

Timo Busch - Hauswirtschaftler

Hinweis zum Transkript: Dieses Transkript wurde mithilfe von KI erstellt und redaktionell durchgesehen. Trotz sorgfältiger Prüfung können Fehler, Auslassungen oder Ungenauigkeiten nicht ausgeschlossen werden. Etwaige Ungenauigkeiten gehen auf uns als Herausgeber zurück und sind nicht dem Gast anzulasten. Maßgeblich ist ausschließlich das gesprochene Wort in der Audioaufnahme.

Intro

Berufswege. Der freundliche Podcast für blinde und sehbeeinträchtigte Menschen zum Einsteigen, Aufsteigen, Umsteigen und Aussteigen – und zum überhaupt erstmal Durchsteigen.

Kai: Willkommen bei Berufswege. Ich bin Kai und führe heute durch die Sendung, aber natürlich bin ich nicht allein. Das wäre aus mehreren Gründen langweilig. Ich habe erstmal noch Leute bei mir, die auch Fragen stellen werden und die stelle ich mal ganz kurz vor und sage einfach Hallo zu Claudia.

Claudia: Hallo Kai.

Kai: Und auch noch dabei die Anika. Hallöchen.

Anika: Hallöchen.

Kai: Und Sandra, ich grüße dich.

Sandra: Hallo Kai. Amüsier mich gerade über „Sendung“. Das klingt voll altmodisch.

Kai: Es ist eine Aussendung ins Internet, das diskutieren wir dann im Abspann.

Claudia: Solange es nicht christlich gedacht ist, alles gut.

Kai: Ja. Und wir sind ...

Timo: Um Himmelswillen.

Kai: Das war Timo, eine wunderbare Überleitung, denn er ist unser Gast heute. Timo Busch. Hallo Timo.

Timo: Einen schönen guten Abend Kai, einen schönen guten Abend in die Runde und auch einen schönen guten Abend, Tag, was auch immer an die Zuhörer.

Kai: Wunderbar. Und jetzt habt ihr ihn auch gehört und damit ihr auch wisst, wer er ist, wird Anika ihn jetzt vorstellen.

Vorstellung

Anika: Genau. Und zwar hat Timo 2008 seinen Realschulabschluss an der von-Vincke-Schule in Soest gemacht. Das ist eine Schule mit dem Förderschwerpunkt Sehen; im Berufsbildungswerk Soest, was direkt neben der Schule ist, hat er eine Ausbildung zum Hauswirtschaftler absolviert. Nach einem Jahr der Arbeitslosigkeit hat Timo eine Stelle bei den Alexianern bekommen in einem Haus mit Restaurant und Bistro. Dort hat er in der Spülküche angefangen und hat sich dann in den Service hochgearbeitet sozusagen. Nachdem das Haus geschlossen wurde, wurde er nach Münster versetzt in die Waschküche, in der er auch im Bistro und Café gearbeitet hat. Nach zehn Jahren insgesamt bei den Alexianern hat Timo sich initiativ in einer Jugendherberge beworben und hat dort eine Stelle als Alltagshelfer bekommen und später nach einem Jahr eine Stelle im Frühstücksservice bekommen, in der er jetzt noch arbeitet.

Kai: Vielen Dank Anika. Und die Frage natürlich an Timo, ob wir irgendwas vergessen haben oder du einfach irgendwas ergänzen möchtest.

Timo: Vergessen soweit nicht. Da mein beruflicher Werdegang ja nun auch wirklich nicht der langwierigste oder großartig ausgebauteste ist, kann man da nicht so viel vergessen. Was ich ergänzen wollen würde, ist bei den Alexianern im ersten gastronomischen Betrieb war es nicht unbedingt ein Bistro. Es war tatsächlich eher ein gutbürgerliches Restaurant mit Veranstaltungssälen und Kegelbahnbetrieb. Einfach nur, um es generell grob abzureißen.

Berufswunsch und Ausbildung

Kai: Okay. Jo, dann würde ich, fange ich mal an mit unseren Fragen. Und zwar interessiert mich, warum wolltest du denn Hauswirtschaftler werden?

Timo: Ich sag's mal so. Der jugendliche Timo hat damals gedacht, ach weißt du was, ein bisschen in der Küche stehen ist ganz cool, da hast du Bock drauf. Und da würde man jetzt denken, ich würde einen Koch lernen. Aber irgendwie hat mich das nie gereizt, den normalen Koch zu machen oder eine Kochausbildung. Ich bin dann einfach mehr oder weniger auch durch verschiedene Leute, durch deren Zureden und durch deren Anraten in die Hauswirtschaft gegangen. Einfach aus dem Hintergrundgedanken der

abwechslungsreichen Ausbildung, die sich halt auch aus nicht nur Kochen, sondern auch auf theoretisch Textilpflege, Raumpflege etc. bezieht. Und natürlich auch einfach die variable Einsetzbarkeit im Arbeitsalltag. Das waren so die Grundargumente, die mich dann in die Hauswirtschaft gebracht haben.

Claudia: Hattest du auch Nähen?

Timo: In der Theorie hatte ich Nähen.

Claudia: Theorie?

Timo: Ja genau. Man muss jetzt in der Theorie sagen, der Praxisteil der Ausbildung, der hat sich nach zwei Stunden bei mir dann beendet gehabt. Da unsere Hauptausbilderin sagte: „Weißt du was, du kannst relativ viel, aber Nähen ist etwas, das geht dir komplett flöten. Du kriegst es mit Glück hin, selber einen Knopf anzunähen, aber hör bitte auf. Lass es. Geh irgendwas anderes Produktives machen.“ Ich bin warum auch immer damals, vielleicht auch ein bisschen aus Desinteresse an der Nähmaschine gescheitert. Und ich habe gemerkt, der Nähen und ich, wir werden keine Freunde.

Sandra: Hättest du auch Koch werden können, wenn du gewollt hättest?

Timo: Ja, der Gedanke kam irgendwann, aber ich habe gesagt, weißt du was. Nur Kochen ist zwar schön. Privat koche ich auch gerne mal für Freunde. Aber jetzt mir im Endeffekt mein Hobby beruflich irgendwann im schlimmsten Fall kaputt zu machen, weil man es einfach nicht mehr machen möchte, weil man den Beruf über hat, das war es mir nicht wert.

Anika: Aber die Möglichkeit hat es in Soest auch gegeben?

Timo: Die hätte es gegeben, die Ausbildung zum Beikoch damals. Und darauf hätte man den Vollkoch noch woanders aufbauen können.

Sandra: Das ist ja, glaube ich, keine inklusive Ausbildungsstätte, oder? Vielleicht kannst du einfach mal sagen, wer kann da alles Ausbildung machen und welche Voraussetzungen man da haben muss?

Timo: Gerne. Zu meiner Zeit war es so, dass das Berufsbildungswerk in Soest tatsächlich vorrangig nur für blinde und sehbehinderte Menschen angedacht war. Ich sagte jetzt zu meiner Zeit, weil mittlerweile ist es auch so, dass diese Ausbildungsstätte, die vom LWL geführt wird, mittlerweile auch verschiedenste kognitive Einschränkungen unter diesem Dach mit ausbildet, einfach um möglichst viel Spektrum zu bieten, um wenig Leute auszugrenzen und denen auch eine Chance zu geben.

Sandra: Okay. Und du hast ja im Vorgespräch gesagt, dass du noch Restseevermögen hast. Du siehst wahrscheinlich von uns am besten noch so. Und gibt es da irgendwelche Voraussetzungen? Also wie viel Restseevermögen man noch haben muss, damit man den Hauswirtschafter machen darf? Oder kann das jeder machen, der das möchte?

Timo: Also generell in handwerklichen Berufen, vor allen Dingen auch in der Küche und in der Hauswirtschaft, ist, soweit ich das jetzt richtig erinnere, um jetzt keine falschen Zahlen zu benennen, ein Restseewert um die 15 oder gar 10 Prozent auf jeden Fall schon verpflichtend, weil alles andere einfach irgendwann gefährlich für einen selber und eventuell auch für andere Kollegen werden kann.

Sandra: Okay.

Timo: Einfach, sei es nur, dass man mit der Messerführung irgendwie aufgrund der schlechten Visualität nicht zurechtkommt und im schlimmsten Fall provoziert man dadurch einen Unfall.

Kai: Und ist da denn ,ne Arbeitserprobung in dem Sinne Pflicht, um das festzustellen? Oder wie sichert man sich da ab?

Timo: Also in Soest war es Praxis, also für die Leute, die wirklich sagten, ich möchte aber trotzdem gerne in dem Bereich, obwohl ich vielleicht, sage ich mal, ein halbes Prozent Sehvermögen zu wenig habe, um diesen Beruf zu lernen, die durften tatsächlich eine Arbeitserprobung machen, um zu gucken, ob das vielleicht doch klappt oder ob es wirklich gar nicht funktioniert. Aber wenn man wirklich sagt, Person XY unterschreitet den Mindestsehrestwert wirklich deutlich, dann wurde direkt gesagt: „Wir raten von der Ausbildung konsequent ab. Das können wir nicht zulassen.“

Kai: Ja, zur Prüfung würde mich mal noch was interessieren. Und zwar, wie es da mit dem Praxisteil war. Also ist das Zufall oder kann man sich da irgendwie auf was vorbereiten oder wie funktioniert das?

