

Als Koch-Azubi nach Kapstadt

Jannis Roes hat die Fahrkarte nach Südafrika durch Engagement und gute Leistung gelöst / Interesse an Kulturvielfalt

VON GABRIELE SCHEITER

Lintig/Cuxhaven. Wie fühlt es sich an, im Ausland zu leben und zu arbeiten? Jannis Roes probiert es aus. Für ihn geht es von Lintig nach Kapstadt. Möglich macht die Reise ans andere Ende der Welt eine praktisch orientierte Unterrichtseinheit der BBS Cuxhaven.

Jannis ist Koch-Auszubildener im zweiten Lehrjahr und Schüler der Berufsschule (BBS) in Cuxhaven. Nach der Schule war klar: Eine Ausbildung zum Koch sollte der Grundstein sein für die berufliche Karriere. Bei aller Freude an der Tätigkeit denkt der junge Mann auch ganz pragmatisch: „Ich möchte später den Betrieb meiner Eltern, den Gasthof Roes in Lintig, weiterführen.“

Das passende Haus für den Plan war rasch gefunden. Die praktische Ausbildung absolviert der 19-Jährige heute im „Romantik Hotel Bösehof“ in Bad Berkesa. Drei Wochen lang tauscht er den Platz am Herd des Traditionshauses jetzt gegen die Küche im „Signature Lux Hotel by Onomo“ direkt an der Waterfront der Metropole am Fuß des Tafelbergs. Die kulinarische Reise nach Südafrika startet Anfang Februar.

Vorfreude auf das südafrikanische Leben

Jannis macht sich gemeinsam mit Fachpraxis-Lehrer Sven Wersien und einem weiteren Azubi-Kollegen aus der Berufsschulklasse auf den Weg. „Ein wenig stolz bin ich schon“, sagt der hoch aufgeschossene junge Mann, der die Fahrkarte nach Südafrika durch Engagement und gute Leistung gelöst hat. Neben dem Ein-

blick in die unterschiedlichen Arbeitsweisen und die fremde Kochkultur freut sich der Küchenchef in spe auch auf den Blick auf das südafrikanische Leben und seine Kulturvielfalt sowie die sozialen Aspekte.

Immerhin sind neben reizvollen Landschaften und einzigartiger Tierwelt auch Kriminalität, Aids und Armut Begriffe, die man mit Südafrika verbindet. „Wir werden neben einer Stadtbesichtigung auch eine Tour durch die Townships machen. Sehr gerne würde ich auch einmal auf den Tafelberg fahren“, berichtet Jannis.

Gespannt auf neue Rezepte und fremde Art zu kochen

Gearbeitet wird fünf Tage in der Woche in dem Drei-Sterne-Hotel im Herzen Kapstadts, in dem die Reisenden auch untergebracht sind. Jannis ist gespannt auf neue Rezepte, exotische Rohstoffe und die fremde Art zu kochen. Es ist schließlich so eine Sache mit der südafrikanischen Küche - die dortigen Gourmet-Freuden verbinden europäische Traditionen mit asiatischen Einflüssen und sind bekannt für frische Produk-

„Schon in jungen Jahren und in der Ausbildung so viel von der Welt zu sehen und eine fremde Kulinarik erleben zu dürfen, das ist eine einmalige Chance.“

Janne Wilkens, Jannis' Partnerin und Azubi-Kollegin

te. „Ich brate gerne Steak oder Cordon Bleu“, sagt Jannis.



Ob in der Ausbildung oder wie hier in der heimischen Küche in Lintig: Kochen ist Jannis Roes' Leidenschaft.

Demnächst wird er andere Produkte in die Pfanne rühren:

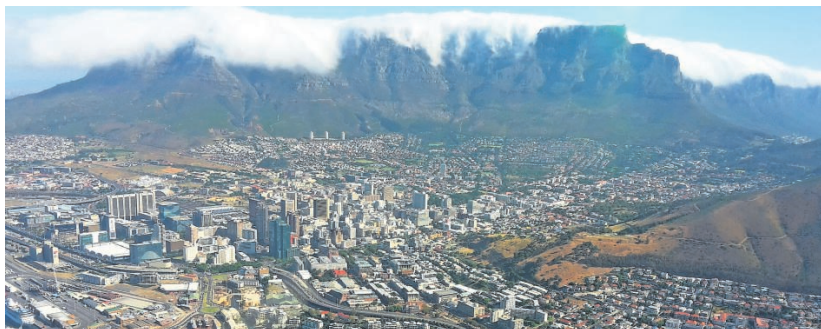
Antilope, Kudu, Strauß oder Springbock, fangfrischen Fisch und Meeresfrüchte - und vielleicht sogar ein Zebra, gut gewürzt mit Essig, Koriander und Chili.

Janne Wilkens, Azubi-Kollegin in der Bösehof-Küche und Partnerin von Jannis, freut sich, dass ihr Herzallerliebster diese Möglichkeit bekommen hat. „Schon in jungen Jahren und in der Ausbildung so viel von der Welt zu sehen und eine fremde Kulinarik erleben zu dürfen, das ist eine einmalige Chance“, bemerkt die junge Frau. „Ich bin schon ganz gespannt, mit welchen Erfahrungen er wiederkommen wird.“

Es ist nicht das erste Mal, dass eine Delegation der BBS Cuxhaven nach Südafrika reist.

Programm „Ausbildung weltweit“ fördert Praktikum

Bis 2007 bestand eine partnerschaftliche Verbindung zum College in Port Elizabeth. Ein Jahr später wurde dann Kontakt mit dem Ikhalo Fet College in Aliwal North und dem King Hints College/Butterworth in Centane aufgenommen. Im Frühjahr 2009 kam auch das King Sabata Dalindyebo Fet College aus Umtata hinzu. Das jetzige dreiwöchige Praktikum in Südafrika wird gefördert durch das Programm „Ausbildung weltweit“ der Berufsschule (BBS).



Kapstadt: In der Welt-Metropole wird der Lintiger Jannis Roes nicht nur der internationalen Küche begegnen, sondern auch seine sprachlichen und sozialen Kompetenzen erweitern. Fotos: Scheiter