

Schüler schnuppern in die Berufswelt

Am Halepaghen-Gymnasium wird die wegen der Corona-Pandemie abgesagte Praktikumszeit trotzdem zur Berufsorientierung genutzt

Von Fenna Weselmann

BUXTEHUDE. Schülerpraktika sind wegen aktueller Corona-Beschränkungen zurzeit nicht möglich. In Zusammenarbeit mit der IHK nutzt das Halepaghen-Gymnasium in Buxtehude die gerade laufende Praktikumszeit für die 11. Klassen aber trotzdem zur Berufsorientierung – mit einer Alternative, die auch für andere Schulen interessant sein dürfte.

Eigentlich würden die Schüler der 11. Klassen jetzt drei Wochen bei einem selbst gewählten Unternehmen in die Arbeitswelt schnuppern. Aber über den Sommer hinweg wurden viele Praktikumsplätze wegen der Corona-Pandemie bereits abgesagt. Und schließlich wurde beschieden, dass Schülerpraktika zum jetzigen Zeitpunkt generell untersagt sind. Lehrerin Susann Reinert, die an der Halepaghen-Schule schon seit langem den Bereich Berufsorientierung betreut, wollte die drei Wochen Praktikumszeit aber in keinem Fall ungenutzt verstreichen lassen.

Und so ist in Zusammenarbeit mit der Industrie- und Handelskammer (IHK) Stade als Alternative ein vielfältiges Programm an Vorträgen und Workshops entstanden, das gestaltet wird von beteiligten Unternehmen. Dabei ergreifen die Dow, NSB, Airbus, Deichmann, der Voss Edelmetallhandel, die Sparkasse Harburg-Buxtehude und Stackmann nicht nur die Chance, sich als Arbeitgeber zu präsentieren. Die Personalverantwortlichen stellen sich den Fragen der Schüler, genauso wie sie hilfreiche Tipps in Sachen Bewerbung und Vorstellungsgespräch im Gepäck haben. Mit von der Partie sind außerdem die Hochschule 21 und die Bundesagentur für Arbeit.

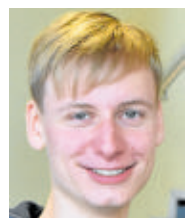
Reinert ist es wichtig, die Schüler in der Berufsfindung zu unterstützen, sie darin zu bestärken, sich auszuprobieren und ihnen deutlich zu machen, dass es nicht den einen richtigen Weg gibt. Deshalb war es ihr ein großes Anliegen, für die Schüler eine praxisnahe Alternative zu schaffen,



Claudia Göbel und Susan Henriksen von der Hochschule 21 zu Gast in der Halepaghen-Schule: Sie stellen nicht nur den Hochschulstandort Buxtehude vor, sondern beantworten auch Fragen der Schüler zum Studium generell. Fotos: Weselmann

zumal neben den geplanten Praktika über das Jahr hinweg auch viele andere Möglichkeiten zur Berufsorientierung wie Zukunftstage und Ausbildungsmessen weggebrochen sind. „Ohne die Unterstützung der IHK, die den Kontakt zu passenden Unternehmen hergestellt hat, und die Bereitschaft der Unternehmen, sich einzubringen, wäre das hier gar nicht möglich gewesen“, zeigt sich Reinert dankbar für die Kooperation. „Das ist nicht selbstverständlich.“

Alle Angebote – die laufen zu meist in Form von Videokonferenzen, aber auch in Präsenzform – sind freiwillig. Die Schüler können also selbst entscheiden, welchen der Programmpunkte sie wahrnehmen. Alternativ steht die Wiederholung von Unterrichtsstoff auf dem Programm. Basis für die Zusammenstellung der Workshop-Inhalte und die Auswahl von Unternehmen waren im Vorfeld gesammelte Fragen und berufliche Interessen der Schüler.



Claas Mewes.



Alicia Hoppe.



Imme Voß.