Timo: Wir hatten das große Glück gerade in den Küchenteilen der Prüfungen – sowohl in der Zwischen- als auch in der Abschlussprüfung – wir konnten uns unsere Aufgaben selber aussuchen. Wir hatten nur ein Thema vorgesetzt bekommen. Ich sage jetzt mal ganz salopp, Onkel Willi feiert 75. Geburtstag, lädt die Leute ein. Vor Allem sind das alles irgendwie Seefahrer oder Angler. Daraus kristallisiert sich, okay, ist ein maritimes Hauptthema. Darauf muss ich jetzt Onkel Willi irgendwas küchenmäßig fertigmachen. Und dementsprechend vielleicht auch den Tisch oder den Raum ein bisschen schön gestalten und den Tisch eindecken, diese Geschichten. Im Vorfeld den Raum natürlich sauber gepflegt halten. Das heißt, ich konnte sagen, ich habe das und das vor. Das und das sehe ich für mich in der Umsetzung.

Habe aber auch die Pflicht zu sagen, okay, ich erkläre meine Arbeitshandgriffe. Ich musste das aber auch verschriftlichen und einen sogenannten Arbeitsablaufplan schreiben, wo ich wirklich im Vorfeld schon sagte, ich komme morgens um 8 Uhr rein und brauche 5 Minuten, um den Raum zu analysieren, gucken, ob der wirklich sauber ist, zur Not muss ich den reinigen. Dann nehme ich mir 10 Minuten dafür. Ich nehme mir 3 Minuten, um mein Material zusammenzusammeln. Und ich musste mich wirklich möglichst penibel an diesen Arbeitsablaufplan halten. Das war schon wirklich nervig, weil im Nachgespräch der gesamten Prüfung des gesamten Ablaufs hieß es dann: „Ja, aber Sie haben ja geschrieben, wir brauchen eine Stunde, um das Essen fertigzustellen. Warum haben Sie denn jetzt nur 50 Minuten gebraucht? Und dann hätten Sie 10 Minuten besser woanders einteilen können.“

Kai: Ganz super, ganz toll.

Timo: Man musste sich tatsächlich natürlich so rechtfertigen, aber einfach nur, um zu sagen, ja gut, ich habe mir diesen Arbeitspuffer wirklich gesetzt, falls irgendwas schiefgegangen wäre, dass ich noch Puffer hätte, um das irgendwie retten zu können. Wenn man wirklich gut ist, kann man das so argumentieren.

Anika: Ja, aber so muss man ja meistens bei der Arbeit auch vorgehen.

Timo: Genau.

Ein Arbeitstag

Claudia: Dann würden wir gerne wissen, wie denn dein Arbeitstag so aussieht. So von, du kommst an und bis hin zu, du gehst.

Timo: 6 Uhr ist bei mir Dienstbeginn, das heißt, früher hat man gesagt, 6 Uhr Dienstbeginn, das heißt, Viertel vor ist man auf der Arbeit, dann zieht man sich um, dann steht man um 6 Uhr umgezogen in der Küche. Das ist ja heutzutage alles ein bisschen aufgeweichter. Das heißt, komm um 6 Uhr an und sei dann um 5 nach 6 in der Küche. Ich habe das noch von diesem alten Schlag mitgekriegt, dass ich halt schon wirklich noch ein bisschen früher auf Arbeit bin, damit ich auch wirklich um 6 Uhr die Arbeit aufnehmen kann. Die ersten Handgriffe laufen dann eigentlich relativ automatisiert ab. Man kommt zur Arbeit, man geht direkt in Richtung des Küchenbüros und schaut im Computer nach, okay, was ist heute für mich vom Ablauf her entscheidend, wie viele Gäste habe ich generell, zu welchen Uhrzeiten haben sich die etwas größeren Gruppen angemeldet, wann ist Mittagessen, wann kommen die Gruppen, haben wir eventuell Kaffeepausen, was muss ich in welcher Menge für morgen vorbereiten und mit diesen Gedanken gehe ich dann eigentlich runter. in die Umkleide, wechsle meine Erscheinung aus

der privaten Klamotte in die Kochjacke und dann stehe ich in der Küche, fange an, die ersten Vorbereitungsarbeiten für den Folgetag zu machen, also schon mal den Brötchenwagen zu beladen, damit der am nächsten Morgen noch schnell in den Ofen geschoben werden muss, in diesen mannshohen Konvektomaten, wo man dann mal 300 Brötchen durchbacken kann in einer Tour.

Sandra: Sind die gefroren oder wie sind die?

Timo: Genau, das ist relativ, ich sag mal, gängig heutzutage, dass man nicht mehr vom Bäcker um die Ecke die Brötchen kriegt. Man hat den Großhändler seines Vertrauens und wir lassen uns auch von denen beliefern, weil das wirklich ein sehr großer Händler mit vielen Artikeln ist und kriegen dann die gefrorenen Brötchen und ich kann mir die dann nach Menge, wie ich sie brauche oder nach Erfahrungswerten, wie ich denke, wie ich sie brauche, vorbereiten und dann am nächsten Morgen werden die dann abgebacken und dann passt das eigentlich ganz gut.

Anika: Das macht man schon am Vortag? Das hat mich gerade irritiert.

Claudia Ja, mich auch.

Timo: Genau, genau. Also der Wagen, den ich, sag ich mal, montags vorbereite, der wird dienstags um 6 Uhr dann in den Ofen geschoben und kommt dann auch für dienstags aufs Buffet. Es ist ja so, dass wenn ich um 6 Uhr komme, eine Stunde später offiziell geht bei uns im Haus das Frühstücksbuffet los. Das heißt ja nicht, dass ich in der Zeit nichts zu tun habe. Ich mache ja weitere Vorbereitungsarbeiten, aber kann ja in der Zwischenzeit, solange die ersten Gäste noch nicht sind, noch ein bisschen, ich sag mal, parallel vorarbeiten, damit ich am nächsten Morgen nicht dastehe und mir denke, oh mein Gott, habe ich jetzt alles fertig für heute? Habe ich irgendwas vergessen? Weil damit stellt man sich im besten Fall selber ein Bein, weil dann kann es wirklich sein, dass man den Überblick verliert und dass man ins Straucheln kommt und dann wird der Arbeitstag wirklich tatsächlich relativ schnell, relativ anstrengend. Darum sagen wir immer, ein gutes Mise en Place, also die Arbeitsplatzvorbereitung, rettet dir schon mal wirklich den Tag.

Claudia: So, jetzt haben wir gehört, wie der Arbeitstag losgeht. Und dann gibt es ja dann irgendwann mal Frühstück. Was läuft denn dann so ab?

Timo: In der Regel ist es so, dass ich bis meistens halb acht, Viertel vor acht, acht noch wirklich gemächlich Ruhe habe, um, wie gesagt, diese Grundvorarbeiten für den Folgetag schon mal zu machen, schon mal neue Aufschnittplatten vorbereiten, Butter schneiden, die ganze Sache portionieren, Joghurts vorbereiten, Quark vorbereiten, unsere anderen

Hausspezialitäten, falls sie langsam leer gehen, neu, ich nenne jetzt mal Bircher Müsli, unsere Overnight-Oats oder – wie man es früher gesagt hat – unsere Haferflocken vorbereiten. Und dann, wenn ich das alles halbwegs geschafft habe, geht es dann wirklich Richtung Buffet-Betreuung. Das heißt, dann kommen unsere Schülergruppen, die Gästegruppen, je nach Belegung auch mal eine Tagungsgruppe, wenn diese Gäste über Nacht bleiben, bedienen sich, wie man es klassisch aus jedem Hotel oder jeder anderen Jugendherberge auch kennt, am Frühstücksbuffet. Und dann ist es mein Job zu gucken, dass wirklich von allem, sei es eine bestimmte Wurstsorte oder ein ganzes Blech mit verschiedenen Wurstsorten, dass da immer genug Material da ist, also genug Brötchen da sind, dass eigentlich nichts ausgeht, von der Butter bis über Gurke, Tomate, Paprika, einfach so diesen ganzen Frühstückstisch komplett im Blick zu behalten. Und falls ein Gast Fragen hat oder vielleicht eventuell mal einen Sonderwunsch hat, gerne auch Ansprechpartner für den Gast zu sein.

Claudia: Wie kannst du denn die Käsesorten und die Wurstsorten... Ach so, steht ja dran, vergiss es.

Timo: Ja, das ist das eine. Wenn wir die Aufschnittplatten vorbereiten, es steht auf der Packung drauf, welche Sorte es ist. Und zum anderen, das ist jetzt der besondere Kniff, wir schildern die Sachen aus.

Claudia: Ja, irre.

Sandra: Ja, sehr gut.

