

## DER PROFESSIONELLE GELATIERE

## Berufliche Anerkennung und Ausbildung

### Durchbruch: 2008 könnten in Deutschland die ersten Ausbildungen starten

Seit vielen Jahren kämpfen die italienischen Eis-Handwerker in Deutschland um berufliche Anerkennung und darum, ihr Wissen im Rahmen einer Ausbildung weiter geben zu können. Ende September ist hierfür der Durchbruch gelungen, denn der vom Bundesinstitut für Berufsbildung zusammengefasste Entwurf für das Berufs- und Ausbildungskonzept des Speiseeisherstellers hat einen Konsenz gefunden, womit nun - rechtlich betrachtet - die Erarbeitungsphase beginnt. Bevor der Speiseeis-Hersteller also ein real existierender Beruf wird, müssen die Ausbildungsordnung und der Rahmenplan noch verabschiedet und im Bundesgesetzblatt veröffentlicht werden.

Voraussichtlich wird der „neue“ Beruf also zum 01. August 2008 in Kraft treten, und bis dahin ist viel zu erledigen - so Giorgio Cendron, Generalsekretär des Vereins der italienischen Eishandwerker Uniteis: „Wir haben sehr lange auf dieses Ziel hingearbeitet, und als nächsten Schritt wollen wir, so schnell es geht, die Rahmenbedingungen für solche Ausbildungsverhältnisse erarbeiten um dann unsere Mitglieder entsprechend vorzubereiten. Wir hoffen, dass wir auf der diesjährigen Eismesse MIG bereits feste Aussagen und konkrete Hilfen für den Beginn der Ausbildungsarbeit vorweisen können“.

Für den Verband Uniteis ist die Möglichkeit der Ausbildung ein wichtiger Schritt zum Erhalt der handwerklichen Qualität in der Eisherstellung. Hier könne man ansetzen, um den Nachwuchs auch in Deutschland mit den Traditions-Geheimnissen vertraut zu machen, wofür einzelne Abschnitte der Ausbildung etwa auch in Italien stattfinden könnten.

Damit wäre das Fortbestehen der Tradition des Eishandwerks auch außerhalb Italiens gesichert - was auch in Deutschland wichtig ist, denn die Übergabe der handwerklichen Eisdielen an die nächste Generation gerät ins Stocken, Immer häufiger werden Eisdielen mit einer guten Tradition und in den besten Lagen notgedrungen an Betreiber verkauft, die entweder auf industriell gefertigtes Eis setzt oder dieses gar nicht mehr anbietet.

Der Entwurf des Ausbildungsrahmenplans sieht auf den ersten Blick wie eine Mischung aus Konditor- und Küchenlehrgang aus, aber bei den

zu vermittelnden Kenntnissen wird klar, dass der Auszubildende ein Allrounder werden soll - von der Herstellung über das Management bis zum Verkauf und der damit verbundenen Gastgeberfunktion. Damit werden Elemente wie die traditionelle „Ospitalità“ ebenso zum Ausbildungsinhalt wie die tiefeschürfende Erkundung der Eis-Zubereitung sowie der verschiedenen Massen und Zuckerlösungen, die auch die komplexere Arbeit mit den manchmal nicht ganz vorhersehbaren natürlichen Zutaten wie etwa Pistazien, Haselnüssen oder Vanilleschoten Rechnung trägt.

