



Henry Knossalla (17, von links), Jamy Ernst (16), Celine Frank (17), Sofie Weber (16) und Milano Jipp (16) durften gestern im Institut KIN an der Wasbeker Straße selbst üben, wie man Lebensmittel mit Hilfe von Versuchen überprüft.

LIPOVSEK

# Chemieversuche statt Crêpesbacken

Junge Schausteller aus Norddeutschland bekommen besonderen Berufsschulunterricht an der Walther-Lehmkuhl-Schule

**NEUMÜNSTER** Mit einer langen Pipette füllt Sofie Weber Wasser aus einem Glas in ein Petri-Schälchen. Genau 12 Milliliter. Mit ruhigen Händen schließt sie dann die Schale mit einem Deckel. „Prima, dann können wir ja gleich mit richtigen Kulturen weitermachen“, sagt Annette Krause. Die Lehrerin für Lebensmitteltechnik an der Walther-Lehmkuhl-Schule (WLS) ist mit ihren 13 Schülern heute zu Gast im Lebensmittelinstitut KIN an der Wasbeker Straße. Auf dem Stundenplan der 15- bis 18-Jährigen steht Lebensmittelhygiene.

Die weiteren Fächer in den drei Wochen heißen Sieb-

druck, Erste Hilfe, Schweißen oder Airbrushtechnik, das Zeichnen und Gestalten mit Farbspray. Mathe, Deutsch und Erdkunde sucht man hingegen vergeblich. Aber es ist auch kein „normaler“ Berufsschulunterricht, den derzeit insgesamt 15 junge Leute aus Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Bremen unter dem Dach der Walther-Lehmkuhl-Schule besuchen. Die Schausteller-Kinder machen mit beim dreiwöchigen „BeKoSch-Kursus“, der jährlich angeboten wird.

Das Kürzel steht für „Berufliche Kompetenzen für Schausteller“. Seit fast 20 Jahren vermitteln Pädagogen wie die Ökotrophologin An-

nette Krause sowie zahlreiche externe Referenten von Behörden und Einrichtungen den Teilnehmern quasi im Schnelldurchlauf wichtige

*„Wir richten uns auch danach, was die jungen Leute wünschen.“*

**Marlies Kozielski-Nuske**  
Lehrerin

Berufskompetenzen. „Der Grund ist einfach: Schausteller ist nach wie vor kein Ausbildungsberuf. Die Jugendlichen kommen im Anschluss an die Schulausbildung ihrer Berufsschulpflicht nach, wenn sie diesen Kursus innerhalb von zwei Jahren

zweimal besuchen“, erklärt Marlies Kozielski-Nuske. Die WLS-Lehrerin koordiniert seit zwölf Jahren das Projekt.

„Wir richten uns auch danach, was die jungen Leute wünschen und für ihren weiteren Lebensweg im Schausteller-Geschäft benötigen“, sagt sie. So ist das Fach „Kfz-Technik“ in den vergangenen Jahren weggefallen, weil die Nachfrage nicht mehr so groß war. Neu hinzugekommen sind Metall- und Elektrotechnik sowie Erste Hilfe und die Lebensmittelhygiene. In den letztgenannten beiden Fächern können die jungen Leute auch entsprechende Nachweise erbringen, die sie ohnehin im Be-

rufsalldag benötigen, etwa einen Hygienennachweis.

Am meisten Spaß haben die Schausteller-Kinder in diesem Jahr beim Schweißen. „Das fand ich richtig gut“, erklärt zum Beispiel Jacqueline Bomerka (17) aus Gifhorn, die sonst mit dem Musikexpress, Ballwerfen und Crêpes-Ständen auf Jahrmärkten und Volksfesten zu finden ist.

Ein neues Angebot der WLS will Sofie Weber (16) aus Braunschweig annehmen. „Wir wollen über elektronisches Lernen künftig auch Schulabschlüsse ermöglichen“, sagt Marlies Kozielski-Nuske.

*Christian Lipovsek*