



Tim-André Hedermann arbeitet bei der Färberei, Zentrum für Integration und Inklusion

70 Bewerbungen hatte Tim-André Hedermann geschrieben – ohne Erfolg. Obwohl er eigentlich in einer Branche arbeitet, die ständig Arbeitskräfte sucht. Obwohl der 35-Jährige zwar keinen Abschluss in der Tasche hat, aber mit zweieinhalb Jahren Kochlehre einige Erfahrung mitbringt. Und obwohl der junge Mann bereit ist, sich zu engagieren. Doch kein Restaurant und keine Großküche wollten ihn fest einstellen.

Deshalb kam Tim-André Hedermann über das Jobcenter und die Maßnahme Train2bePlus zu forum/proviel. Nach seiner Eingangszeit wechselte er natürlich in die Küche, wo er seine Fähigkeiten einbringen konnte und gleichzeitig noch einiges lernte. „Die Köche dort haben mir viele gute Tipps gegeben – etwa, dass man einen Braten schräg aufschneidet, das ergibt größere Scheiben und sieht schöner auf dem Teller aus“, erzählt Tim-André Hedermann. Oder dass Hackfleisch besonders fein krümelig wird, wenn der Koch es beim Anbraten mit einer Gabel zerdrückt. Doch nicht nur die fachlichen Tipps halfen Hedermann. „Die positiven Rückmeldungen bei proviel haben mir sehr viel gebracht, dadurch bin ich gut wieder reingekommen.“

So fasste Tim-André Hedermann den Mut für ein Praktikum in der Küche der Färberei, Zentrum für Integration und Inklusion. Diese bietet sowohl für die Mitarbeiter als auch für Menschen aus dem Stadtviertel jeden Tag ein Tagesgericht sowie eine kleine Karte an ständigen Speisen an. Auch Kaffee und Kuchen stehen auf der Speisekarte und so wird täglich frisch gebacken.

Während in der Großküche von proviel ständig etwas zu tun war, konzentriert sich das Geschehen in der Färberei auf die Zeit des Mittagessens. So heißt es für die Köche, zwischen 11 und 14 Uhr hoch konzentriert und zügig die Speisen zuzubereiten und auszugeben. Davor und danach läuft das Leben in der Küche etwas ruhiger. „Morgens bin ich oft der Erste und bereite alles vor“, berichtet Tim-André Hedermann stolz. Zuverlässig dokumentiert er die Kühlschranktemperatur, geht beim Händler in der Nähe Brot und Gemüse für den Tag einkaufen und beginnt, die Salate vorzubereiten. „Die Arbeit in der Küche gefällt mir sehr gut“, sagt er. Sogar das Backen der täglich frischen Kuchen mag er inzwischen – obwohl er es nach der Schule ablehnte, in die Konditorei seines Vaters einzutreten, die dieser in siebter Generation leitet.

Auch Aufräumen und Abwaschen übernimmt der Küchenhelfer bereitwillig. „Ich brauch was zu tun, sonst wird mir langweilig“, argumentiert er mit einem Schmunzeln. Und er setzt sich schon die nächsten Ziele: Er möchte seine Kochlehre abschließen. Dass er die Ausdauer und Zuverlässigkeit dafür hat, zeigt auch das Hobby, das er lange Zeit hatte: Er half am Wochenende als Streckenposten bei Autorennen am Nürburgring. Dort musste er seinen Job morgens um 7 Uhr antreten und dann viele Stunden lang bereit stehen, um bei einem Unfall die folgenden Fahrer per Signalflagge zu warnen – egal, ob es heiß oder kalt war, die Sonne schien oder Regen fiel. Mit dieser Ausdauer und mit Hilfe der Maßnahme Train2BePlus möchte er sich jetzt auch seiner Ausbildung zum Koch widmen.