Timo: Ich weiß ja, da das Buffet von mir mit aufgebaut wird, wo was steht. Von daher, das Buffet ist so gesehen, wie gesagt, mein Arbeitsplatz, da sollte man schon wissen, wo was in der Regel steht.

Claudia: Ach das ist relativ gleichbleibend.

Timo: Genau, also das Buffet-Angebot ist wirklich ein sehr großes Angebot. Also wenn man die Einzelposten nimmt, komme ich da weit über 30 oder 40 Einzelposten, wenn ich Cerealien und die ganzen Marmeladen und so noch mit dazu zähle. Von daher ist das von der Anordnung immer gleichbleibend. Einfach erstens, damit die Gäste, wenn die länger bleiben, jeden Tag wissen, da ist das, da ist das, da ist das, die Ecke. Und für uns natürlich auch, einfach nur um den automatischen Arbeitsablauf zu vereinfachen und den schnelleren Arbeitsablauf zu garantieren. Da fehlt was. Ich muss jetzt in diese Ecke sprengen, um da was auszutauschen oder aufzufüllen.

Claudia: Ja, das ist nämlich die Frage. Wie behältst du denn da den Überblick? es sind ja wirklich viele Stationen. Läufst du denn da rum, oder?

Timo: Ja, es ist schon so, dass man, wenn man gerade denkt, okay, hier an dieser Buffet-Seite habe ich gerade alles, hier ist gerade alles schick. Geh mal zur nächsten Ecke, guck, wie es da aussieht. Also du bist schon den ganzen Tag dann in Bewegung. Aber es ist ja nicht nur so, dass ich jeden Tag komplett alleine bin. Also wir sind bei uns in der Küche auf dem Frühstücksposten mit zwei Leuten eingeteilt. Und wenn wirklich viel ist, auch eben viel Vorarbeit, dann sind wir wirklich, wie gesagt, zu zweit am Buffet. Und dann heißt es halt dann auch schon mal, okay, wir teilen uns auf, du gehst dahin, du gehst dahin. Und dann klappt das in der Regel ganz gut.

Anika: Gibt es denn Bereiche, die für dich problematisch sind, wo du sagst, oh nee, das mache ich nicht gerne wegen der Sehbehinderung oder das kann ich nicht gut?

Timo: Wo ich mich plötzlich schwer tue, ist einfach wirklich an langen, stressigen Tagen, wo es dann wirklich auch mal dadurch mal arbeitsmäßig vom Tempo und auch von der Menge anstrengender werden kann, da tue ich mich schwer, die Konzentration zu halten, einfach weil meine Augen im Vergleich zu anderen schneller müde werden. Das heißt, es fällt mir unfassbar schwer, ein besseres Wort fällt mir nicht ein, den Fokus wirklich gerade auszuhalten. Und dementsprechend sackt dann auch die Konzentration und die Leistungsfähigkeit ab. Aber dass es Aufgabenbereiche gibt, die ich trotz meiner Sehbehinderung nicht unbedingt gerne machen möchte, würde ich partout so überhaupt nicht sagen.

Sandra: Okay. Aber du bist Vollzeit, so habe ich das verstanden im Vorgespräch.

Timo: Ja, genau. Ich bin Vollzeit, also im Vollzeit agierender Mensch.

Claudia: So, jetzt haben die Gäste alles leer gefuttert vom Frühstück. Genau. Oder auch nicht.

Timo: Die Heuschrecken sind raus, genau.

Claudia: Was passiert denn?

Timo: Genau. Dann geht es natürlich darum, dass die gesamten Artikel vom Frühstücksbuffet oder das Buffet abgeräumt abgebaut werden muss. Das heißt, wir nehmen uns die Artikel Stück für Stück vom Buffet runter und früher hätte man im schlimmsten Fall gesagt, ja, ist mir egal, wir schmeißen das jetzt alles weg und ich gucke halt auch schon mal, dass ich sage. Oder wir gucken zusammen drüber und sagen, du hör mal, es gibt Artikel im Sinne der Nachhaltigkeit, die können wir heute gleich noch

weiterverarbeiten. Das ist eine Tomate, die gerade erst zwei Minuten vor Buffet ans Buffet kam. Die wird nicht weggeschmissen, die wird dann halbwegs weiterverarbeitet. In manchen Gerichten wird in den Vital zur Soße gemacht, wird in irgendwelchen anderen Gemüsegerichten mit eingearbeitet. Wir wollen halt schauen, dass wir halt nicht einfach nur wegschmeißen und teuer nachkaufen, sondern dass wir auch ein bisschen mit Köpfchen agieren. einfach aus Respekt, nicht nur halt um dieses seit Jahren geltende Argument der Nachhaltigkeit zu bedienen, sondern einfach auch aus Respekt den Lebensmitteln gegenüber. Wenn die Gäste wirklich aus dem Speisesaal raus sind und das heißt, wir müssen jetzt aufräumen und sobald das Frühstücksbuffet verräumt ist, dann wird die gesamte Buffetfläche von der Küche geputzt. Parallel kommen die Kollegen aus dem Housekeeping und übernehmen die Reinigung vom Speisesaal um die Tische. Das heißt, wir sehen zu, dass der Raum für das Mittagsgeschäft wieder vorzeigbar und schick ist und in der Zeit, wo wir halt in der Küche sind und sagen, okay, das Thema Frühstück von der reinen Vorbereitung und vom Aufräumen ist fertig und dann geht es halt direkt Richtung Mittagessen. Das heißt, welche Vorleger, welches Besteck am Buffet müssen wir vorbereiten, damit wir selber an der Essensausgabe agieren können, das gekochte Mittagessen auf dem Teller anrichten und servieren können, welche Salatvorleger brauchen wir, welches Dessert wird aufgefahren. Dann wird das bisher halt in dieser Richtung halt wieder neu vorbereitet und halt natürlich, wie eben schon erwähnt, geht es dann an die Vorbereitung der Salathheke, der Nachtsche, etc. Und soweit das vorbereitet ist, ist es halt doch häufiger so, dass ich dann mit bei der Essensausgabe stehe und dann halt unsere Schüler- und Gästegruppen, ich nenne es immer liebevoll an der warmen Ecke, mitbediene.

Anika: Und beim Auffüllen oder beim Teller, also Portionieren, schränkt dich deine Sehbehinderung nicht ein?

Timo: Beim Auffüllen an sich selber nicht, wenn es ums saubere Auffüllen geht, sagen wir mal bei Soßen oder Sachen wie bei dem Gulasch, wo halt viel Flüssigkeit drin ist, dann kann es schon mal sein, natürlich, dass ich mehr kleckere als ein Kollege, der mit normalen Augen ein bisschen geschickter arbeitet. also dann sieht das bei mir halt nicht ganz so schick aus wie bei meinen Kollegen. Aber dass es jetzt ein Manko ist, dass ich die Aufgabe gar nicht erfüllen könnte, würde ich so nicht behaupten.

Waren managen

Kai: Weil du vorhin schon gesagt hast, es stehen ja dann auch nach dem Essen noch Vorbereitungen für den nächsten Tag an, ob da sozusagen dazwischen noch was stattfindet oder wie es dann weitergeht quasi.

Timo: Ich muss ganz ehrlich sagen, weil das ist, wie gesagt, für mich ja alles mittlerweile ein automatisierter Ablauf. Klar, Buffets abräumen, die Vorbereitungsarbeiten, die Nachbereitungsarbeiten. Ja, was ich vergessen habe, ist, weil es für mich einfach wirklich ganz normal zur Arbeit gehört und auch selbstverständlich ist, der Frühstücksposten, der wurde mir zugeteilt. Das heißt, ich bin dafür verantwortlich, dass auch wirklich immer das Material grundlegend im Haus ist. Das heißt im Klartext sämtliches Aufschnitt, Brötchen, Milch, Joghurt, Quark, Käse, die Cornflakes, was man so braucht, Nutella, Marmeladen. Da habe ich schon die Verantwortung, dass das wirklich immer da ist, dass das bei den Lieferanten bestellt wird. Das heißt, wenn ich die Zeit finde, was mir gut gelingt in der Regel, setze ich mich schon mal hin und gucke, was habe ich da, für wie viele Tage kann ich vorbestellen oder für wie viele Tage möchte ich vorbestellen, wie ist die Belegung mengenmäßig im Haus gerade. Da habe ich da so meine Grundwerte und meine Erfahrungswerte, anhand deren ich sage, okay, auch die und die Mengen, die kann ich jetzt eben bei unserem Haupthändler über die Internetplattform einfach bestellen.

Claudia: Wie ist das bei euch? Also musst du wirklich ins Lager gucken, wie viel davon noch da ist oder ist das tatsächlich in so einer Inventarliste? Also kannst du das alles wirklich am Computer einsehen?

Timo: Ne, so eine digitalisierte Inventarliste, so dass ich wirklich sagen kann, Akut sind gerade noch irgendwie 10 Kilo Joghurt im Haus, obwohl es heute Morgen noch 15 waren, aber klar, 5 Kilo wurden heute gegessen, deswegen noch 10. Das nicht im Vorfeld, muss ich schon gucken, was habe ich gerade im Lager, wie viel werde ich wahrscheinlich brauchen.

