

Die Cocktails klappen schon mal

Drei Auszubildende aus Madagaskar haben im St. Wendeler Café le Journal ihre Ausbildung begonnen.

VON FRANK FABER

ST. WENDEL Der Fachkräftemangel in Hotels, Restaurants und Gaststätten hält weiter an. Und die Auszubildenden – die Fachkräfte von morgen – sind besonders rar. Im St. Wendeler Café le Journal mit Auberge und Hotel haben jetzt drei junge Menschen aus dem afrikanischen Inselstaat Madagaskar eine Ausbildung begonnen.

Es sind nicht die ersten Madagassen, die fern der Heimat im Saarland ins Berufsleben starten, aber der Transfer nach St. Wendel ist durch eine ganz besondere Verbindung entstanden. Rückblick. 1987 jobbt die 18-jährige St. Wendelerin Angélique Steffek im Café Journal. 2019 ist sie mit ihrem Mann, dem französischen Generalkonsul Frédéric Joureau, nach Madagaskar gekommen und betreibt in der Hauptstadt Antananarivo die private Sprachschule AST Training. Aktuell lernen dort 730 junge Madagassen die deutsche Sprache und werden für eine Ausbildung im Gastronomie-, im Pflege- sowie im IT-Bereich vorbereitet.

Genau deshalb hat sich Maximilian Maas, Geschäftsführer der Willi Maas GmbH, mit Steffek in Verbindung gesetzt. „Als er sich beim Telefongespräch mit dem Namen Maas vorgestellt hat, habe ich gleich gesagt, dass ich Willi Maas noch von früher kenne. Ich bin sein Sohn, hat er dann gesagt“, schildert sie den ersten Kontakt. Das Café Journal war da auf der Suche nach zwei Auszubildenden für den Beruf des Kochs sowie einen Auszubildenden im Bereich Hotelfachleute und Steffek kann sie unkompliziert vermitteln.

Das Vorstellungsgespräch erfolgt über ein Team-Call-Video. „Alle drei sind unheimlich motiviert. Sie wollen alles wissen und viel lernen“, sagt der stellvertretende Geschäftsführer Florian Hoch. Der 24-jährige

Jessy Rajaonarivoj will Koch werden und später in dem Beruf arbeiten. „Madagaskar ist ein armes Land und es gibt wenig Arbeit“, erklärt Rajaonarivoj, dem es an seiner Ausbildungsstelle in St. Wendel gut gefällt. Auch viele seiner Landsleute, so berichtet er, wollen wegen der besseren beruflichen Perspektive nach Europa auswandern. „Weil es in Madagaskar sehr, sehr schwierig ist, bei der hohen Arbeitslosigkeit überhaupt eine Arbeitsstelle zu finden“, ergänzt die 23-jährige Mikaia Malalarista. Sie will Köchin werden. „In der Pizzaküche habe ich schon den Pizzateig gemacht“, erzählt sie.

Antriamiarisoa Rakotoarivelo (23) hat den Ausbildungsberuf Hotelfachmann ergriffen. „Ich bin jetzt im Service und habe schon gelernt, vier Arten von Cocktails zuzubereiten“

„Alle drei sind unheimlich motiviert. Sie wollen alles wissen und viel lernen.“

Florian Hoch

Stellvertretender Geschäftsführer Café le Journal

ten“, so Rakotoarivelo. Beim Stadtfest war er hinter dem Stand auf dem Schlossplatz eingesetzt. „Hotelfachmann ist ein vielseitiger Beruf“, weiß er.

Über den internetbasierten Instant-Messaging-Dienst Skype halten die Auszubildenden den Kontakt mit ihren Eltern in der Heimat. „Am Anfang war die Umstellung groß“, gesteht Malalarista. Aber mittlerweile seien schon einige aus der Sprachschule im Saarland. „Wir sind untereinander vernetzt. Es ist schon eine Fußballmannschaft gegründet worden“, teilt die Azubine mit. Neben dem praktischen Teil im Café Journal wird sie für den theoretischen die Berufsschule besuchen. „



Florian Hoch, stellvertretender Geschäftsführer, mit den Auszubildenden Mikaia Malalarista, Jessy Rajaonarivoj und Antriamiarisoa Rakotoarivelo (von links) vor dem Café le Journal

FOTO: FRANK FABER

Sie haben für sich die Ausbildung gewählt, für die auch ihr Herz schlägt“, ist Steffek überzeugt. Wenn sie beim nächsten Mal ihre 78-jährige Mutter Angelika und die Verwandtschaft in St. Wendel besucht, dann will sie auch bei ihren ehemaligen Schülern im Café Journal vorbeischaun. Laut Steffek werden demnächst auf dem Wen-

delinushof in St. Wendel und im Centrum für Freizeit und Kommunikation (CFK) der Lebenshilfe in Spiesen-Elversberg weitere junge Menschen aus ihrer Sprachschule in Madagaskar eine Ausbildung starten. „Die Nachfrage für eine Ausbildung in Deutschland ist riesig. 70 Prozent der gesamten Bevölkerung in Madagaskar ist unter 20 Jahren.

