technik.

Eine komplette Generation von sozialistisch ausgebildeten Beschäftigten musste sich beruflich umorientieren. Umschulung, Zusatzqualifikation oder Weiterentwicklung der vorhandenen Fähigkeiten waren die Mittel, mit denen das Arbeitsamt in den 90er Jahren alles daran setzte, den arbeitslosen ehemaligen DDR-Bürgern dabei zu helfen, sich beruflich neu zu erfinden.

Auch in der alten BRD hatte man schon mit Arbeitslosigkeit zu kämpfen gehabt. Auch hier hatte es so manchen Strukturwandel gegeben: Werften waren geschlossen worden, Bergbau und Stahlherzeugung wurde zurückgefahren. So hatte man bereits Instrumente entwickelt, um Menschen für einen Neustart in der modernen Arbeitswelt umzuschulen. Genau das brauchte man auch am Fleesensee. Dutzende von Köchen, Kellnern und Hotelfachleuten würden für das Ferienresort gebraucht werden.

Henryk Cichowski hatte damals ein Studium der Sozialwissenschaften abgeschlossen und sich in Personalmanagement weitergebildet. Er hatte fünf Jahre als Dozent in der Erwachsenenbildung unterrichtet und ein Ausbildungszentrum geleitet. Im Herbst 1991 machte er sich mit einem Umschulungs- und Qualifizierungszentrum in Neustrelitz selbstständig. „Vorsprung durch Bildung“ war sein Motto.

„Im Mittelpunkt unseres Konzepts stand der Mensch“, berichtet Henryk Cichowski, der heute in Neubrandenburg lebt. „Jeder Mensch kann etwas! Jeder Mensch wird gebraucht! Jeder Mensch ist gleichermaßen wichtig!“ Man musste nur ein System entwickeln, wie man herausfand, was ein Mensch jeweils gut kann und gerne tut; ihn dann dabei unterstützen, diese Fähigkeiten für eine berufliche Tätigkeit zu nutzen und ihn schließlich noch mit den Firmen zusammenbringen, die genau diese Qualitäten brauchten.

Der passende Ort dafür war schnell gefunden, das Malchower Teppichwerk hatte ein Ferienhaus in Laschendorf am Südufer des Fleesensees, kurz bevor der zum Malchower See wird. Cichowski: „Das passte super! Wir wollten ja genau die Leute aus den Dörfern um Göhren-Lebbin herum für diese Art Ausbildung gewinnen.“ 1994 und 1995 baute Cichowski die Liegenschaft so um, dass drei Ausbildungs-Profiküchen, zwei Restaurants, ein Übungshotel, eine Floristikwerkstatt und verschiedene Schulungsräume Platz fanden. Nachdem man die praktischen Arbeitsmaterialien auf den neuesten Stand gebracht hatte, konnte es losgehen.



Ein Hotel nur zum Üben: In Laschendorf gab es von der Bar über Profiküchen und Gewächshäuser alle Räume, in denen sich ein Hotelfachmann oder eine Hotelfachfrau sicher bewegen können muss.



„Viel gelernt“: Gabriela Jahn erinnert sich gerne an die Lehrzeit in Laschendorf.

„Für mich war das mega!“, erinnert sich Gabriela Jahn (damals noch Gabriela Rehse), die in Laschendorf zur Hotelfachfrau umgeschult wurde. „Ich hatte nach dem Babyjahr mitbekommen, dass es meinen in der DDR gelernten Beruf – Wirtschaftskauffrau – nicht mehr gab. Und hier konnte ich in zwei Jahren einen neuen Beruf lernen mit IHK-Abschluss!“ Wie auch Christine Wibbold, Hausdame im Beech Resort, griff sie begeistert zu, als sie die Möglichkeit für einen Neuanfang bekam. „Als Referenten und Ausbilder hatten wir zum größten Teil Leute, die direkt aus der Praxis kamen. Da hat es dann auch manchmal etwas exotischere Stunden gegeben wie zum Beispiel ein Zigarrenseminar. Wir haben viel gelernt, was über das Normale hinaus ging.“ Auch Kochen stand auf dem Lehrplan für die Hotelfachleute. Jahn: „Die Rezepte von damals koche ich heute noch nach!“ Nicht jeder im Jahrgang sei so motiviert gewesen, mancher sei auch nur so „mittel-freiwillig“ zur Umschulung gegangen. Aber für Gabi Jahn und ebenso für Christine Wibbold steht fest: „Wer wollte, konnte da wirklich viel lernen.“

Zur Ausbildung gehörte auch ein Praktikum in einem bereits existierenden Hotel. Für Gabriela Jahn war das die Marina Wolfbruch im brandenburgischen, die ihr immer in Erinnerung bleiben wird, weil ihr hier abschließend klar wurde, dass sie alles am Hotelfach liebte und konnte – außer dem Service am Tisch. An einem Abend war ein bekannter Boxer zu Gast. Gabi servierte gemeinsam mit anderen die Teller, hinter jedem Gast stand ein Kellner beziehungsweise eine Kellnerin und alle sollten gleichzei-

tig die Clochen heben, unter denen die Speisen warm gehalten waren. Man sah sich an, zählte stumm auf drei und alle hoben mit einem Schwung die silbern glänzenden Servierglocken hoch. Nur bei Gabi machte es laut „Kloppong!“, sie hatte das Kinn des Boxers erwischt und wollte augenblicklich im Erdboden versinken. Der Boxer nahm es mit Humor, und tröstete die sich tausendmal entschuldigende Praktikantin mit der Bemerkung, er habe schon härtere Kinnhaken einstecken müssen.

„Ich war heilfroh, dass ich am Fleesensee dann im Marketing und Eventgeschäft gelandet bin“, sagt Gabriela Jahn. Schon vor dem offiziellen Ende der Ausbildung begann sie zu arbeiten. Nur die praktische Prüfung stand noch aus. „Unser Schulrestaurant war gut besetzt, eben mit IHK-Prüfern, den Dozenten und Freunden der Schule. Ich bekam den Tisch, an dem der Schulleiter Cichowski saß.“ Bis heute hat sie den Verdacht, dass das aus Vorsicht geschah, falls sie im Service wieder etwas versemeln würde.

200 Hotelfachleute, 120 Köche und Köchinnen und 160 Restaurantfachleute (beziehungsweise Fachkräfte im Gastgewerbe) und 20 Hotelfachleute wurden zwischen 1995 und 2008 in Laschendorf mit IHK-Abschluss ausgebildet. Hinzu kamen zahlreiche Fortbildungen und Meisterkurse.

Zur Wahrheit gehört auch, dass nicht alle direkt in Arbeit gekommen sind, aber Henryk Cichowski nennt über die Jahre und all die verschiedenen Ausbildungen an seinen Standorten eine Quote von 60 Prozent gelungener Arbeitsmarktintegration. „Die sozial Helfenden, wie zum Beispiel wir als Bildungsdienstleister, müssen sich überflüssig machen, das ist unser Job“, betont der ehemalige Laschendorfer Schulleiter, der Aus- und Weiterbildungsprojekte inzwischen nur noch wissenschaftlich begleitet ... und ansonsten selbst ein Hotel am Tollensesee betreibt.