Sandra: Boah, ich stelle mir das halt aber jetzt trotzdem anstrengend vor, weil ich mich halt frage, räumen die auch immer alles schön dahin im Lager, wo das sein soll. Deine Kollegen, oder musst du da länger brauchen, um dich zu orientieren?

Timo: Nein, natürlich. Wir wissen alle, wo welche Artikel hinkommen, weil ich räume ja nicht nur, sage ich mal, meine Frühstückssachen weg. Wenn die Ware kommt, es kommt ja die Ware von uns allen an, also auch für die kochenden Kollegen und dann ist es natürlich die Aufgabe der gesamten Küche, dass wir sagen, okay, wir räumen die Ware komplett, weil es ist unsere Ware und nicht nur von irgendwem Einzelnen per se. Das heißt, wir wissen alle genau, wo was hingehört.

Kai: Ich hatte gerade so den Gedanken irgendwie an das Haltbarkeitsdatum. Das ist ja auch, wo ich mir vorstellen könnte, dass da auch Digitalisierung nett wäre oder wie haltet ihr sowas im Blick?

Timo: Da ist es ganz einfach. Wir gehen noch nach dem sogenannten FIFO-Prinzip First In, First Out. Also ganz klar, was schon länger da ist, muss im Regal nach vorne geschoben werden, so wie man es zu Hause in seinem Lagerschrank auch macht, um halt zu vermeiden, dass MHDs überschritten werden. Und da sind wir auch wirklich ganz gut drin. Natürlich, es kam schon mal vor, dass man eine Packung Wurst übersehen hat, da muss die leider entsorgt werden. Aber das schaffen wir in der Küche an sich ganz gut. Einfach nur mal als rein fiktives Beispiel. Ich habe hier fünf Kilo einmal Quark, der läuft in drei Tagen allerdings ab. Und ich weiß, ich kriege den übers generelle Buffet morgens nicht an die Gäste verteilt. dann ist es ganz einfach, dann nimmt man sich diesen Quark, man nimmt sich ein paar Früchte, man macht sich dann einen schönen Fruchtquark, man stellt den da hin. Gerade im Sommer ist das eine schöne Alternative. Dann ist dieser Artikel auch vom MHD her kein Problem mehr. Und man kann immer noch sagen, wir haben hier ein Haus gemachtes, selbstgemachtes Dessertchen stehen.

Kai: Sehr gut.

Anika: Wie ist das überhaupt mit den Rezepten für die ganzen Gerichte? Wer sagt, wie was gemacht wird?

Timo: Grundlegend ist es so, dass unsere Küchenleitung gesagt hat, die Aufstriche wurden immer schon mit Rezepten gemacht. Die Frühstücksaufstriche, die veganen, die haben da immer ein Rezept. Das habe ich natürlich irgendwann nach meinem Geschmack ein bisschen abgewandelt und das wurde von den Kollegen ... Ja, die Freiheit habe ich mir einfach genommen, weil ich dachte, das kann man bestimmt auch anders machen. Das habe ich dann abgewandelt und die Kollegen haben das dann auch abgenickt, dass es schmeckt. Von daher ist das gut. Die Rezepte, die haben wir frei zugänglich in der Küche. Da haben wir wirklich stabile Rezepte stehen, die auch wirklich von uns befolgt werden, damit wir immer diese gleichbleibende Qualität anbieten können.

Kai: Du hast ja im Vorgespräch gesagt, dass du auch im Service gearbeitet hast und da wäre interessant zu wissen, wie du Bestellungen aufgenommen hast.

Timo: Das ist tatsächlich, wie man sich das vorstellt, gerade im Service. Ich habe da vor allen Dingen zu Anfangszeiten, sei es bei dem ersten Restaurantbetrieb der Alexianer oder auch in dem Bistro in Münster, das habe ich mir da wirklich mit aufgeschrieben und dann habe ich das an diesen Bestellterminal eingetippt und dann kamen die Bestellbons in der Küche raus und dann haben die Kollegen sich ans Kochen gemacht und ich habe meine Bestellung weiter aufgenommen mit Stift und Zettel.

Servieren, Kassieren und Lieblingsgäste

Sandra: Und wie hast du serviert? Von Menschen, die in irgendwelchen Dunkelrestaurants gearbeitet haben, habe ich gehört, die haben so Servierwagen, aber du bist mit einem Tablett durch die Gegend gelaufen oder wie war das bei dir?

Timo: Ja, genau. Ich habe ein Tablett gehabt, da habe ich meine Getränke serviert. Am Anfang natürlich etwas unsicherer. Das war halt erstmal so ein bisschen so oh, hoffentlich fällt mir nichts runter und wenn, dann hoffentlich ruiniere ich niemanden die Klamotten. So die Klassiker Rotwein auf dem weißen Hemd oder sowas. Ist mir natürlich irgendwann auch schon mal passiert, das war mir höchst unangenehm. Aber das Glück, die Dame hatte ein Einsehen und war mir überhaupt nicht böse. Aber das sind so Klassiker, die jedem passieren.

Claudia: Und wie hast du da kassiert?

Timo: Der Bezahlvorgang am Tisch, den habe ich recht klassisch gehalten. Nach ein paar Wochen, Monaten hast du ja von deinen gängigsten Speisen und den ganzen Getränken hast du irgendwann die Preise halbwegs drauf. Und dann habe ich meinen Zettel gezückt und habe dann halt einfach nur aufgeschrieben, okay, drei Bierle, das macht, ich sage mal, sechs Euro dreißig, dann kommen noch 15 Euro für dein Schnitzel, dann habe ich das wirklich untereinander, wie wir das früher in der Schule gelernt haben, aufgelistet. Und dann habe ich das einfach schriftlich addiert und dann hatte ich den Endbetrag.

Sandra: Jetzt erzähl uns mal, was deine Lieblingsgäste sind. Welche Eigenschaften hast du gern an Gästen?

Timo: Ich möchte überhaupt nicht selbstverliebt klingen, aber am liebsten sind mir Gäste, die wirklich sind wie ich selber.

Sandra: Ja, ich glaube, das musst du ein bisschen genauer beschreiben. Unsere Hörenden kennen dich doch noch gar Ja, sie kennen dich ein bisschen, aber naja.

Timo: Also sowohl, also in meiner Servicezeit hatte ich am liebsten die Gäste, die Gäste wie ich waren, die auch gerne mal einen flapsigen Spruch ausgeteilt haben, aber auch immer einen Spruch einstecken konnten, mit denen man auch reden konnte, die einfach, ich sag mal, ganz normal menschlich geblieben sind, die sich auf nichts irgendwie einfach was einbilden, wenn sie selbstständig sind oder nicht oder nur, weil sie irgendwas Besonderes können oder irgendwie super hart durchdrainiert sind. Meinen sie sind sonst wer. Einfach ganz normale, solide Menschen, das

sind mir die Liebsten gewesen im Service und jetzt in der Jugendherberge die liebsten Gäste. Und da fällt es mir schwer zu sagen, ob ich da Gäste wirklich mag oder nicht, weil Jugendliche sind halt Jugendliche, die sind gerade dabei, ich sag mal, in der Entwicklungsphase, natürlich ist jemand zwar anstrengend aufmüpfig, und dann denkt man sich schon mal, boah, sind das heute wieder tolle Kinder, die lieben Kleinen, wir haben sie lieb. Aber, ja, man freut sich, wenn die Kinder wirklich reinkommen, wenn sie guten Tag sagen können und freundlich nach irgendwas fragen können und nicht dieses, ja, dieses Möchtegern-Gehabe, was gerade Pubertierende oder pubertierende Jungs an sich haben, die wissen, ich bin der Checker, Alter, dann sag ich auch schon mal, ey, erstens heißt das guten Morgen, zweitens, Alter, kannst du dir echt wirklich hinten reinschieben und drittens, sprich einen geraden Satz mit mir.

Sandra: Und hast du irgendeine Geschichte vom, weiß ich nicht, vom besten Gast, den du je hattest?

Timo: Boa, lass mich überlegen, der beste Gast, den ich jemals hatte?

Claudia: Das war der mit dem 50 Euro Trinkgeld.

Timo: Das gab es tatsächlich. Das gab es.

Kai: Sehr gut.

Timo: Das waren dann Einzelveranstaltungen. Nee, aber dass es wirklich einen einzigen Menschen gab, wo ich sage, dieser Mensch als Gast, den habe ich in mein Herz geschlossen. Nein, das hatte ich nie. Bestimmte Gruppen. Dann sage ich schon mal, bei bestimmten Gruppen, oh, die Gruppe kenne ich, ich weiß, was die haben möchten. Das sind nette Leute, mit denen kann man gut reden. Auch wenn da mal was schief läuft, wenn man da offen mit denen kommuniziert, dann sind die einem nicht böse, man findet immer eine Lösung. Das ist mir eigentlich ganz lieb. Darauf freue ich mich dann, wenn man so, ich sage mal, einfache Gäste hat, die halt nicht sagen, wir haben das aber genau so geordert, das war vereinbart, das haben wir bezahlt, warum klappt das jetzt nicht, wenn die sagen, ey, das kann passieren, wenn die ein Einsehen haben. Das sind mir eigentlich die liebsten Gäste.