Das heißt, es gibt ganz viel Arbeitskraft, aber nicht genügend Arbeit. Die Madagassen haben keine Zukunft in ihrem eigenen Land“, erläutert Steffek.

Denn Madagaskar ist das viertärmste Land der Welt. Mit sieben jungen Menschen hat sie ihre Sprachschule gestartet. Die ersten Schüler sind 2021 in eine Pflege-

ausbildung nach Deutschland gegangen. Dies war ein Pilotprojekt, um zu sehen, ob die Schüler die Ausbildung schaffen ohne den Umweg über ein Freiwilliges soziales Jahr (FSJ). Im gleichen Jahr hat der erste angehende Koch seine Ausbildung in Deutschland begonnen und 2023 sind die ersten Azubis in die IT-Branche gegangen.

Kreis St. Wendel bundesweit auf Platz vier

ST. WENDEL (red) Die Arbeitslosenquote im Landkreis St. Wendel hat sich auf 3,9 Prozent verringert. Das geht aus der Arbeitsmarktstatistik der Bundesagentur für Arbeit für Mai hervor. Die Arbeitslosenquote von 15- bis unter 25-Jährigen beträgt 1,6 Prozent. Damit erreicht der Landkreis St. Wendel im Ranking

der 403 Kreise und kreisfreien Städte Platz vier in Deutschland.

Dazu Landrat Udo Reckenwald (CDU): „Unsere jahrelange Arbeit zahlt sich aus. Mit der Initiative ‚Null-Prozent Jugendarbeitslosigkeit‘ der Kommunalen Arbeitsförderung stellen wir im Jobcenter sicher, dass kein junger Mensch, der dem

Arbeitsmarkt zur Verfügung steht, länger als vier Wochen ohne ein Angebot bleibt. In unserem Netzwerk gemeinsam mit den Schulen, der Agentur für Arbeit und vielen anderen sorgen wir seit vielen Jahren dafür, dass möglichst jeder junge Mensch, der Hilfe am Übergang von der Schule ins Berufsleben benötigt,

diese auch erhält.“

.....
Hier geht's zu mehr als 220 freien Ausbildungsstellen im Landkreis St. Wendel: www.arbeit-in-wnd.de

Produktion dieser Seite:
Melanie Mai
Jörg Wingertzahn

Neue Postfiliale in St. Wendel ist eröffnet

ST. WENDEL/FRANKFURT (red) Die Deutsche Post und Klein Buch und Papier haben eine neue Postfiliale in St. Wendel eröffnet. Die neue Filiale in der Bahnhofstraße 13 bietet nach Angaben der Deutschen Post „umfangreiche Dienstleistungen rund

um den Brief-, Paket- und Expressbereich“ an. Neben der Ausgabe benachrichtigter Sendungen, wird vor Ort auch das PostIdent-Verfahren durchgeführt. Insgesamt ist die Partnerfiliale 33,5 Stunden in der Woche geöffnet.

Erdbeeren pflücken wird zum Erlebnis

Auf zehn Feldern des Erdbeerlandes Ernst & Funck können Erdbeerliebhaber die roten Früchte selbst pflücken.

VON JANA RUPP

FREMERSDORF/SELBACH Sie sind rot, saftig, süß und erfrischend – ob im Kuchen, als Marmelade, auf dem Eis, als Cocktail oder frisch vom Stängel: Erdbeeren gehören zu unseren liebsten Leckereien in den Sommermonaten. Wer die Früchte nicht zufällig selbst im Garten angepflanzt hat und

auf den teuren Kauf im Geschäft verzichten möchte, der kann sie auch selbst pflücken und sofort genießen. Drei Felder im Kreis Saarlouis – in Fremersdorf, Dillingen und Schwalbach – bietet dafür das Erdbeerland Ernst & Funck an.

Von 8 bis 18 Uhr kann man hier jeden Tag selbst ernten und seine mitgebrachten Behälter mit leckeren

Erdbeeren füllen. „Am besten bringt man Eimer oder Schalen mit. Keine Plastiktüten, so könnten die Beeren zerdrückt werden“, erklärt Chefin Christina Chatelain. Während der Ernte ist Naschen natürlich erlaubt.

„Man muss ja wissen, was man kauft“, nennt die 44-Jährige nur einen der Vorteile des Selbstpflückens. „Ich kann mir die Frucht aussuchen, die ich pflücke.“ Zudem seien die Beeren oft günstiger als im Geschäft und man weiß, wie alt die Erdbeeren schon sind und vor allem: wo sie herkommen. „Lange Transportwege fallen bei uns auch weg. Ich hab Sie auf dem direkten Weg vom Feld im Haus.“

Seit 40 Jahren gibt es das Erdbeerland, das seine Zentrale in Heusweiler hat, schon. Vor zwölf Jahren hat Chatelain das Unternehmen mit ihrem Mann Patrick von ihrem Vater übernommen. Insgesamt zehn Felder haben sie im ganzen Saarland verteilt, in Heusweiler gibt es zudem ein Himbeerefeld. Jeden Tag ist Chatelain auf diesen unterwegs, kümmert sich um die Kassen und alles Organisatorische.

