

BERUF: BERUFSSCHULLEHRER*IN



*“Jedem so viel mitzugeben wie möglich,
ist das Ziel.”*

Bernadette Hutter im Gespräch mit
Kathrin Nussbaumer, Fachberufsschule für Tourismus Warmbad Villach
www.fbs-warmbad.at

Fotocredit: © Just, WKK



Nach einer dreijährigen Hauswirtschaftsschule wollte Kathrin Nussbaumer unbedingt eine Lehre im Service machen, weil sie schon früh von der Arbeit mit Gästen fasziniert war. Auf die Lehre folgte ein Europameistertitel im Restaurantservice und die Matura neben der Tätigkeit als Restaurantleitung. Schließlich entschied sie sich für das Studium der Ernährungspädagogik und die Tätigkeit als Berufsschullehrerin. Im Gespräch mit dem **NEWSletter Berufsinformation** erzählt die Kärntnerin über ihren Arbeitsalltag, welche Projekte sie mit ihren Schüler*innen durchführt und warum interkulturelle Kompetenz und Auslandserfahrung sowohl für die Schüler*innen als auch die Lehrenden wichtig sind.

NEWSletter Berufsinformation: Kathrin, wie würden Sie Ihren Beruf als Berufsschullehrerin beschreiben?

Kathrin Nussbaumer: Mein Beruf ist sehr abwechslungsreich, weil ich praktische und theoretische Fächer unterrichte. Kein Tag ist wie der andere, weil wir uns immer auf neue Situationen einstellen müssen. Wir haben sehr gute Schüler*innen, aber auch Schüler*innen, auf die man ein bisschen mehr eingehen muss. Das Interessante an meinem Beruf ist, dass jede Schülerin und jeder Schüler unterschiedlich ist und man versucht, jedem das Beste mitzugeben.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Fächer unterrichten Sie?

Kathrin Nussbaumer: Ich unterrichte im praktischen Unterricht Servieren. In der Theorie habe ich Getränkekunde, Ernährung, Deutsch und Kommunikation sowie Interkulturelle Kompetenz. Das ist ein neues Fach bei uns.

NEWSletter Berufsinformation: Was lernen die Lehrlinge im Service?

Kathrin Nussbaumer: In der ersten Klasse lernen sie zum Beispiel Knigge-Regeln und Umgangsformen kennen. Dann geht es weiter mit Inventarkunde. Die Schüler*innen lernen Tragegriffe, einen Tisch zu decken und welches Besteck zu welchen Speisen gehört. In der zweiten Klasse behandeln wir das Service von antialkoholischen Getränken, Tee- und Kaffeeservice sowie das Weinservice. Wie öffnet man eine Flasche Wein richtig? Wie dekantiert man den Wein richtig? In der dritten Klasse folgen die Arbeiten am Tisch des Gastes, zum Beispiel Tranchieren eines Hendls, Flambieren von Crêpe Suzette oder auch Filetieren eines Fisches.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Inhalte lehren Sie im Fach Interkulturelle Kompetenz?

Kathrin Nussbaumer: Das ist ein Fach, in dem sich die Schüler und Schülerinnen mit sich selbst beschäftigen: Wie komme ich beim Gast an? Wie soll ich mich in bestimmten Situationen verhalten? Wie geht man mit anderen Kulturen um? Welche Gewohnheiten haben ausländische Gäste? Wir haben im Tourismus, aber auch in der Schule mit sehr vielen verschiedenen Kulturen zu tun. Durch das Fach vermitteln wir auch Persönlichkeitsbildung.

NEWSletter Berufsinformation: Wie würden Sie Ihren Arbeitsalltag beschreiben?

Kathrin Nussbaumer: Ich komme meistens am Morgen in die Schule, wo es eine kurze Gesprächsrunde mit den Kolleg*innen gibt und dann geht's schon los: Je nachdem, welche Fächer man unterrichtet, gehen wir in die Restaurants oder in den ersten Stock, wo wir die Theoriefächer unterrichten. Der kompetenzorientierte Unterricht bringt uns den großen Vorteil, dass wir ein wenig mehr Spielraum haben. So kann ich zum Beispiel den Theorieteil, also die Fachkunde, auch im Restaurant machen und das direkt im praktischen Unterricht miteinbinden. Die Kolleg*innen sprechen sich auch untereinander ab – wenn ich zum Beispiel in der Fachpraxis das Thema „Kaffee“ mit den Schüler*innen bearbeite, dann nehmen sie dieses Thema auch zeitgleich in Englisch, Getränkekunde und Deutsch durch.

„Je mehr man mit Kolleg*innen zusammenarbeitet, desto besser ist das Ergebnis für die Schüler*innen.“

NEWSletter Berufsinformation: Braucht man in Ihrem Beruf auch Teamwork?

Kathrin Nussbaumer: Ja, ganz sicher. Es gibt zwar Lehrer*innen, die das nicht machen, aber ich glaube, die Schüler*innen profitieren einfach mehr, wenn sie von allen Seiten Input bekommen. Je mehr man mit Kolleg*innen zusammenarbeitet, desto besser ist das Ergebnis für die Schüler*innen.