Sandra: Hm, okay.

Timo: In der Gastronomie, egal wo, wir sind alle Menschen. Das heißt, nur weil man irgendwo selber einkehrt oder irgendwas bucht, Hotel, Bar, Kneipe, Restaurant und sonst was, das sind immer noch Menschen, die da rumlaufen und arbeiten und dementsprechend sollte man auch mit ihnen umgehen.

A oder B oder weiter

Claudia: Also dann, ist jetzt Zeit zum Spielen. Ja. Ich muss es nur finden. Ja, pass auf.

Sandra: Du musst es auch erklären.

Claudia: Ja. Ich hab mir da was aufgeschrieben diesmal. Also, wir spielen jetzt das A oder B oder Weiter Spiel. Du kriegst jetzt von mir immer zwei Begriffe und du musst dich für einen entscheiden.

Timo: Ja.

Claudia: Oder du sagst weiter. Das darfst du aber nicht immer machen. Ich weiß jetzt nicht mehr, wie war denn die Zuordnung? Wir haben jetzt 56 Fragen.

Sandra: Ja, fünf.

Claudia: Dann fünf. Gut, ja.

Timo: 56?

Sandra: Ja, du darfst 5 Mal weiter sagen, weil wir sagen mal so zehn Prozent und runden ab.

Claudia: Okay. Und das Entscheidende ist, dass du schnell antwortest. Also nicht so lange überlegen. Sonst macht es keinen Spaß.

Timo: Das kriege ich hoffentlich hin.

Claudia: Genau. Also, Großschrift oder Sprachausgabe?

Timo: Großschrift.

Claudia: Windows oder Mac?

Timo: Windows.

Claudia: Mac oder Linux?

Timo: Weiter. keine Ahnung. Damit verstehe ich mich nicht. Weiter.

Claudia: Linux oder Windows?

Timo: Windows.

Claudia: IOS oder Android?

Timo: Android.

Claudia: Diktieren oder Bildschirmstastatur?

Timo: Bildschirm.

Claudia: Brille oder Lupe?

Timo: Je nach Situation beides.

Claudia: Das müssen wir dann als Weiter werten.

Timo: Nee, nee, kommt dann Alltag. Dann Alltag. Brille.

Claudia: Brille, gut. Lupe oder Lupe mit Licht?

Timo: Lupe.

Claudia: Lesestein oder elektronische Lupe?

Timo: Lesestein.

Claudia: Inklusion oder Fördereinrichtung?

Timo: Inklusion.

Claudia: Mail schreiben oder telefonieren?

Timo: Privat telefonieren. Im Dienst Mail. Obwohl ich mit Mails im Dienst nichts zu tun habe. Oder nur sehr wenig.

Claudia: Na?

Anika: Entscheid dich einfach.

Timo: Ja, Mail, Mail, Mail, Mail.

Claudia: Okay.

Sandra: Moment mal. Wir haben eigentlich, also zählt jetzt irgendwer weiter?

Anika: Ja, ich mache. Ich zähle.

Claudia: Anruf oder Videocall?

Timo: Anruf.

Claudia: Lange oder kurze Mittagspause?

Timo: Äh, kurze.

Claudia: Vollzeit oder Teilzeit?

Timo: Vollzeit.

Claudia: Früh anfangen oder spät aufhören?

Timo: Früh anfangen.

Claudia: Schnell wegarbeiten oder erst gründlich drüber nachdenken?

Timo: Klassisch, ja. Erst B und dann A. So macht man es ja. Nee, nachdenken. Nein, nachdenken. B.

Claudia: Merken oder aufschreiben?

Timo: Meistens ist es merken bei mir. Merken.

Claudia: Planen oder improvisieren?

Timo: Planen.

Claudia: Langfristige Ziele oder kleine Schritte?

Timo: Kleine Schritte.

Claudia: Um Hilfe bitten oder durchbeißen?

Timo: Durchbeißen.

Claudia: Alleine machen oder Kollegen fragen?

Timo: Ja, ich kann ja schon schlecht um Hilfe bitten. Das heißt, es ist alleine machen. Aber manchmal ist es auch Kollegen fragen, eher alleine machen.

Claudia: Kollegen fragen oder Assistenz haben?

Timo: Kollegen fragen.

Claudia: Delegieren oder selber machen?

Timo: Selber machen.

Claudia: Aller Anfang ist schwer oder allem Anfang wohnt ein Zauber inne?

Timo: Aller Anfang ist schwer.

Claudia: Essen zubereiten oder Essen servieren?

Timo: Schwer.

Sandra: Ich glaube, du hast noch genug weiter.

Timo: Servieren. Servieren.

Claudia: Essen servieren oder Essen organisieren?

Timo: Äh, äh, servieren.

Claudia: Jacke oder Schürze?

Timo: Jacke. Jacke, Jacke, Jacke, Jacke. Ich schwitze ganz schlimm.

Claudia: Gäste begrüßen oder Gäste verabschieden?

Timo: Weiter. Je nach Situation. Man freut sich, wenn Gäste gehen. Deswegen weiter. Beides.

Claudia: Anleitung geben oder Anleitung bekommen?

Timo: Geben.

Claudia: Spülküche oder Housekeeping?

Timo: Spülküche. Immer Spülküche.

Claudia: Ah, interessant.

Sandra: Hätte ich jetzt auch nicht gedacht.

Timo: Bei der Frage immer Spülküche.

Claudia: Housekeeping oder Service?

Timo: Service.

Claudia: Buffet oder Karte?

Timo: Was ich persönlich lieber mag oder?

Sandra: Das wissen wir nicht.

Claudia: Musst du entscheiden.

Sandra: Wir kennen das Spiel auch nicht.

Timo: Karte.

Claudia: Okay.

Claudia: Karte oder Bar?

Timo: Old School ist bar.

Claudia: Schälchen oder Schüssel?

Timo: Schälchen. Sinnvoller.

Claudia: Schüssel oder Teller?

Timo: Anika weiß, was ich sagen möchte. Anika weiß genau, welches Wort ich im Kopf habe.

Claudia: Anika hat sich das auch ausgedacht.

Timo: Napf.

Sandra: Das ist also ein Weiter?

Claudia: Nein, nein. Nein, nein.

Timo: Nein, nein. Nein, das war eine Privatsache. Zwischen Anika und mir.

Claudia: Also Schüssel.

Timo: Teller.

Claudia: Teller?

Timo: Privat Napf. Aber im Profibereich Teller.

Claudia: Okay.

Timo: Aber eigentlich Napf.

Sandra: Jetzt musst du dich entscheiden oder weiter sagen.

Claudia: Nee, er hat Teller gesagt.

Timo: Teller.

Sandra: Gut, gut, gut.

Claudia: Flasche oder Glas?

Timo: Ich bin Flaschenkind.

Claudia: Sushi oder Schnitzel?

Timo: Schwer.

Claudia: Ja? Das ist auch von Anika.

Timo: Boah, Anika, ich hasse dich. Schnitzel. Ich mag beide sehr gerne.

Claudia: Ja. Schnitzel oder Döner?

Timo: Döner.

Sandra: Ich wusste nicht, dass das dramatisch wird hier noch.

Claudia: Döner oder Pizza?

Timo: Da wird eine Freundschaft beendet. Döner.

Claudia: Wein oder Cocktail?

Timo: Cocktail.

Claudia: Cocktail oder Bier?

Timo: Bier. Absolut Bier. Bier.

Claudia: Kifferfilm oder Anime?

Timo: Das hat sich alles Anika ausgedacht.

Claudia: Na, nicht alles, aber gewisse Fragen.

Timo: Kifferfilm.

Claudia: Okay.

Sandra: Boah, das klingt nach einer hoch peinlichen Befragung gerade.

Timo: Meine Arbeitskollegen wollten sich das anhören. Ich werde das nicht meinen Arbeitskollegen zugänglich machen.

Claudia: Du kannst das ja freigeben, ne?

Anika: Ja, ich habe auch tatsächlich überlegt, ob die Frage wieder raus soll, aber...

Sandra: Wir spielen jetzt erstmal weiter, würde ich vorschlagen.

Claudia: Ja, komm, lass es mal zu Ende spielen.

Timo: Nein, die Sache... Nein, ich habe neulich noch auf Arbeit erzählt, dass es einen Kifferfilm gibt, den ich gerne habe.

Sandra: Okay, ist der Ruf erst ruiniert...

Timo: Ich habe keinen Ruf. Das ist okay.

Claudia: So, jetzt kommt mein Schlimmstes hier. Warte mal.

Timo: Oh Gott, jetzt...

Claudia: Entschuldigung.

Timo: Ach du, alles gut.

Claudia: Okay, also... Seven Deadly Sins oder Death Notes?

Timo: Death Note.