Daher kennt sie sich auch mit den saftigen Früchten bestens aus und gibt Tipps, die man beim Pflücken beherzigen sollte. „Wichtig ist: die Blätter beiseiteschieben und auch

darunter gucken. Dort finden sich die Erdbeeren, die ich auf den ersten Blick nicht sehe“, erklärt sie. Auch sollte man die Früchte vor der Ernte umdrehen. „Von oben sind die meistens schön rot, aber auf der anderen Seite sind sie oft noch nicht ganz reif.“

Ein weiterer Tipp von der Chefin: „Immer am Stängel mit dem Nagel abknippen, nie dran reißen. Dann bleiben sie länger frisch.“ Außerdem sollte das grüne, sogenannte Kelchblatt beim Waschen noch dran bleiben, sonst trocknen die Früchte aus und verlieren Vitamine.

Danach geht es mit der Ernte auf die Waage am Verkaufshäuschen. Hier steht seit elf Jahren jede Saison Therese Steinhauer aus Siersburg hinter der Kasse. Die 69-Jährige liebt ihren Job und weiß genau, wo die besten Erdbeeren zu finden sind. „Am Sonntag war es sehr sonnig und hier war viel Betrieb. Auf den unteren Feldern findet man aber noch viele reife Beeren“, sagt sie. Steinhauer selbst pflückt hier ebenfalls regelmäßig Erdbeeren, um sie zu Marmelade zu verarbeiten.

Das Selbstpflücken habe vor allem seit Corona wieder an Beliebtheit gewonnen. „Man konnte ja auch nicht viel anderes machen in der Zeit“, erzählt Chatelain. „Früher hat man

jedes Jahr sein Pensum gepflückt, um Erdbeermarmelade zu kochen. Mittlerweile geht die Tendenz eher ins Erlebnispflücken. Statt sonntags auf den Spielplatz kommen viele aufs Erdbeerfeld, das gibt es ja nicht das ganze Jahr über“, sagt sie. „Das Selbstpflücken ist einfach das Herzstück. Das gibt es schon von Anfang an und ist das, was die Leute mit dem Erdbeerland verbinden.“

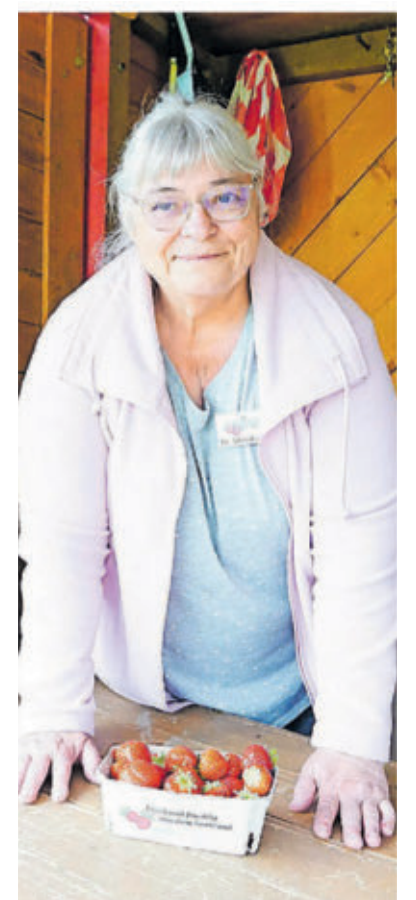
Neben den Selbstpflückfeldern vertreibt das Erdbeerland seine frisch geernteten Früchte an rund 40 Verkaufsständen im ganzen Saarland. Rund 120 Erntehelfer, meist aus Rumänien, sind dafür im Sommer im Einsatz. In diesem Jahr fällt jedoch fast das halbe Feld in Fremersdorf weg. Der Grund: Das Hochwasser an Pfingsten, das die Saar bis auf die Felder ansteigen ließ. „Zum Glück nur im unteren Teil“, sagt Chatelain. Die Sorten zum Selbstpflücken blieben jedoch glücklicherweise von den Fluten verschont. Noch bis Mitte Juli kann auf den Feldern des Erdbeerlandes selbst geerntet werden.

.....
Hier können Erdbeeren selbst gepflückt werden: in Brebach, Dillingen, Fremersdorf, Hanweiler, Heusweiler, Homburg/Limbach, Ommersheim, Schiffweiler, Schwalbach und Selbach.



Christine Chatelain, Geschäftsführerin von Erdbeerland Ernst & Funck, erklärt, welche Vorteile das Selbstpflücken hat.

FOTOS (2): JANA RUPP



Seit elf Jahren arbeitet Therese Steinhauer aus Siersburg in dem Verkaufshäuschen des Erdbeerlandes in Fremersdorf.