

Auswärtsspiel für junge Südeuropäer

Weil es bei uns zu wenig Bewerber gibt, wirbt die Arbeitsagentur Auszubildende aus dem Süden an

Hamburg kommt der Portugiesin Vera Lopes noch sehr groß vor. „Ich verlaufe mich oft in der U-Bahn“, sagt die 23-Jährige. Lange hat sie in Albufeira an der Algarve gelebt. Den überschaubaren Ort im Süden Portugals hat sie verlassen, um im deutschen Norden eine Ausbildung zur Friseurin zu beginnen. Und die Initiative dazu kam von der Hamburger Agentur für Arbeit.

Da kam die Bewerbung von Vera Lopes gerade recht. „Ich habe eine große Familie, und da war immer ich diejenige, die den anderen die Haare geschnitten oder gefärbt hat“, erzählt sie. „Sie haben mir alle vertraut. Aber das war mehr aus Spaß, ich habe früher nie gedacht, dass das mal mein Beruf wird.“ Inzwischen sieht sie hier ihre Zukunft.

Von ursprünglich fast 9000 gemeldeten Ausbildungsplätzen waren Ende Juni in Hamburg noch mehr als 4200 frei. Zwar habe es im gleichen Monat auch knapp 3900 Bewerber gegeben, die noch nach einer Stelle suchten, so Böhrnsen. Den Betrieben helfe das aber nicht. „Etlche Jugendliche bringen die Qualifikationen nicht mit, die die Firmen sich wünschen.“ Deshalb sollen bis zu 50 Ausbildungsverträge mit jungen Südeuropäern abgeschlossen werden. Die meisten Azubis gilt es für die Gastronomie zu gewinnen, sagt Sönke Fock, Geschäftsführer der Agentur für Arbeit. „Das bietet sich besonders an, einmal wegen der Internationalität der Branche und wegen der Engpässe, die wir hier in Hamburg haben.“ Aber auch angehende



Javier Buenaventura aus Barcelona lernt Elektrotechnik



Vera Lopes will in Hamburg Friseurin werden

Elektroniker, Gärtner, Bäcker oder eben Friseure sollen dazu bewegt werden, ihr Heimatland zu verlassen, um ihr Handwerk in einem Hamburger Betrieb zu lernen.

Bevor ein Vertrag abgeschlossen wird, müssen Bewerber und Unternehmen sich kennenlernen können. Deshalb absolvieren zurzeit 33 Jugendliche wie Vera Lopes ein Praktikum in ihrem potenziel-

len Ausbildungsbetrieb. Neben ihrem Arbeitsalltag nehmen sie Deutschstunden und schauen sich in kleinen Gruppen Landungsbrücken, Reeperbahn und Schanzenviertel an. Schließlich müssen sie bald entscheiden, ob sie sich für mehrere Jahre ein Leben in Hamburg, fern ihrer Heimat, vorstellen können. Ein Mentor steht bei Problemen mit der Wohnungssuche bereit oder für Fragen wie: Was muss ich tun, um in einen Verein einzutreten?

Für den 24 Jahre alten Javier Buenaventura aus Spanien war zu Beginn seines Praktikums bei einer Hamburger Elektronikfirma der neue Tagesablauf eine große Umstellung. Der Arbeitstag beginnt um acht Uhr morgens, sagt er. „Für mich ist es normal, um neun oder halb zehn zu Abend zu essen, der Tagesablauf in Spanien ist insgesamt später als hier. Man würde vielleicht um neun Uhr morgens anfangen. Jetzt muss ich schon um fünf Uhr aufstehen.“ Der Aufenthalt in einem anderen Land sei für ihn persönlich sehr bereichernd, sagt er. „Man sieht auf einmal alles in einer anderen Perspektive. Wenn ich zurück nach Barcelona komme, weiß ich schon,

dass viele Menschen mir engstirniger vorkommen werden.“

Grundlage für die Anwerbung der jungen Leute nach Hamburg ist das Mobilitätsprogramm „The Job of my Life“ (MobiPro-EU) der europäischen Kommission. Interessenten aus EU-Ländern, die zwischen 18 und 35 Jahre alt sind und einen Schulabschluss, aber keine betriebliche Ausbildung haben, können sich fördern lassen: Reisekosten, Sprachkurse und ergänzende Leistungen zur Sicherung des Lebensunterhaltes werden übernommen. Bundesweit sind dafür 139 Millionen Euro bis Ende 2016 eingeplant. Die Kosten werden vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales getragen. Das helfe vor allem kleineren Betrieben, die keine eigene Initiative starten könnten, sagt Fock. „Das wird eine gewisse Kontinuität bekommen“, ist er sich sicher. „Aber alle müssen erst einmal gucken, wie das läuft.“

