



Die beiden Hotelfachleute Julia Bineider (Ostseeländer Züssow) und Tizian Queisner (Steigenberger) servierten der Jury einen Smoothie. FOTO: H. EWERT

Smoothies, Kletteraktionen und Mitternachtssauna

Azubis lassen sich Projekte einfallen, um jüngeres Publikum anzulocken

Von Hannes Ewert

Wolgast. An der Seebrücke in Ahlbeck liegt demnächst ein großer, halbaufgeblasener Ballon aus Kunststoff im Wasser. In unmittelbarer Nähe steht ein großer Turm, von dem die Urlauber auf eine Seite des Ballons springen. Auf der anderen Seite sitzt ein Freund und hebt mit dem Aufprall seines Kumpels auf seiner Seite ab. Er schwebt für Bruchteile von Sekunden in der Luft und landet dann im Wasser. Wenn es nach den Vorstellungen der Azubis Julia Bineider vom Hotel Ostseeländer in Züssow und Tizian Queisner vom Steigenberger Grandhotel in Heringsdorf geht, könnte diese Vorstellung Realität werden. Die Sportart kommt aus den USA und nennt sich Blobbing.

In dieser Woche präsentierten die beiden Hotelfachleute aus dem dritten Lehrjahr der Berufsschule Wolgast ihre Ergebnisse auf der hauseigenen Tourismusbörse. Die Aufgabenstellung lautete: Die Azubis sollen Ideen entwickeln, wie künftig mehr junge Leute auf die Insel Usedom gelockt werden können.

Im Fokus von Queisner und Bineider stand Aktiv-Urlaub mit viel Gesundheit. Für ihre Zuhörer, die zum Großteil aus den teilnehmenden Hotels kamen, gab es einen Smoothie mit Kiwi-Bananen-Geschmack. „Wir haben es vor allem auf Trend-



Wir haben es auf Trendsportarten abgesehen.

Julia Bineider,
Auszubildende im 3. Lehrjahr

sportarten abgesehen. Dazu zählt zum Beispiel auch das Klettern. Am Abend gibt es in unserem fiktiven Hotel zwischen 0 und 2 Uhr eine Mitternachtssauna“, sagt sie.

Nicht nur die Hotelfachleute waren an dem Tag gefragt. Zum Abschluss der Tourismusbörse zeig-

ten die Köche und Restaurantfachleute, was sie in den vergangenen Jahren gelernt haben. Die Gäste, ebenfalls Mitarbeiter der teilnehmenden Hotels und Sponsoren, ließen sich in einem Vier-Gang-Menü kulinarisch verwöhnen. „Die Auszubildenden müssen vorher genau das Essen kalkulieren. Pro Gast darf der Wareneinsatz von fünf Euro nicht überschritten werden. Das klingt im ersten Augenblick nicht viel, aber am Ende sind die Schüler erstaunt, was man daraus machen kann“, sagt Lehrer Thomas Thiel, der Vorsitzender des Usedomer Köche-Club ist.

Demnächst starten alle Auszubildenden der Berufsschule Wolgast in die Abschlussprüfungen, zu-

nächst die schriftlichen Tests, dann der praktische Teil.

Gute Chancen in der Region zu bleiben, haben viele. Laut Bundesagentur für Arbeit gibt es eine Reihe von offenen Stellen in der Gastronomie. Viele Stellen können selbst im Sommer nicht besetzt werden. Um dem Fachkräftemangel entgegen zu treten, möchte der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) Kräfte aus Vietnam auf die Insel holen. „Das ist eine Zusammenarbeit zwischen mehreren Hotels auf Usedom sowie dem Arbeitsamt“, sagte Krister Hennige am Rande der Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe. Wenn die Visa erteilt sind, kommen die Vietnamesen voraussichtlich schon im Mai oder Juni.



Hier stellen die Azubis Phimpida Khetsoongnoen und Vanessa Schmieglitz die Arbeit ihres Projektes den Gästen vor. FOTOS: HANNES EWERT



Die Restaurantfachfrau Anne Tetzlaff aus Pasewalk serviert das Essen.