

Hotelfachmann trotz Epilepsie

Straußen-Medaillons nach Lehrplan

Bielefeld-Bethel. Noch ein letzter Handschlag an der Salatdekoration, eine kleine Korrektur bei den Desserts. Dann lässt Steffen Onasch einen letzten prüfenden Blick über das Mittagsbuffet streifen und nickt zufrieden. Heute gibt es wahlweise Straußen-Medaillons oder Rinderhüfte. „Das sieht sehr gut aus“, bemerkt der 21-Jährige lächelnd.



Seine Ausbildung zum Hotelfachmann im Lindenhof in Bielefeld-Bethel macht dem jungen Mann, der an einer Epilepsie leidet, sichtlich viel Spaß.

Das Betheler Tagungs- und Ausbildungshotel, das in diesem Monat sein 10-Jähriges feiert, hat sich auf die berufliche Ausbildung junger Menschen mit Epilepsie im Hotel- und Gaststättengewerbe spezialisiert. Stefan Onasch ist bereits mit zwei Jahren an Epilepsie erkrankt. „In meinem Berufsleben und in meinem privaten Alltag spielt meine Epilepsie aber keine Rolle mehr“, freut er sich. Durch eine ideale Medikamenteneinstellung lebt er seit vier Jahren anfallsfrei und kann sich ohne Einschränkungen auf seine Ausbildung konzentrieren. „Dass Epilepsie gleich Rettungswagen bedeutet, ist ohnehin ein Klischee“, betont er forsch.

Seit 1919 steht der Lindenhof im Quellenhofweg für Bildungsangebote der v. Bodelschwingschen Anstalten Bethel. Begonnen als Heimvolkshochschule mit Fortbildungs- und Seminarangeboten und als Ort der Begegnung, wandelte er sich 1999 zum Ausbildungs- und Tagungshotel. Als Teil des Berufsbildungswerks Bethel (BBW) absolvieren hier 24 junge Männer und Frauen mit Epilepsie eine Berufsausbildung unter den realen Bedingungen eines laufenden Hotel- und Restaurantbetriebes. Die Küche und das Hotel bilden Köche und Beiköche sowie Restaurant- und Hotelfachleute aus. Und die Perspektiven der jungen Männer und Frauen sind gut. „Die meisten unsere Auszubildenden werden über kurz oder lang auf den ersten Arbeitsmarkt vermittelt“, sagt Lindenhof-Leiter Jürgen Simon.

Stefan Onasch ist im dritten Lehrjahr. Seine Ausbildung zum Hotelfachmann umfasst neben den Bereichen Service, Küche und Etage auch die Verwaltung, das Marketing und die Arbeit an der Rezeption. Heute ist er für den Service des Hotel-Restaurants eingeteilt. Stefan Onasch prägt sich genau das Buffet-Angebot ein. „Schließlich muss ich alles genau kennen, wenn ich unsere Gäste über unsere Speisen und Getränke informieren will“, sagt er. Die Speisen im Lindenhof werden genau so gestaltet, wie sie später in den Prüfungen der Industrie- und Handelskammer gefordert werden. Das ist ein Unterschied zu den Ausbildungen in „normalen“ Hotels. „Der wesentliche Unterschied besteht aber darin, dass unsere Auszubildenden eine andere Schulform besuchen“, erläutert Jürgen Simon. Es gibt keine Klassen mit 30 oder 35 Azubis, sondern mit maximal Acht oder Neun. „Dadurch haben wir intensivere Lerngruppen.“

Stefan Onasch besucht zweimal in der Woche das Kerschensteiner Berufskolleg der v. Bodelschwingschen Anstalten Bethel. Genauso wie Carolin Schuck, die ebenfalls eine Ausbildung zur Hotelfachfrau macht. Die 19-Jährige ist auch anfallsfrei, mittlerweile sogar ohne Medikamente. Sie freut sich, dass der Lindenhof ihr eine abwechslungsreiche Ausbildung und eine gute Chance für den ersten Arbeitsmarkt ermöglicht. „Wir werden hier sehr gut unterstützt, und kein Tag ist wie der andere, weil hier so viele Gäste ein- und ausgehen“, sagt sie.

Quelle: Bielefeld-direkt.de