„Ich interessiere mich sehr für Naturwissenschaften und im Speziellen für Chemie“, erzählt Claas Mewes. Der 17-Jährige hätte sein Praktikum eigentlich bei der Dow in Stade absolviert und dort in den Ausbildungsberuf des Chemielaboranten Einblick bekommen sollen. Deshalb hat er natürlich den Vortrag der Dow, die auch für das Alternativprogramm gewonnen wurde, mit großem Interesse verfolgt. Der gab nicht nur Überblick in die Ausbildungsmöglichkeiten in dem international agierenden Chemie-Konzern, sondern auch Aufschluss darüber, welche Bewerbungswege hier üblicherweise bevorzugt werden.

Für Claas Mewes haben sich mit dem Programm sogar ganz neue Türen in Sachen Berufsperspektive geöffnet. Vorseiten der Hochschule 21 wurden unter an-

derem die vielfältigen Studienangebote aufgefächert und damit für ihn auch ein Ingenieurstudium in den Blickpunkt gerückt. „Das Alternativprogramm ist gut, auch wenn es natürlich das Praktikum nicht ersetzen kann“, sagt er. Gerade den direkten Draht zu den Unternehmen hebt er lobenswert hervor.

Das sieht auch Alicia Hoppe so. Sie hätte ein Praktikum bei der Sparkasse gemacht, ist aber froh, dass sie nun Gelegenheit bekommt, vielfältig Einblick zu bekommen. „Es sind zwar nicht so viele Unternehmen beteiligt wie zum Beispiel bei Ausbildungsmessen, aber dafür geht es auch weniger hektisch zu. Und trotzdem kann man unterschiedliche Berufsfelder kennenlernen“, sagt die 16-Jährige.

„Das lohnt auf jeden Fall“, pflichtet Imme Voß bei. „Vor allem, weil wir direkt Fragen stellen können und gleich detaillierte Antworten bekommen“, erläutert sie. Sie wollte ein Praktikum bei einem Pharma-Unternehmen für Tiermedizin absolvieren und ist an einem Chemiestudium interessiert. „Deshalb fand ich es spannend, zu erfahren was ich später

mit so einem Studium beruflich anfangen kann.“

„Wir bieten Schulen da gerne Unterstützung an“, erklärt Sonja Tiedemann, die bei der IHK Ansprechpartnerin im Bereich Ausbildungsentwicklung ist. Sie vermittelt den Kontakt zu Unternehmen und holt auch weitere Kooperationspartner wie beispielsweise die Handwerkskammer mit ins Boot. Das Vincent-Lübeck-Gymnasium in Stade und auch die BBS Buxtehude haben mit Hilfe der IHK in anderer Form ebenfalls digitale Alternativen zur Berufsorientierung auf den Weg gebracht. Interessierte Schulen könnten sich diesbezüglich bei der IHK melden, sagt Tiedemann.

MIG-Planspiel

Auf dem Programm steht für die 11. Klassen in der kommenden Woche außerdem das in der Schule seit langem etablierte Planspiel MIG (Management Information Game), bei dem Schüler-Teams sich – begleitet von Tutoren aus der heimischen Wirtschaft – in der Unternehmensentwicklung und -führung ausprobieren.

Bernd Hellwege empfiehlt Rehkeule an Rotweinjus

Rezepte zur Adventszeit: Der Chef vom Gasthaus Hellwege in Hagenah serviert dazu Butterrosenkohl und Steinchampignons

Bernd Hellwege liebt bodenständige Küche „ohne Chichi“. Die Zutaten sollen möglichst regional und nach Saison sein, Soßen und Brühn selbstverständlich selbst gemacht, das ist seine Devise. Der Koch, der das Gasthaus und Hotel Hellwege in Hagenah mittlerweile in vierter Generation führt, empfiehlt zum Fest Rehkeule an Rotweinjus, dazu Butterrosenkohl, Steinchampignons und Kartoffelklöße.