Claudia: Death Note oder One Piece?

Timo: One Piece.

Claudia: Herr der Ringe oder Harry Potter?

Timo: Harald's Töpfer.

Claudia: Gandalf oder Aragorn?

Timo: Gandalf.

Claudia: Hermine oder Ginny?

Timo: Ginny.

Claudia: Bastian Dielendorfer oder Jochen Malmsheimer?

Timo: Dielendorfer.

Sandra: Ich hoffe, unsere Hörer wissen alle, wer das ist. Ich weiß es nicht. Entschuldigung.

Claudia: Ich kenne nur einen davon.

Jochen Malmsheimer oder Ingrid Kühne?

Timo: Malmsheimer ist intellektueller, aber Kühne ist herzlicher. Kühne.

Claudia: Uno oder Skippo?

Timo: Uh, schwer. Skippo.

Claudia: Skippo oder Stadt, Land, Vollpfosten?

Timo: Ja, Stadt, Land, Vollpfosten.

Claudia: Selbstkochen oder Bekochen lassen?

Timo: Selbstkochen.

Claudia: Wrestling oder Rugby?

Timo: Wrestling.

Claudia: Bauch oder Kopf?

Timo: Bauch.

Claudia: Harmonie bewahren oder klare Grenzen setzen?

Timo: Grenzen setzen.

Claudia: Diplomatisch oder ehrlich?

Timo: Ehrlich.

Claudia: Fertig.

Sandra: Hey.

Kai: Uh, uh, uh.

Claudia: Uh, uh, uh, uh, uh.

Anika: Zweimal weiter.

Sandra: Echt jetzt?

Claudia: Ja.

Sandra: Nicht schlecht. So gequält, wie das klang. Das war immer richtig gut.

Timo: Und da waren doch Sachen bei, wo ich mir denke, boah, gleichwertig, schwer.

Claudia: Tja, so soll's sein.

Timo: Ganz ehrlich, wenn ich zur Familie fahre, wenn Mama sagt, ich hab gekocht, dann freu ich mich.

Dinge zum Abschalten

Kai: Jetzt bin ich neugierig. Was ist Skippo?

Timo: Das ist ein Kartenspiel. Also du hast vier Haufen in der Mitte, die bespielt werden. Du selber hast dein Kartendeck vor dir liegen. Und das Ziel ist, dass du dieses Kartendeck wegspielst. Und Skippo ist ein Spiel, da gibt es die Zahlen 1 bis 12. Und die Haufen in der Mitte fangen auch so an. Also 1 bis 12 hoch. Und wenn die 12 erreicht ist, wird der Haufen weggelegt, um Platz für einen Neuen zu machen. Und du musst halt die Zahlen, die auf deinem Haufen liegen, immer nach Möglichkeit als erstes wegspielen, damit du halt gewinnst. Das kann tatsächlich wirklich langwierig dauern. Also wenn du mit 6, 7 Leuten spielst, geht so eine Runde auch schon mal 2 bis 2,5 Stunden.

Anika: Ich hab's tatsächlich auch erst vor kurzem das erste Mal gespielt.

Timo: Wird bei uns in der Familie wirklich wahnsinnig viel gespielt. Gerade wenn wir wirklich viele Besuche im Haus haben. Also wenn Maren, also meine Lebensgefährtin und ich, wenn wir zu meiner Familie fahren, dann sitzen meine Eltern, meine Schwester, mein Schwager und wir beide am Tisch. Und manchmal auch unsere älteren Neffen, da sind wir da mit sieben Leuten. Und dann wird da zweieinhalb Stunden Karten gespielt. Und ja, manchmal auch 6 oder 7 Stunden.

Claudia: Was ist ein Kifferfilm?

Timo: Dieser Begriff, das ist einfach, der entstand vor allem aus diesen Genre-Kifferfilm. Das ist ein Film, da geht's, wie der Name schon sagt, größtenteils geht es einfach nur um den Konsum von Marihuana, Cannabis, diesen ganzen Kram. Und die Haupthandlung, man merkt einfach, entweder ist die Haupthandlung durch den Konsum dieser Droge maximal beeinflusst oder die Droge selber steht konsequent im Vordergrund. Und der Film hat eigentlich keine wichtige Handlung. Es geht mehr einfach nur um diesen Stumpfsinnigsten aller Humors. Guck, der Humor ist durchgehend stumpf. Der ist Hammer. Also da hat nichts mit intellektuellem Humor zu tun. Der ist einfach mega doof. Aber manchmal, wenn man sich denkt, ich brauche mal Urlaub fürs Gehirn. Also es geht mir so. Und ich habe auch ein oder zwei wirklich enge Freunde. Die hatten das eine Zeit lang als Tradition, die man sich besucht hat und auch mal übers Wochenende oder abends auch mal auf ein Bier getroffen hat. Da wurde dieser Film eingelegt und wir konnten ihn alle oder können ihn alle immer noch mitsprechen. Mit einem bestimmten Kifferfilm können wir mitsprechen.

Anika: Ja, das weiß ich aus Erfahrung. Nicht, dass ich den gesehen hätte, aber ich weiß, dass die sämtliche Szenen nachgesprochen haben.

Sandra: Du kannst ihn jetzt auch mitsprechen, ja.

Timo: Anika kann diesem Film durch uns mitsprechen, wo sie ihn selber überhaupt nicht kennt. Man muss sich auch mal schmutz gönnen.

Sandra: Ja, wissen wir jetzt Bescheid.

Kai: Ja, neuer Klingelton. Nein.

Timo: Das wäre super. Einfach mal Dieter Bohlen als Klingelton. Super, man muss sich auch mal schmutz gönnen.

Sandra: Ach so, ja, okay. Da ich sowas nicht gut kenne, habe ich diese Anspielung bis eben nicht so gewusst, dass es Dieter Bohlen-Sache ist.

Timo: Nein, Dieter Bohlen ... aber seine Musik ist nämlich größtenteils schmutz deswegen.

Sandra: Ach so ist das. Ich dachte, der hat das irgendwo rausgehauen, hätte er auch sein können.

Timo: Nein, nein, nein.

Sandra: Kai, möchtest du deine ernste Frage? Oh, Verzeihung, Claudia.

Arbeit im House-Keeping

Claudia: Ich wollte noch wissen, warum jetzt Spülküche und nicht Housekeeping? Also, was ist an Housekeeping so schlimm?

Timo: Housekeeping ist, du hast wirklich im Endeffekt, du hast maximalen Zeitdruck, was für jeden Menschen immer Stress bedeutet. und die Zimmer müssen ja wirklich der Möglichkeit immer wirklich super sauber sein und alles muss genau gleich aussehen. Und ganz ehrlich, das ist eine Arbeit, die ich einen Monat lang gemacht habe, in einem Praktikum in Dortmund, in meiner Zeit, in der ich arbeitssuchend war. Deswegen hatte ich das jetzt nicht unbedingt im Lebenslauf erwähnt im Vorgespräch, weil das war eigentlich nicht so lebenswichtig. Das ist eine Arbeit, da ziehe ich das, also nicht, weil ich die minderwertig finde, ich ziehe meinen Hut vor jedem, der diesen Job macht. Das ist körperlich wirklich anstrengend. Ja, kann mir vorstellen. Also, du bist wirklich, du hast da wirklich Akkordarbeit und es muss halt wirklich immer top aussehen. Das ist nicht immer einfach, wenn du viele Zimmer hast oder es auch im Sommer sehr heiß ist. Also, ist schon wirklich kein einfaches Arbeiten. Kann schön sein, wenn man auch mal einen ruhigen Tag hat, wie es in jedem Job ist. Dann ist das auch eine, besteht

auch eine etwas angenehmere Arbeit. Aber in der Hauptzeit ist das, man malocht sich kaputt.

Anika: Und es sind auch manchmal unschöne Dinge.

Timo: Ja, es können, die Zimmer können unschön aussehen. Das ist auch noch so ein Berufsrisiko, was die Kollegen haben, deswegen.

Kai: Du hast ja jetzt durch die verschiedenen Tätigkeiten, sag ich mal, auch unterschiedlichen Einblick, hat da irgendwann mal für dich das Thema Assistenz eine Rolle gespielt und wäre das in den Bereichen überhaupt möglich?

Timo: Du meinst, dass da wirklich...

Kai: Also eine Arbeitsassistentz.

Timo: Nee, eine Arbeitsassistentz, da habe ich tatsächlich noch nie drüber nachgedacht, weil für mich war es immer wichtig, trotz meiner Sehbehinderung meinen Job selber so gut wie es geht ausführen zu können. Und wenn das nicht gegeben ist, finde ich, hilft mir in einem handwerklichen Beruf eine Arbeitsassistentz nicht. Weil die Zeit, die ich brauche, um jemandem zu erklären, was ich machen möchte oder was gemacht werden muss, die kann ich auch nehmen und zusehen, dass ich meinen Job selber schaffe. Das ist auch so eine leichte Ungeduld, die ich dann habe. Weil ich denke mir immer, die Zeit, die ich jetzt gerade mit dir verschwende, in der Zeit könnte ich produktiv arbeiten. Und wie gesagt, solange ich das selber noch bewerkstelligen kann, ist das für mich auch, ja, vielleicht der eine oder andere würde sagen, das ist falsche Eitelkeit oder falscher Stolz. Das mag man mir gerne nachsagen. Aber ja, so ein Stück weit Stolz ist ja schon, weil ich bin da stolz darauf, dass ich trotz meiner Einschränkungen bis zu einem gewissen Maß mit meinen normalsehenden Kollegen mithalten kann, die teilweise noch 15 Jahre, 20 Jahre mehr Berufserfahrung haben als ich.

