

Haupteingang der Städtischen Berufsschule II
im Kerschensteiner Berufsschulzentrum



STÄDTISCHE BERUFSSCHULE II REGENSBURG

EINE SCHULVIELFALT, DIE SYNERGIEN SCHAFFT

In der Städtischen Berufsschule II treffen nicht nur Berufe aus sechs Abteilungen aufeinander, sondern auch Berufsschule und Fachakademie. Daraus ergeben sich Vorteile für Schüler*innen und Lehrkräfte.

Text Aina Keller

Wenn der Metzger-Fachlehrer in den Köcheklassen unterrichtet und andersherum die Kochexperten den Fleischprofis Wissenswertes aus ihrem Berufsfeld beibringen, dann sind wir in Regensburg – genauer gesagt in der Städtischen Berufsschule II und der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement. Die Städtische Berufsschule II vereint zahlreiche Berufe in sechs Abteilungen unter einem Dach. Das Besondere: Sie verbindet im Gastronomie- und Nahrungsbereich die Grundausbildung mit der Weiterbildung zum Betriebswirt für Ernährungs- und Versorgungsmanagement und lässt so Fachkräfte im wahrsten Sinne des Wortes über den Tellerrand schauen. Neben der Gastronomieabteilung für angehende Köchinnen und Köche sei auch die Abteilung 6 erwähnt, die sich ausschließlich und gezielt der Berufsvorbereitung sowie der Weiterqualifizierung von Jugendlichen ohne Ausbildungsplatz widmet. Mit der Nähe zur weiterbildenden Fachakademie sind auch die nächsten Schritte gesichert, um dem Fachkräftemangel mittelfristig entgegenzuwirken.

Brücken bauen

Die enge Zusammenarbeit im Lehrerkollegium, mit den Ausbildungsbetrieben als Dualpartner und weiteren externen Partnern ist ein wichtiger Teil der Schulphilosophie und prägt die Atmosphäre in Regensburg in vielerlei Hinsicht: „Die Vernetzung der Fachbereiche macht das Schulleben für alle Beteiligten zusätzlich interessant“, betont die Schulleiterin, Oberstudiendirektorin Maria Köberl-Nowotny. „Auf diese Weise verbinden wir von vornherein

AUF EINEN BLICK

Städtische Berufsschule II Regensburg

- Die Berufsschule für Ernährungs-, Bau-, Holz-, Farb- und gestaltende Berufe und die Städtische Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement Regensburg
- Schulleitung: Oberstudiendirektorin Maria Köberl-Nowotny
- Gesamt: knapp 2200 Schülerinnen und Schüler; 6 Abteilungen mit über 30 Ausbildungsberufen
- Bereiche mit Ernährung: 1040 Schüler*innen und Studierende
- Gastronomieabteilung unter der Leitung von Studiendirektor Matthias Holzapfel: 507 Auszubildende
- Website: www.regenzburg.de/bs2
- Kontakt: bs2@schulen.regenzburg.de

die einzelnen Berufsfelder und können auf das bestmögliche Wissen unserer Spezialisten zurückgreifen.“ Davon sollen künftig noch mehr Talente profitieren, wenn zusätzliche Programme aufgelegt werden. Abwechslung zählt in der Regensburger Schule seit jeher zum Alltag: Ob Besuche von Fachmessen, schulinterne Fortbildungun-