Zutaten für vier bis sechs Personen: etwa 1,5 kg Rehkeule mit Knochen, 1 Knoblauchzehe, 10 Wacholderbeeren, 10 Pimentkörner, Olivenöl, Mehl, etwa 3 Esslöffel Tomatenmark, Preiselbeeren aus dem Glas, etwa 1/2 Liter Rotwein, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 2 Lorbeerblätter, 6 Möhren, 1/2 Knolle Sellerie, 1 Stange Lauch, 4 mittelgroße Zwiebeln, 3 Scheiben Bacon, etwa 500 g Rosenkohl, Butterflocken, etwa 1 kg mehlig Kartoffeln, 400 g Steinchampignons, Kartoffelstärke, Muskatnuss, 4 Eier, 250 ml saure Sahne

Zubereitung: Die Rouladen einzeln auf einem Tisch auslegen und je Roulade einen Teelöffel Senf verteilen. Rouladen mit Pfeffer und Salz bestreuen. Auf jede Roulade zwei Scheiben Bacon legen. Eine große Zwiebel in halbe Ringe schneiden und auf die Rouladen verteilen. Zwei saure Gurken halbieren, je eine halbe Gurke auf eine Roulade legen. Damit sich die Rouladen gut rollen lassen, sollten die Zwiebeln und



Bernd Hellwege mag es bodenständig. Foto: Knappe

Gurken am unteren Ende platziert werden. Nun können die Rouladen von unten fest aufgerollt werden und jeweils mit zwei Zahnstochern befestigt werden. In einem Bräter vier Esslöffel Öl erhitzen, die Rouladen darin braun anbraten. Mit etwa einem halben Liter Wasser ablöschen und zwei Lorbeerblätter dazugeben, so dass die Rouladen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Eine Stunde im Ofen bei 180 Grad schmoren lassen. Rouladen gelegentlich umdrehen und bei Bedarf Wasser nachgießen.

Sobald die Rouladen gar sind, können sie angerichtet werden. Für die Soße vier Teelöffel Mehl mit etwas Wasser verrühren. Den Fond vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen das Wasser-Mehl-Gemisch einrühren. Unter Rühren aufkochen lassen, je nach Geschmack die Soße mehr oder weniger andicken. „Lieber mit

weniger Mehl beginnen und nachdicken“, rät Bernd Hellwege. Abschmecken mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Senf. Zum Abschluss die Soße durch ein Sieb gießen, um Klümpchen zu entfernen. „Den Knochen löst Ihnen gerne der Wildhändler oder Jäger aus der Keule“, weiß

Bernd Hellwege. Der Knochen wird mit Wasser bedeckt und aufgekocht, der aufsteigende Schaum abgeschöpft. Den Knoblauch pellen, andrücken und zum Fond geben, Piment und Wacholderkörner ebenfalls dazugeben und etwa eine halbe Stunde leise köcheln lassen, dann durch ein feines Sieb passieren.

Die ausgelöste Rehkeule salzen und pfeffern, anschließend in einem Bräter rundherum anbraten. Die angebratene Rehkeule aus dem Bräter nehmen und das in Walnussgröße geschnittene Gemüse in den Bräter geben. Das Gemüse rundherum scharf anbraten, zwischendurch mit Rotwein kurz ablöschen, um die Röststoffe zu lösen. Dann kommt das Tomatenmark dazu, das wird scharf mit angebraten und mit dem Rotwein immer wieder gelöscht bis im Fond ein Glanz entsteht. Dann die Keule auflegen und mit

dem Wildfond anfüllen, bis die Keule bedeckt ist. Das Ganze bei etwa 150 Grad im geschlossenen Bräter rund zwei Stunden im Ofen garen – oder auf kleiner Flamme auf dem Herd.

In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen und in Salzwasser garen. „Ich bevorzuge Rosenkohl ohne Biss“, verrät Koch Bernd Hellwege. Die Champignons putzen, eine kleine Zwiebel und den Bacon in kleine Würfel schneiden. Ein wenig Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Bacon darin anbraten und die Champignons dazugeben. Alles auf kleiner Hitze garen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln in der Schale kochen. Die gepellten und abgedampften Kartoffeln durch die Presse geben, 4 Eigelbe, etwa 50 g zerlassene Butter und etwa 100 g

Kartoffelstärke, wenig Salz sowie ein wenig geriebene Muskatnuss dazugeben.

Mit feuchten Händen die Klöße formen und in ausreichend gesalzenes leicht siedendes Wasser geben. Die Klöße sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Das Fleisch aus dem Sud nehmen und kurz ruhen lassen. Den Fond mit dem Gemüse mit dem Pürierstab aufmixen, durch ein Sieb streichen, aufkochen und mit Stärke und wenigen kalten Butterflocken binden, saure Sahne dazugeben und abschmecken.

