

Partnerland der Südback 2004 sind die Niederlande -- Fachschule für Bäckerhandwerk präsentiert holländische Spezialitäten, kombiniert mit ungewöhnlichen Snackideen.

Experten aus Wageningen zeigen ihr Können

Stuttgart. (mstgt) Deutschlands größte regionale Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, die Südback, öffnet vom 17. bis 21. April in Stuttgart ihre Pforten. Aussteller und Besucher schätzen das professionelle Umfeld und das Informationsforum der Südback, die als führende regionale Ordermesse der Branche gilt.



Als Partnerland konnten die Veranstalter die Niederlande gewinnen, nachdem 2002 die Alpenregionen Südtirol, Tirol und das Trentino ihre Produkte auf dem Back- und Meisterforum präsentiert hatten. Das Land an der Nordsee wird durch die Fachschule Wageningen (<http://www.vakschoolwageningen.nl>) vertreten sein. Das Backteam besteht aus zwei Lehrkräften sowie mehreren Schülern, die in Stuttgart Spezialitäten aus dem Land der Windmühlen und Tulpen vorstellen und zubereiten werden. Nach Auskunft von Frans Harmsen, Leiter der Bäckerfachschule in Wageningen, wird für die Südback ein Sortiment aus holländischen Backwaren kombiniert mit ungewöhnlichen Snackideen vorbereitet. Dazu wird eine Rezeptmappe für das interessierte Publikum zusammen gestellt, die am Stand der Bäckerinnung Stuttgart erhältlich ist.

Mit einer Geschichte von mehr als 90 Jahren und ein auf der Zukunft orientiertes Schulsystem nimmt die niederländische höhere Fachschule Wageningen einen besonderen Platz ein. Laut Harmsen absolvieren dort etwa 2.000 Kursteilnehmer eine Ausbildung, um ein Fach von Grund auf zu erlernen oder um sich Fachkenntnisse anzueignen. «Wieder andere machen eine Unternehmergeausbildung durch, um gut vorbereitet einen eigenen Betrieb aufzubauen.»

Die Fachschule besteht aus vier Lehranstalten: Die Bäckereischule, die Tourismusschule, die Facility Management Schule und die Hotelfachschule. Harmsen: «Das Schulsystem besticht besonders durch seine Flexibilität im Ausbildungsangebot. So kennt die Bäckereiausbildung neben einer Vollzeitausbildung auch Teilzeitausbildungen, die über Module aufgebaut sind.» Eine ideale Methode für diejenigen, die sich in kurzer Zeit spezifische Kenntnisse aneignen wollten. Die Ausbildungen seien dabei auf alle Niveaus ausgerichtet -- vom Assistenten bis zum Spezialist, vom Fachmann bis zum Unternehmer. Dieser flexible Unterrichtszyklus biete Maßarbeit für jeden. «Die Bäckereischüler kommen aus dem ganzen Land», sagt Harmsen.

Die Fachschule Wageningen verweist stolz auf ihren gegenwartsbezogenen und spezialisierten Unterrichtszyklus. Mehr als 25 verschiedene Studienrichtungen für alle Stellen in der Gaststätten- und Bäckereibranche sind im Angebot. Von fachbezogenen, spezialisierten Bäckereiausbildungen für beispielsweise Feinbäckerei, Pralinenherstellung, Eisbereitung oder Nachspeisen bis zur Spezialisierung im Hotel- und Gaststättengewerbe als Koch oder Fastfood-Spezialist.

An der Fachschule Wageningen wird auf moderne Weise unterrichtet. «Wir haben keine Klassen. Kursteilnehmer arbeiten gezielt, intensiv individuell und in kleinen Gruppen zusammen», berichtet Harmsen. Dies lasse unter guter Betreuung viel Freiraum für eigenes Engagement und selbstständiges Arbeiten. Die Schüler hätten einen eigenen Mentor, zudem stünden für sie Serviceabteilungen bereit, um bei der Wohnraumbeschaffung, Arbeitssuche oder beim Knüpfen von Kontakten zu helfen. «Außerdem arbeitet unsere Schule eng mit der gewerblichen Wirtschaft zusammen. Unsere Ausbildung schließt nahtlos an die Erfordernisse der Praxis an, daher sind unsere diplomierten Schüler dort nach dem Studium mehr als willkommen.»

In Europa verwischen sich gerade mit Blick auf den Mai 2004 die Grenzen. Zwischen Ländern und Kulturen sowie wenn es sich um Lebensmittel handelt. Fachgebiete und Branchen überschneiden sich immer mehr. Ein gutes Beispiel ist der Fastfood-Sektor. Auch darum ist nach Aussage von Frans Harmsen die Fachschule Wageningen völlig umgebaut worden und in der Lage, spezialisierte Fastfood-Ausbildungen zu ermöglichen. Die Ausbildungen von der Fachschule Wageningen seien selbstverständlich in ganz Europa anerkannt.

Wageningen ist eine zentral gelegene, gemütliche Universitätsstadt, wo sich alle niederländischen Bäckereiorganisationen niedergelassen haben. Die Ausbildungsstätte ist fast nagelneu. In den Bäckereien lernen Kursteilnehmer mit der modernsten Apparatur und können sich die modernsten Techniken aneignen. Ein modernes Hotel mit 20 Zimmern, einschließlich Versammlungs- und Kongresseinrichtungen, bietet die Möglichkeit um alle Aspekte des Hotel- und Gaststättenfaches in der Praxis zu lernen. Die Fachschule Wageningen steht offen für Kursteilnehmer aus ganz Europa, die eine kurze oder längere Fach- oder Unternehmergebung für die Hotel- oder Bäckereibranche machen möchten. Und ihre Repräsentanten stellen ohne Zweifel eine spannende, vielversprechende Bereicherung für die Südback 2004 in Stuttgart dar.

Ende des Artikels