Unsicherheiten gebe es noch, so Fock. So sei bislang nicht klar, ob das Sprachniveau der Jugendlichen für eine erfolgreiche Ausbildung ausreiche, und ob sie auch sozial in Hamburg Fuß fassen könnten. Javier Buenaventura ist da optimis-

tisch. Ihm gefällt es gut in Hamburg, die Leute seien sehr nett zu ihm, gar nicht so verschlossen, wie das Klischee von Deutschen sei. „In Hamburg schauen einen die Leute nicht komisch an, wenn man alternativ gekleidet durch die Gegend läuft, das kann in Spanien eher mal sein.“ Andererseits sei es für ihn schwieriger, andere Menschen richtig einzuschätzen als zu Hause. „Man kann zum Beispiel unterschiedliche Akzente, die Art zu sprechen, auf Deutsch nicht einordnen. Das ist wie ein Auswärtsspiel.“

Neben der Handwerkskammer will auch die Handelskammer Jugendliche aus Südeuropa nach Hamburg holen. Im August sollen zehn bis zwölf junge Spanier ihre Ausbildung bei Betrieben wie Aurubis, Budnikowsky, der Hochbahn und Haspa anfangen.

Mögliche Befürchtungen von Hamburger Bewerbern, die ihre Chancen auf einen Ausbildungsplatz durch die Azubis aus dem Süden gefährdet sehen könnten, nennt Arbeitsagentur-Chef Fock unbegründet. „Wenn junge Leute aus Südeuropa hier eine Ausbildung beginnen, gibt es natürlich auch Vorbehalte, weil es so aussehen könnte, als wenn sie deutsche Bewerber verdrängen würden. Das ist keinesfalls so. Wer Koch oder Speditionskaufmann werden will, kann das auch weiterhin.“

Das Programm solle Firmen vielmehr dabei helfen, durch eigene Ausbildung den Fachkräftemangel zu beheben. „Wir haben in einzelnen Branchen seit Jahren die Diskussion, wie wir Plätze besetzen können.“ Mit der Zeit werde das Programm dann hoffentlich zum Selbstläufer. Aber ob die fertig Ausgebildeten in Hamburg bleiben oder in ihre Heimatländer zurückkehren, sei natürlich offen, so Fock. Dort sei die berufliche Ausbildung anders organisiert, gibt er zu bedenken. „Die duale Betriebsausbildung ist Spanierinnen und Spaniern fremd. Sie sind vielleicht unsicher, was sie mit dem Abschluss anfangen können.“

Aber auch wenn es noch Bedenken gibt: Mit ihren zukünftigen Auszubildenden seien die Betriebe sehr zufrieden, sagt Josef Katzer, der Präsident der Handwerkskammer Hamburg. „Die Praktikantinnen und Praktikanten machen sich sehr gut, sie sind motiviert und engagiert.“

ANZEIGE

D'Aracruz gibt es nur über ausgewählte Handelspartner. **famila** **NIEMERSZEIN** **Kruisenga** **ESPECIALTÄTEN**

NEU! Jetzt auch im deutschen Handel! Auch bestellbar unter: 030 23005277* oder www.daracruz.de/shop

*Festnetznummer, Preis je Anruf abhängig vom Tarif Ihres Anbieters.

„Bei mir kommt die ganze Welt auf den Teller. Aber nur Brasilien in die Tasse.“

Spitzenkoch Chakall empfiehlt D'Aracruz Gourmet Espresso

D'ARACRUZ Espresso do Brasil

DIRECT FAIR TRADE Ein neuer Standard des fairen Handels: Erstmals übernehmen die Kaffeebauern auch die Röstung und verdienen dadurch ein Vielfaches im Vergleich zu konventionellen Fair-Trade-Siegeln.

ANZEIGE

SECONDELLA SECOND HAND SECOND SEASON MEN WOMEN KIDS

Summer SALE

Hohe Bleichen 5 ABCViertel 040 - 352931 www.secondella.de

Gänseleber mit Holunderblüten

GOURMET SPITZEN

DIETER BRAATZ



Im Juli hat Christoph Ruffer sich und sein Team in den Urlaub geschickt. Für die Auszeit gibt es noch einen zweiten Grund: Nach der erfolgten Modernisierung des Küchenbereichs wird jetzt auch das Restaurant „Haerlin“ einer gründlichen Umgestaltung unterzogen. Von Mitte August an sollen Ruffers Kreationen dann in einem zeitgemäßen Ambiente präsentiert werden.

