

„Man muss Menschen mögen“

Zum 25. Mal verabschiedet der FHG den Nachwuchs ins Berufsleben

Im Beisein des baden-württembergischen DEHOGA-Vorsitzenden Fritz Engelhardt verabschiedete der Nachwuchsförderverein und Karrierepartner FHG (Förderer der Hotellerie und Gastronomie e.V.) seinen diesjährigen Abschlussjahrgang bei einem gutgelaunten und stimmungsvollen Festakt an der Landesberufsschule Bad Überkingen. Es war die 25. Verabschiedung.

Vor 200 Gästen im vollbesetzten, festlich geschmückten Bankettsaal entließ der FHG-Vorsitzende Bernhard Zepf (Erbprinz, Ettlingen) 83 frischgebackene Kolleginnen und Kollegen ins Berufsleben. Drei Jahre lang hatten sie als auszubildende Köchin/Koch sowie Restaurant- und Hotelfachleute das „FHG-Abiturientenmodell“ bzw. Deutschlands einziges Duales Berufskolleg Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie für Realschüler absolviert. Beide Ausbildungsgänge schließen mit einer staatlich geprüften und anerkannten Zusatzqualifikation in Technologie, Rechtskunde, fachbezogenem Fremdsprachenunterricht und EDV ab. Die FHG-Ausbildung ist bundesweit eine der angesehensten, weil der Berufsnachwuchs, so Engelhardt, in den besten Betrieben lernt, in denen ihnen Disziplin und Gastfreundschaft vermittelt werden.

Den jungen Leuten gab Engelhardt noch einen Rat mit auf den Berufs- und Lebensweg mit, die 4 M: „Man muss Menschen mögen“.

Zepf dankte der Schule, voran Direktor Dieter Manz, und den Ausbildungsbetrieben für die Begleitung und Förderung der Azubis und Schüler, bzw., im Hinblick auf die vielen anwesenden Eltern, der „Kinder von gestern, die einen ungewöhnlichen, aber ungewöhnlich schönen Beruf ergriffen haben.“ Den „Kindern von gestern“ sagte er: „Tun Sie nichts, an was Sie nicht glauben. Träumen Sie groß, arbeiten Sie hart, denken Sie selbständig, verschieben Sie nichts auf morgen - das Beste liegt noch vor Ihnen.“

Viel Sympathie, Schmunzeln und Beifall fand die launige Rede, mit denen die Ex-"Azubinen" Aileen Rühle (Erbprinz) und Emma Holzky (San Martino Gourmet Restaurant, Konstanz) im Namen der anderen Abschied von Schule und Ausbildung nahmen. Sie verglichen ihre Lehre mit dem Entstehen eines Gerichts: von der Wahl des richtigen Geschäfts, dem Einkauf bester Produkte bis hin zum Stolz auf die eigene Kreativität, das Gericht auf die Speisekarte zu setzen: „Das Gericht steht für unsere individuellen Lebenswege. Die Zutaten waren für alle gleich. Jedoch wird jeder einzelne von uns sein eigenes Gericht und seinen eigenen Lebensweg gestalten: Kreiert Euren ganz persönlichen, einzigartigen Lebensweg.“

Am Tag nach der Verabschiedung allerdings führte der Weg den Trupp erst einmal nach Frankfurt, zur traditionellen 3-Tages-Exkursion, zu der der FHG in jedem Jahr als Abschiedsgeschenk einlädt, mit Unterstützung seiner Sponsoren. Auf dem Programm standen eine Führung durch die Villa Rothschild, Barbecue auf der Terrasse des Falkenstein Grand Kempinski, eine Einladung in die Twin Towers der Deutschen Bank, Übernachtung und Führung im Steigenberger Frankfurter Hof, Gang über den Samstagmarkt an der Konstabler Wache, Apéro im Roomers mit anschließendem Dinner im In-Restaurant Stanley Diamond. Einem Äbbelwoi mit Handkäs hatte man am Vorabend die Ehre gegeben. Gebührend.

Ettlingen, Juli 2017