Wissenswertes zum Beruf des Hauswirtschafterers

Sandra: Okay. Du hast ja jetzt schon viel von verschiedenen Aufgaben erzählt. Was würdest du denn sagen, wenn jemand denkt, mein Restsehvermögen reicht aus, ich möchte auch gerne Hauswirtschafter*in werden? Welche Voraussetzungen sollte man da mitbringen? Oder was sollte man vorher wissen, bevor man sich dafür entscheidet?

Timo: Der Beruf Hauswirtschaft als solches ist ja relativ mannigfaltig. Du beschränkst dich nicht nur auf eine Küche oder du bist halt nicht nur in der Reinigung zuständig oder, oder, oder, oder bist, ich sag mal, in der Gastronomie oder auch in der Pflege so ein Lückenfüller. Du kannst ja selber entscheiden, in welches Feld du gehst. Du müsstest vielleicht im Vorfeld

schon gucken, in welchem Bereich will ich generell überhaupt arbeiten und kann ich dann da eine hauswirtschaftliche Ausbildung machen? Oder ist es vielleicht sinnvoller, wenn du jetzt sagst, ich möchte eigentlich lieber in der Küche arbeiten, dann mach wirklich den Koch direkt die Ausbildung und geh nicht über den Hauswirtschafter. Und in der Altenpflege, wenn du sagst, ich würde schon gerne im Altenheim oder im Seniorenzentrum arbeiten und viel Kontakt zu den Bewohnern haben und auch wirklich in der Pflege arbeiten, dann mach die Pflegeausbildung. Dann mach nicht dieses Ja-Nein-Ausbildungsdinge. Weil der Hauswirtschafter bietet so viel auf einmal. Ich sag immer liebevoll, man lernt sehr viel, aber nichts davon in voller Gänze. Das heißt, du hast in vielen Dingen wirklich einen Einblick und du kannst wunderbar immer überall irgendwo einspringen, wenn du den klassischen Hauswirtschafter machst.

Sandra: Okay.

Timo: Aber so dass du wirklich so ein komplettes Berufsfeld zu einer Pike auf mitlernst, ist wirklich eher seltener gegeben. Das ist wirklich eher so ein Multifunktionswerkzeug, was du dann bist als Hauswirtschafter. Du bist wirklich, je nachdem wie gut du bist, du bist ein Multifunktionswerkzeug. Du kannst wirklich sehr viel auslösen. Du kannst natürlich auch durch ein Studium zum Ökotrophologen aufsteigen und dementsprechend auch im Bereich Ernährungslehre natürlich viel mitnehmen und auch als Ernährungsberater arbeiten. Das geht alles. Aber wenn du sagst, du möchtest mit Menschen arbeiten oder du möchtest handwerklich wirklich in der Küche stehen, geh wirklich in die Berufen rein und mach dich da ... Werd da glücklich, mach dich da zu dem Mensch, der du werden willst.

Anika: Okay. Und hast du für dich irgendwelche Ziele, was du gerne irgendwie noch anderes machen möchtest oder bist du in deinem Beruf, also mit deinem Bereich zufrieden?

Timo: Ich bin, auch wenn ich viel schimpfe manchmal, aber das hat ja jeder Mensch, das gehört ja irgendwo auch dazu zur Arbeit. Man schimpft auch mal über die Arbeit. Ich bin tatsächlich glücklich bei meiner Arbeit. Das merkt man nicht immer, das mag sein, aber die Arbeit, die füllt mich schon aus. Wie gesagt, ich habe ja durch das Frühstück schon ein bisschen zu tun. Ich habe mit meinen Kollegen, wir sind im Austausch, wie der Tagesablauf ist, was zu machen ist. Bestellungen machen, dieses, jenes. Die Küche natürlich sauber halten. Eventuell mal in der Spülküche aushelfen. Oder jetzt halt ich als Hauswirtschafter, das kam schon mal vor, dass wir einen personellen Engpass im Housekeeping hatten. Dann hieß es, kannst du im Housekeeping einspringen? Dann für dieses oder jenes übernehmen? Ja, natürlich mache ich das. Deswegen, also ich bin wirklich zufrieden bei uns.

Aber jetzt nicht nur aufgrund der Arbeit, die anfällt, dass die mich als ausfüllt. Da ich finde, da ist ausfüllen wirklich so ein sperriges Wort. Es ist wirklich eine schöne Arbeit, die ich habe. Und ich habe das Glück, also ich als persönlicher Mensch habe das Glück, dass ich auch wirklich ein Stück weit der Charakter sein kann, der ich auch privat bin. Das heißt, wenn ich mal einen schlechten Tag habe, dann darf ich das auch meinen Kollegen gegenüber kommunizieren und muss das nicht so lapidar, diplomatisch, in diesem freundlichen Büro Deutsch rüberbringen. Ich darf einfach sagen, geh mir mal aus der Sonne, mein Tag ist heute schlecht. Und wenn du ihn mir nicht schlechter machen willst, sprichst du mich heute bitte nicht an.

Claudia: Und das geht?

Timo: Ist bei uns im Hause tatsächlich, also wenn man dich nicht wirklich brutal beleidigt oder anpöbelt, ist das machbar?

Claudia: Nee, ich meine, dass man sich wirklich nicht anspricht. Also ich stelle mir vor, dass es immer Situationen gibt, wo man den anderen doch nochmal ansprechen muss.

Timo: Ja, dieses sprich mich heute mal nicht an. Da weiß jeder, okay, in den nächsten ein, zwei Stunden hat der gerade einfach keine Lust. Aber natürlich, wenn es um den Reinen Beruf selber geht oder um die Arbeit, die zu erledigen ist, ist natürlich ist man ansprechbar miteinander. Das ist dann eher so diese Warnung, geh mir heute aus der Sonne, weil ich hab kein Bock auf Rumgeflaxe.

Claudia: So, ich würde gerne noch fragen, was würdest du denn sagen, was macht in der Gastronomie einen guten Arbeitgeber aus?

Timo: Nun, das ist relativ schwer zu sagen. Ein guter Arbeitgeber ist natürlich, ja, wie sage ich es jetzt? Ich habe da so viele Sachen, die ich jetzt alle am liebsten auf einmal raushauen möchte. Das Erste ist ein guter Arbeitgeber, gerade in der Gastronomie, der achtet auf sein Team. Egal, wer im Team welchen Posten macht, welchen Aufgabenbereich hat. Sei es Housekeeping, sei es ein Hausmeister, sofern in einem Betrieb einer da ist. Oder sei es jemand, der im Büro sitzt, organisatorisch das macht. Oder die Küche oder Rezeption. Oder, oder, oder, oder. Man sollte wirklich immer ein Auge auf sein Team haben. So dieses, wie weit kann ich mein Team belasten? Muss ich, also muss ich als Chef mit einsteigen? Oder kriegt mein Team das selber noch so gewuppt? Ja, ob ein Mensch jetzt einen schlechten Tag hat, wie gerade erwähnt oder nicht, das ist nebensächlich, das gehört beim Arbeiten dazu. Da muss halt der Mitarbeiter selber klar kommen. Aber ich finde, ein guter Chef sollte schon sein Team im Blick haben und gucken, dass man vor Arbeit nicht komplett untergeht und sich komplett verliert

oder im besten Fall das Team kaputt reitet. Dass da die Balance stimmt. Also nicht von wegen immer der perfekte Freizeitausgleich, wenn mal Überstunden gemacht worden sind, oder wenn man mal, obwohl man frei hat, Arbeiten kommt, weil einfach gerade wirklich aufgrund der Saison viel zu tun ist. Darum geht es mir persönlich gar nicht. Dass man sagt, ich habe aber dann gearbeitet, ich will diesen Ausgleich haben. Sondern, dass der Vorgesetzte, also der Chef von dem Ganzen selber sagt, ne, wir müssen gucken, dass sich das hier in der Balance hält. Und auch mal sagt, ihr habt viel gemacht, jetzt macht ihr mal ein bisschen mehr frei. Oder, ne, oder, keine Ahnung, hier habt ihr mal ein Goodie oder sonstiges. Also so die Menschlichkeit mitbringen. Nicht immer nur Verlangen, auch mal geben.

Eine Diskriminierungserfahrung

Anika: Was wir ja gern von jedem Gast, jeder Gästin wissen wollen würden, möchtest du uns von einer besonderen Diskriminierungserfahrung berichten, wenn du eine hattest?