Foto: Elisabeth Albrecht



Eine von drei Schulküchen der Gastronomieabteilung

Foto: Architekturbüro Bez+Kock



Ausblick auf 2022: Planungsentwurf zum Neubau des Architekturbüros Bez+Kock



Celebrating Education: Tischdekoration zum Erasmus+-Projekt 2017 – 2020

Foto: Städtische Berufsschule II Regensburg

gen wie Fleischcuts für Steaks oder berufsübergreifende Exkursionen zum „Fleischpapst“ Lucki Maurer – Langeweile kommt hier für Berufsschüler*innen und Studierende nicht auf. Nicht zu vergessen die wertvollen Weiterbildungen, Auslandspraktika und Kooperationen mit Partnerorganisationen, unterstützt durch europäische und nationale Fördermittel, die von Schüler*innen und Lehrer*innen genutzt werden können. Diese bieten die Möglichkeit, die Auszubildenden bzw. die Studierenden intensiv auf den internationalen Arbeitsmarkt vorzubereiten. Sprachliche Förderung und interkulturelle Kompetenz sowie das Weiterentwickeln der beruflichen Handlungskompetenz stehen dabei im Vordergrund.

Einer der Klassiker im Schulkalender ist der traditionelle Weihnachtsbasar, der bereits seit mehr als 40 Jahren in der Schule von der Schule ausgerichtet wird. „Die angehenden Betriebswirtinnen und -wirte der Fachakademie organisieren das Event und jede Abteilung bringt sich mit eigenen Produkten ein“, erklärt die Abteilungsleiterin der Fachakademie Gabriele Mirtler. „Die Erlöse von jährlich mehreren tausend Euro werden an gemeinnützige Organisationen gespendet.“

Fokus aufs Fachliche

Schule und Lehrkräfte bereiten die Auszubildenden auf die Teilnahme an Wettbewerben wie den Ratisbonaspieß und Triltsch-Wanderpokal oder die bayerischen und deutschen Jugendmeisterschaften vor. „Im Unterricht legen wir großen Wert auf Handlungsorientierung sowohl im Theorie- als auch im Praxisunterricht, auf individuelle Förderung sowie auf Persönlichkeitsentwicklung und Werteerziehung,“ erläutert Matthias Holzapfel, Abteilungsleiter der Gastronomieabteilung.

Zum Lehrerteam gehört auch VKD-Mitglied und Fachlehrerin Elisabeth Albrecht. Die 31-Jährige engagiert sich im Ehrenamt für die deutsche Köchenationalmannschaft des VKD und verantwortet dort das Patisserie-Team. „Die Nähe zur Praxis ist immens wichtig in einer Berufsschule und ich bin froh, dass wir eine so gut ausge-

stattete Lehrküche zur Verfügung haben“, sagt die erfahrene Wettbewerbsköchin, die in Regensburg auch schon das Köchenationalteam zum Training begrüßen konnte.

Zukunft mit Herkunft

Die Geschichte der heutigen Berufsschule geht zurück auf das Jahr 1902, als der Stadtschulrat Georg Kerschensteiner in München die damalige Vorgängerschule gründete. Bereits ein Jahr später eröffnete in Regensburg die Städtische Fortbildungsschule – die Geburtsstunde der Regensburger Berufsschulen. Im kommenden Jahr bekommt das Regensburger Schulzentrum nun einen neuen Gebäudekomplex, mit drei Chemielaboren und einem Technikum nach neuesten technischen Anforderungen für die Ausbildung in den Chemieberufen. Außerdem entsteht ein moderner Küchenbereich für die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement und eine Fleischerwerkstätte mit einem Verkaufsraum für die Fleischereiberufe – beste Bedingungen für junge Talente und angehende Fachkräfte im Nahrungsbereich. Damit hat das Schulzentrum die Zukunft und die Weiterentwicklung der Ausbildungsberufe auch weiterhin fest im Blick – so wie es der Schulgründer bereits vor mehr als 120 Jahren begründet hat.

WER WAR GEORG KERSCHENSTEINER?

Als deutscher Pädagoge und Gymnasiallehrer für Mathematik sowie Physik war Georg Michael Anton Kerschensteiner (1854-1932) aus München der Begründer der damaligen sogenannten Arbeitsschule. Er steuerte wesentliche Ideen bei der Entwicklung der deutschen Volks- und Berufsschule bei und gilt als Schulreformer, dessen Namen bis heute zahlreiche Straßen sowie vorwiegend berufliche Schulen in ganz Deutschland tragen.