

# Das Lernen geht weiter

**Gruppenarbeit und Maskenpflicht: Die Fleischerschulen fahren ihren Lehrbetrieb Pandemiegerecht wieder hoch.**

**FRANKFURT**  
SANDRA SIELER



Nachdem die Länder Mitte März die allgemeinbildenden Schulen geschlossen hatten, setzten auch die Fleischerschulen umgehend ihren Unterricht aus. Nun läuft der Lehrbetrieb nach und nach wieder an.

Landshut startete bereits am 1. Mai, Ende der Woche folgt Augsburg und auch in Weiterstadt finden jetzt wieder Kurse statt. Nach wochenlangem Shut-down starten die Weiterbildungseinrichtungen des Fleischerhandwerks nun in die „neue Normalität“. Normal ist in diesen Tagen allerdings noch wenig an den drei großen Fleischerschulen des Landes. Dort, wo der Unterricht wieder anläuft, gelten strenge Abstands- und Hygieneregeln.

## Gesundheit geht vor

„Endlich geht es weiter“, freut sich Geschäftsführerin Barbara Zinkl von der 1. Bayerischen Fleischerschule. Hier in Landshut startete der Lehrbetrieb bereits am vergangenen Freitag mit dem Meisterkurs 441, der am 13. März unterbrochen worden war. Um die Bedingungen des Infektionsschutzes zu erfüllen, hat sich freilich einiges verändert. Dazu hatte die Schule im Vorfeld eine neue Gefahrenanalyse und ein umfassendes Sicherheitskonzept erstellt, gemeinsam mit Gesundheitsamt und Betriebsarzt. So teilte man den Kurs beispielsweise in Gruppen auf. Jetzt sitzt jeder Teilnehmer an einem Einzeltisch. Für



Community-Masken, Einzelplätze, Sicherheitsabstand: Die Teilnehmer des MK 441 in Landshut lernen unter besonderen Corona-Schutzbedingungen. Foto: 1. BFS

Theorie- und Praxisunterricht gelten 1,5 Meter Mindestabstand, außerdem herrscht auch hier Maskenpflicht. Die Pausen werden zeitversetzt abgehalten, so dass sich möglichst wenige Schüler begegnen.

Weitgehend ähnliche Maßnahmen hat die verbandseigene Fleischerschule in Augsburg getroffen. Auch hier wird in Gruppen gearbeitet, um den Mindestabstand einhalten zu können. Aufenthaltsbereiche wurden geschlossen, es gibt neue Regeln für das Verhalten auf den Internatzimmern. „Die Sicherheit unserer Schüler steht ganz oben“, unterstreicht Lars Bubnick im Gespräch mit der afz. „Aber wir können unseren Bildungsauftrag wieder erfüllen“, zeigt sich der Geschäftsführer des Fleischerverbands Bayern merklich erfreut. Wie in Landshut auch haben die Lehr-

kräfte die Auszeit genutzt, um weiter an neuen Kursformaten zu feilen oder die vorhandenen Lehrmaterialien zu überarbeiten.

## Traiteure müssen warten

Apropos neue Konzepte: Weiter auf sich warten lässt aufgrund der Coronakrise der neue Traiteurkurs auf dem Rhein-Main-Campus, dem Bildungszentrum der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main. Der Starttermin für dieses neue Format, das breites Wissen im Lebensmittel-, Koch- und Cateringbereich vermittelt, musste nun doch von Juni auf November verschoben werden. Da in Hessen allerdings die Beschulung der Abschlussjahrgänge an den allgemeinbildenden Schulen bereits wieder angelaufen ist, finden am Bildungszentrum Weiterstadt in dieser und der kommenden

Woche aber schon wieder Überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen (ÜLU) für Azubis der dritten Lehrjahre statt. „Alles natürlich unter verschärften Bedingungen“, unterstreicht auch Oliver Dehn gegenüber der afz. Dem stellvertretenden Pressesprecher der Handwerkskammer Frankfurt-Rhein-Main zufolge gilt die Maskenpflicht in Weiterstadt wohl beim Bewegen in den Räumlichkeiten des Campus oder bei praktischen Übungen mit Lebensmitteln, aber nicht generell im Klassenraum.

Alle befragten Bildungsträger eint die Hoffnung, dass sie ihre Weiterbildungsangebote spätestens im Herbst wieder in gewohnter Manier anbieten dürfen, dazu gehören auch die Kurse für die angehenden Fleisch- und Wurst-Sommeliers der Republik. | afz 19/2020