NEWSletter Berufsinformation: Worin bestehen die Herausforderungen im Unterrichten?

Kathrin Nussbaumer: Wir haben viele Schüler*innen, die aus anderen Ländern kommen und denen manchmal die deutsche Sprache Schwierigkeiten bereitet. In unsere Schule gehen viele Jugendliche aus Afghanistan, Syrien, Griechenland – alles kunterbunt. Die Herausforderung ist, neben der Sprachbarriere, jeden Schüler und jede Schülerin dort abzuholen, wo er oder sie steht. Sie kommen aus verschiedenen Betrieben – von der Systemgastronomie bis hin zu 5-Sterne-Betrieben. Trotzdem jeden dort abzuholen, wo er steht und jedem so viel mitzugeben wie möglich, ist das Ziel. Die Schüler*innen profitieren sehr stark von dieser Diversität, weil alle voneinander lernen – angefangen davon, wie sie leben bis hin zu unterschiedlichen Unternehmenskulturen.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Aufgaben fallen zusätzlich zum Unterricht in der Schule an?

Kathrin Nussbaumer: Wir machen mit den Schüler*innen zum Beispiel Projekte, bei denen ich schon einige Sachen vorarbeiten muss, weil das gesamte Projekt nicht in den zehn Wochen Blockunterricht umsetzbar wäre. Zur Vorbereitung gehört natürlich auch die Ausarbeitung von Themen, weil in der Schule alles schnell gehen muss und ich mir nicht erst im Unterricht die Umsetzung überlegen kann. Oft machen wir fächerübergreifende Projekte, die ich vorher mit Kolleg*innen bespreche, damit wir bei Projektbeginn schon einen Plan haben und keine Zeit verlieren.

NEWSletter Berufsinformation: Welche Projekte führen Sie im Unterricht durch?

Kathrin Nussbaumer: Letztes Jahr habe ich mit einem Kollegen, der Kochen unterrichtet, das Thema Regionalität aufbereitet. Wir haben mit Kärntner Betrieben ein Partnerprojekt gemacht und Kärntner Produkte in die Küche und ins Service eingebunden. Im Rahmen eines Projekttag haben wir die Spezialitäten den Gästen präsentiert – leider durften das coronabedingt nur die Lehrer*innen sein. Geplant war, die Betriebe und auch Medien einzuladen. Wir haben dann Fotos und einen Bericht an die Zeitungen geschickt. So konnten die Medien trotz der Umstände über uns berichten.



Es gibt viele verschiedene Projekte – ein Kollege von mir organisiert zum Beispiel Erasmusprojekte, bei denen die Schüler*innen einen Auslandsaufenthalt in Estland, Finnland oder Italien absolvieren.

“... ich denke, dass wir in der Schule an der Stelle sind, wo wir den Schüler*innen das Neueste mitgeben sollten.“

NEWSletter Berufsinformation: Was bringt ein Auslandsaufenthalt den Schüler*innen?

Kathrin Nussbaumer: Ich glaube, dass die Schüler*innen dadurch, dass sie allein im Ausland sind, wachsen, weil sie mit Situationen umgehen müssen, in die sie sonst nicht kommen würden. Allein in ein anderes Land zu reisen, würden sich die wenigsten trauen. Sie profitieren vom Austausch mit den anderen Teilnehmer*innen des Programms und ich glaube, dass sie dadurch extrem viel für sich und fürs Leben lernen. Wenn man es anbietet, sind die Schüler*innen sehr

interessiert daran, in ein anderes Land zu reisen und neue Kulturen kennenzulernen. Natürlich braucht es Mut und die Sprache stellt eine Barriere dar, aber genau vom Abbau dieser Sprachbarriere profitieren sie sehr stark. Sie verlieren die Scheu vor der Fremdsprache.

NEWSletter Berufsinformation: Sie sind Expertin (Nationaltrainerin) bei den EuroSkills und WorldSkills. Welche Vorteile bringt das für die Tätigkeit als Berufsschullehrerin?

Kathrin Nussbaumer: Brutal viele. Man bildet sich selbst immer weiter und versucht, am Ball zu bleiben. Durch den fachlichen Austausch mit internationalen Kolleg*innen schaut man über den Tellerrand hinaus, lernt andere Arbeitsweisen kennen, überdenkt die eigenen und optimiert sie. Ich lerne bei jedem Wettbewerb auch selbst dazu.

NEWSletter Berufsinformation: Wie halten Sie sich über die neuesten Trends am Laufenden?

Kathrin Nussbaumer: Ich versuche so viele Kurse und Seminare wie möglich zu besuchen. Zuletzt habe ich zum Beispiel eine Barista-Ausbildung gemacht, weil ich denke, dass wir in der Schule an der Stelle sind, wo wir den Schüler*innen das Neueste mitgeben sollten. Wenn wir ihnen nicht die neuesten Trends und Entwicklungen nahebringen, wer macht es dann? Ab und zu ist im Betrieb vielleicht keine Zeit oder es liegt der Fokus nicht darauf und ich glaube schon, dass das wichtig ist. Zusätzlich lese ich viel und informiere mich über Social Media.