Den Rosenkohl in Butter anschwanken, mit Salz und einer Prise Muskatnuss würzen. Das Fleisch in dünne Tranchen schneiden und auf einer großen Platte anrichten, Rosenkohl und die Champignons dazulegen. Die Kartoffelklöße, die Sauce und die Preiselbeeren extra dazu reichen.

Die Serie mit 24 Türchen

Rezepte zur Adventszeit: So heißt die Serie, die das TAGEBLATT in diesem Jahr für den Dezember ins Leben gerufen hat. An 24 Tagen präsentieren 24 verschiedene Köche 24 Ideen für die eigene Küche. Von Keksen über Rehkrühen bis zu Lachs ist (hoffentlich) für jeden Geschmack etwas dabei. Heute serviert Bernd Hellwege Rehkeule an Rotweinjus.

Alle Rezepte, sobald sie erschienen sind, gibt es auch im Internet unter: www.tageblatt.de



Fahndung

Kamera nimmt versuchten Einbruch auf

BUXTEHUDE. Die Aufzeichnung der Überwachungskamera eines Einfamilienhauses am Brauereiweg in Buxtehude gab der Polizei den entscheidenden Hinweis. Auf dem Mitschnitt war zu sehen, wie ein Dieb versuchte, in der Nacht zum Donnerstag in das Haus zu gelangen. Die Polizei leitete eine Fahndung ein und stellte den mutmaßlichen Täter schließlich an der Stader Straße. Der 48-Jährige wurde vorläufig festgenommen und in den Buxtehuder Polizeigewahrsam eingeliefert. Am Donnerstag wurde er vernommen, das geht aus dem Polizeibericht hervor. Die Ermittlungen dauern weiter an, teilen die Beamten mit. (bt)

St. Marien

Adventslieder singen per Videokonferenz

NEUKLOSTER. Gemeinsames Singen ist in der Kirche gerade nicht erlaubt. Virtualliedersingen aber nichts dagegen, hat sich auch die Kirchengemeinde Neukloster gedacht. Deshalb lädt St. Marien für den 13. Dezember ab 17 Uhr zum ersten virtuellen Advents- und Weihnachtsliedersingen ein. Von „Macht hoch die Tür“ über „Tochter Zion“ bis hin zu „Hört der Engel helle Lieder“ soll es gemeinsam gesanglich Weihnachten werden. Wer mitmachen möchte, schickt einfach eine E-Mail an eva.gott-hold@evlka.de oder gwessel87@gmx.de und zwei adventliche oder weihnachtliche Liedwünsche gleich mit. Am 3. Advent bekommen die Teilnehmer dann zu um 17 Uhr eine Mail mit Einladungs-Link zur Liedervideokonferenz. Moderiert und musikalisch begleitet wird das Online-Singen von Gregor Wessel und Eva Gott-hold. Das Liedprogramm wird über den Bildschirm eingeblendet. (bt)

Konzert

Auftritt von Viva Voce im Internet

STADE. Die Band Viva Voce ist dem Stader Publikum vor allem durch ihre Auftritte in dem Format „Stimmflut“ und vom Opernballet bekannt. Am Sonntag, 20. Dezember, geben die Sänger ab 17 Uhr ein Weihnachtskonzert in der St.-Gumbertus-Kirche in Ansbach und streamen die Veranstaltung live im Internet. Der A-cappella-Auftritt kann voraussichtlich direkt über die Webseite des Stadeums verfolgt werden. Tickets kosten 25 Euro. Weitere Infos und alle Ticketlinks gibt es im Netz. (st)

www.stadeum.de

Führerscheinstelle

Behörde mit neuen Sprechzeiten

LANDKREIS. Die Führerscheinstelle des Landkreises Stade bietet ab sofort neue telefonische Sprechzeiten an. Um die Bearbeitung der Führerscheinsangelegenheiten weiter zu beschleunigen, sind die Mitarbeiter täglich von 8 bis 12 Uhr telefonisch unter der Service-Nummer 0 41 41/ 12 36 33 oder ihren jeweiligen Rufnummern erreichbar. Außerhalb der Sprechzeiten ist die Führerscheinstelle für Notfälle jederzeit per E-Mail unter fuehrerschein@landkreis-stade.de zu erreichen. (st)