Kurz vor der Sommerpause probieren wir das aktuelle Angebot aus Christoph Ruffers Küche. Und wir lernen den neuen Maître Christian Schäfer kennen, der vorher unter anderem im Restaurant „Seven Seas“ auf dem Süllberg gearbeitet hatte. Schäfer ist zwar auch Sommelier, überlässt aber die Präsentation der Weine weiterhin seinem Kollegen Marco Franzelin, der bereits seit anderthalb Jahren die rund 1400 Gewächse im Keller betreut, vornehmlich von renommierten Weingütern in Deutschland und Frankreich.

Christoph Ruffer ist seinem bewährten System treu geblieben: Er bietet zwei Menüs mit sechs Gängen an unter den Titeln „Aromenbehandlung“ und „Gaumenparty“ (jeweils für 145 Euro), die aber auf Wunsch auf vier Gänge (105 Euro) reduziert werden können. Die glasweise Weinbegleitung zu vier Gängen, ausgewählt von Marco Franzelin, kostet 45 Euro. Als Vorgeschmack auf beide Menüs lässt die Küche einige abwechslungsreiche Appetithäppchen servieren. Diesmal sind es zunächst

höchst aromatische Miniaturen wie Gin Fizz mit Gurke und Kaviar, gerösteter Petersiliencouscous und Zitronenkefir und Rettich süßsauer und Paprikapepate, dann eine warm marinierte Lisette-Makrele mit Bärlauchcrème und Borretschblüten.

Die „Aromenbehandlung“ startet mit Spargeltexturen „Finkenwerder Art“, das heißt zur Spargelmousse, zur Spargelvinagrette, zum marinierten Spargel und zur Spargelwolke setzen Nordseekrabben, Katenschinken und Krabben-Kropek die geschmacklichen Akzente. Zu jedem Gang wird seit einiger Zeit auf kleinen Karten ein „Steckbrief“ überreicht, der über Zutaten und Zubereitung Auskunft gibt.

Als Komposition überzeugt auch das sous vide gegarte Seezungenfilet mit Cannelloni von Taschenkrebs und Avocado und einem geschäumten Sojabohnenjus. Grünes Frühlingsgemüse (Kopfsalat, junger Lauch, Erbsen) richtet Christoph Ruffer im Hauptgang zum in Wacholderöl gegarten Rehbockrücken mit Wildsalami und Brennesselsalat an. Und vom reduzierten pikanten Rehjus mit Sansho-Pfeffer können wir gar nicht genug bekommen. Den Abschluss des Menüs markiert das „Südsee-Ei“, ein Kompott von Ananas mit Tahiti-Vanille, Kokosnussese, Passionsfrucht und Callebaut-Schokolade – ein exotisch-fruchtiger Ausklang.

Klassisch französisch beginnt die „Gaumenparty“ mit Gänseleber: als Parfait mit Holunderblütengelée und als Lolli mit Apfelkraut und Aprikose. Für den geschmacklichen Kontrapunkt zu diversen Texturen von Apfel und Aprikose sorgt ein Broche mit salziger Fassbutter – gleich zu Anfang des Menüs ein Highlight. Und es geht so weiter: gerösteter Kaisergranat mit grünen

Mandeln, karamellisiertem Benedictine-Pfirsich und Nussbutterschaum – wieder ein Hochgenuss. Dann folgt ein sanft in Nussbutter sautiertes Filet vom Angel-Steinbutt mit geröstetem Hummer und Krustentierjus, dazu eine Miso-Tamarindenhollandaise und eine süße Zwiebel-Portweincrème. Nicht zu vergessen: die kleinen gerösteten Steckzwiebeln auf dem Teller. Sommerlich frisch das Dessert: ein Törtchen von Mara de Bois-Erdbeeren, Mousse, Crumble, Coulis und Sorbet von der Erdbeere mit Kokos, Buttermilcheis und Pistazienvariationen – eine Ganzleistung von Patissier Roland Georgius.

Dieter Braatz ist stellvertretender Chefredakteur der Zeitschrift „Der Feinschmecker“

RESTAURANT HAERLIN

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Neuer Jungfernstieg 9-14, Telefon 34 84 33 10

Küchenzeiten: Di. - Sa. 18:30-21:30 Uhr, So. und Mo. geschlossen
Karten: Amex, Diners, EC, Master, Visa
Sitzplätze: 70 Plätze im Restaurant
Fazit: „Französische Küche modern interpretiert“ nennt Christoph Ruffer seinen Kochstil. Das klingt fast bescheiden, denn er präsentiert in seinen Menüs stets Kreationen, bei denen Gewürze und Aromen Akzente setzen, aber das Grundprodukt immer im Mittelpunkt steht.