NEWSletter Berufsinformation: Wie wurde Ihr Interesse für den Beruf der Restaurantfachfrau geweckt und wie ging es dann weiter?

Kathrin Nussbaumer: Ich habe zuerst eine dreijährige Hauswirtschaftsschule gemacht und hätte dann noch zwei Jahre bis zur Matura gebraucht. Ich wollte aber unbedingt im Servicebereich lernen, weil ich durch die Praktika in den Gasthäusern von der Arbeit mit den Gästen fasziniert war. Ich habe dann die Lehre abgeschlossen und beim Landes- und Bundeslehrlingswettbewerb mitgemacht und schließlich bei den EuroSkills Gold gewonnen. Ich habe in verschiedenen Betrieben gearbeitet, bin auf Saison gegangen und habe neben der Arbeit die Matura nachgemacht. Dann habe ich als Restaurantleiterin gearbeitet und bin nach Graz gegangen, um

Ernährungspädagogik auf Lehramt zu studieren. Nach dem Studium habe ich in der Berufsschule zu arbeiten begonnen.

“Früher habe ich alles auf die Tafel geschrieben – das mache ich jetzt auch, aber zusätzlich mache ich ein Foto und stelle es online.”

NEWSletter Berufsinformation: Welche Wege gibt es, um Berufsschullehrer*in zu werden?

Kathrin Nussbaumer: Die meisten Berufsschullehrer*innen kommen aus der Praxis. Voraussetzung ist, dass man innerhalb von drei Jahren ab Unterrichtsbeginn die Matura nachholt und berufsbegleitend das Bachelorstudium für das Berufsschullehramt absolviert. Wenn man im fachpraktischen Bereich oder der Fachtheorie als Berufsschullehrer*in zu arbeiten beginnt, muss man einige Jahre Berufserfahrung mitbringen, alles andere kann man nachholen. An meiner Schule gab es für die Anstellung weitere Kriterien wie Auslandserfahrung und zusätzliche Ausbildungen wie zum Beispiel Sommelier und Barista.¹

NEWSletter Berufsinformation: Gibt es einen Unterschied zwischen dem Unterricht in der Berufsschule und dem Unterricht in einer Oberstufe anderer Schulen?

Kathrin Nussbaumer: Ich glaube, dass wir ein anderes Verhältnis zu unseren Schüler*innen haben, weil sie in die Schule kommen und wissen, wozu sie die Dinge brauchen, die sie lernen. Wenn sie in eine Oberstufe gehen, können sich die Schüler*innen nach der Matura noch für verschiedene Wege entscheiden. Zu uns kommen die Lehrlinge, weil sie diese Ausbildung machen wollen und sich bereits bewusst dafür entschieden haben.

NEWSletter Berufsinformation: Sie sind seit vier Jahren Berufsschullehrerin. Haben sich die Unterrichtsmethoden und Arbeitsmittel seither verändert?

Kathrin Nussbaumer: In unserer Schule wird sehr viel Wert auf Digitalisierung gelegt und Corona hat auch einen großen Beitrag dazu geleistet, dass wir digitaler arbeiten. Wir verwenden im Unterricht MS Teams, weil wir unseren Schüler*innen digitale Kompetenzen mitgeben möchten. Das erreichen wir auch dadurch, dass wir sie zum Beispiel dazu auffordern, eine Präsentation mit anderen Medien als PowerPoint zu erstellen. Auch im Unterricht verwenden wir viel mehr digitale Medien. Früher habe ich alles auf die Tafel geschrieben – das mache ich jetzt auch, aber zusätzlich mache ich ein Foto und stelle es online. Die Schüler*innen können es dann am Handy abrufen und haben es immer bei sich. Zusätzlich zu unseren Computerräumen haben wir in jedem Klassenraum vier PCs, die zum Beispiel zu Recherchezwecken genutzt werden.

NEWSletter Berufsinformation: Was würden Sie Menschen mit auf den Weg geben, die sich für Ihren Beruf interessieren?

Kathrin Nussbaumer: Ich glaube, man sollte sich davor so viel wie möglich ansehen und Zusatzausbildungen machen, damit man den Schüler*innen auch etwas mitgeben kann. Die Freude am Beruf, den man gelernt hat, ist wichtig und dass man sich nicht davon unterkriegen lässt, wenn einmal etwas nicht funktioniert. Man muss am nächsten Tag trotzdem wieder gut gelaunt in die Klasse gehen und es probieren, bis es alle Schüler*innen können. Diese Entwicklung zu sehen, das eigene Wissen weiterzugeben und junge Leute ein Stück ihres Weges zu begleiten, macht sehr viel Spaß.

Vielen Dank für das Gespräch!

¹ Eine detaillierte Beschreibung über die Voraussetzungen finden Sie unter <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/fpp/ausb/bb.html>