Timo: Eine richtig krasse Diskriminierungserfahrung, so wo ich wirklich nachhaltig getroffen bin oder die mich heute noch nachdenklich macht, hatte ich klassisch so nicht. Also was ich natürlich viel hatte, ist gerade in der Jugend- und Kinderzeit oder manchmal auch, wenn man, ich sag's mal, etwa spezielle Leute trifft, die ein bisschen problematisch sind. Dann kriegt man schon mal so Sachen wie Blindfisch, Vieraue sowas. Diese Erfahrung habe ich in meiner Lebenszeit natürlich gemacht. Aber dass mich da jemand wirklich brutal drauf reduziert hat und mich dann negativ mit irgendwas behaften wollte, das ist mir so nicht untergekommen. Also da hatte ich so Glück. Was ich hatte ist, und das hat mich in dem Moment und auch tatsächlich ein paar Tage später danach immer noch wirklich innerlich aufgeregt, dass meine Sehbehinderung von einem Arbeitgeber als Entschuldigung genutzt wurde. Und da dachte ich mir, das ist asozial. Weil irgendwas ist schief gelaufen in einem ganz normalen Arbeitsablauf und da ist wirklich irgendwas passiert. Und dann hieß es halt, ja, der Kollege ist halt sehbehindert. Mein Gott, der kann halt nicht so schnell agieren wie jeder andere. Und da dachte ich mir, boah, mein Freund, jetzt reicht's aber. Aber da habe ich wirklich geschluckt und habe mir echt gedacht, boah, das ist hart. Die Sehbehinderung eines Menschen als vermeintliche, hingeschmierte Entschuldigung zu nehmen, und das fand ich tatsächlich unmenschlich. Das fand ich nicht mehr lustig.

Anika: Das ist ja auch eine Diskriminierung.

Sandra: Naja, ich weiß nicht. Ich bin jetzt noch auf dem Dampfer, dass ich mir denke, der Mensch wollte verständnisvoll sein und jetzt wissen wir ja

nicht, was da passiert ist. Also wenn ich mir jetzt überlege, wenn mir das passiert wäre, würde wahrscheinlich mein Gefühl über die Situation davon abhängen, ob ich halt wirklich geschludert habe oder wenn es tatsächlich was gewesen wäre, was für mich halt richtig schwer ist im Vergleich.

Timo: Es ging im Prinzip nur darum, dass ich bei einer Gästegruppe falsche Getränke geliefert habe und die vermeintlich auch nicht vernünftig hingestellt habe. Nach dem Motto, es sind ja Stammgäste und man weiß ja, was sie trinken. Ich habe tatsächlich, es ging nur um eine Biersorte. Ich habe die falsche Biersorte an den Tisch gebracht und das ist mir an dem Abend zweimal passiert und da hat ein anderer Kollege, der in den Laden was zu sagen hatte, der hat sich vermeintlich entschuldigt nach dem Motto, so, ja, der ist ja sehbehindert, der kann das halt nicht so gut.

Sandra: Ach so, das ist natürlich ganz anders, als ich das verstanden habe.

Timo: Und da dachte ich so ne, mein Freund, das ist ein menschlicher Fehler, das hat nichts mit der Sehbehinderung zu tun, das ist Kacke.

Sandra: Ja, weil es dir die Kompetenz abspricht, grundsätzlich eigentlich. Ja, das ist noch was anderes, genau.

Timo: Das hat mich dann Tage später noch ein bisschen frustriert hinterlassen, aber dieses klassische Wirkliche, du kannst das nicht, weil du bist sehbehindert. Also, dass man mir damit wirklich, sage ich mal, negativ einen einschenken will, ist mir so nicht untergekommen. Oder du bist nichts wert, weil du sehbehindert bist. Das ist mir nicht untergekommen.

Sandra: Ach, ich finde das schon blöd genug, was du gerade erzählt hast, ehrlich gesagt.

Timo: Ja, aber das ist ja im Endeffekt er ein Angriff auf mich als Person und nicht auf die Behinderung. Von daher, da wurde die Behinderung als vermeintliche Entschuldigung genommen und das fand ich halt schwach.

Dunkelerlebnisgastronomie

Kai: Wie denkst du über die Dunkelerlebnis-Gastronomie?

Timo: Ich habe tatsächlich nicht einen Berührungspunkt in meinem Leben mit der Dunkelgastronomie gehabt. Also, ich kenne ein, zwei Leute, die selber in dem Bereich gearbeitet haben und fand das natürlich hochgradig interessant, weil ich konnte mir das einfach so nicht vorstellen, in dem Umfeld so diesen Job zu machen. im Service, aber nur halt vom Hörensagen, aber ich finde es jetzt nicht interessant genug, dass ich sage, boah, ich gucke mir das mal an als Gast und vielleicht auch mal einfach als Spaß auch mal einfach zum Probe arbeiten.

Kai: Also, für mich war das interessant. Ich habe das selber einfach mal mit Leuten mitgemacht, um eben sowohl diese Erfahrung zu haben und auch eben mit den, also mit der Familie war das halt auch mal dabei zu sein und interessanterweise auch schon von mehreren Leuten dann so Aussagen dazu gehört und da kam immer wieder raus, Oh, wie schrecklich ist denn das? Weil ich habe mich in der Situation so schwierig gefühlt und interessant daran war für mich, dass ich selber mir immer vorgestellt habe, dass die Leute doch so einen gewissen Eindruck von dem Thema bekommen. Nicht, dass man das komplett nachvollziehen kann, das natürlich nicht, weil das die komplette Dunkelheit einen natürlich wirklich in eine völlig fremde Situation stellt, aber mein Gefühl war, dass die Leute teilweise so beeindruckt im negativen Sinne waren, dass ich ja das Gefühl hatte, dass das fast sogar Schaden angerichtet hat. Das hat mich so ein bisschen beeindruckt, ob man das so sagen kann. Ja, negativ beeindruckt, ehrlich gesagt.

Sandra: Cool.

Anika: Habe ich tatsächlich auch erlebt. Ich habe mal in so einem, ja, Dunkelcafé, das wurde bei uns bei irgendeinem Sommerfest vom Arbeitgeber mal gemacht. Dann wurde Sand in die Kantine gestreut, ganz viel, und dann war alles dunkel und da standen Tische. Und es gab Menschen, die sind reingegangen und die haben richtig Angst bekommen und Panik und die musste man wieder rausführen.

Claudia: Mhm.

Kai: Wow.

Sandra: So, jetzt habe ich zu lange nicht das Thema unterrichtet, aber es gefällt mir sehr, dass ihr jetzt gerade die Kritik wiedergegeben habt von Silverman. Das ist eine blinde Psychologin, glaube ich. Und sie hat zwei Artikel darüber geschrieben¹, dass solche Erlebnisse halt, wenn man die falsch macht, Schaden anrichten können, dass dann behinderte Menschen als inkompetenter gelten. Menschen haben vielleicht mehr Empathie oder irgendwas, aber sie halten behinderte Menschen nach solchen Erlebnissen für weniger kompetent als vorher, weil sie ihre eigene Hilflosigkeit, die sie

¹ Silverman, Arielle M., Jason D. Gwinn, und Leaf Van Boven. 2015. „Stumbling in Their Shoes: Disability Simulations Reduce Judged Capabilities of Disabled People“. *Social Psychological and Personality Science* 6 (4): 464–71.

<https://doi.org/10.1177/1948550614559650>.

Silverman, Arielle Michal. 2015. „The Perils of Playing Blind: Problems with Blindness Simulation and a Better Way to Teach about Blindness“. *JBIR: The Journal of Blindness Innovation and Research* 5 (2). <https://doi.org/10.5241/5-81>.

erleben, damit gleichsetzen, was sie meinen, wie wir uns dann fühlen in solchen Situationen.

Kai: Ja, das ist schon prägend, denke ich.

Gedanken zu Saliya Kahawatte

Sandra: Aber würdest du dir das angucken mal?

Timo: Als Gast würde ich mir das vielleicht mal angucken. Wie gesagt, ich finde die Idee dahinter wirklich interessant, aber es ist jetzt nicht so, dass es mich wirklich da hinreißt. Also wenn es mal irgendwann mal heißt, ach, wir gehen heute da hin, Ja gut, dann gehen wir da hin. Aber ich müsste jetzt nicht aktiv sagen, lass uns da hin.

Sandra: Ich weiß nicht, ob du die Geschichte kennst von Saliya Kahawatte, der ja in der Fünf-Sterne-Gastronomie praktisch gearbeitet hat und dann aber erblindet ist, aber eigentlich auch schon vorher wusste, dass er erblinden würde. Eigentlich genau das, was du gerade gesagt hast. Man soll das machen, was man will. Und ja, er hat sehr lange kompensiert und seine Behinderung versteckt und dann irgendwann aber aufgehört, in dem Bereich zu arbeiten. Und jetzt wurde über sein Leben ein Buch geschrieben. Ne, hat er ein Buch geschrieben und ein Film wurde gemacht. Und jetzt coacht er Menschen irgendwie auch darüber, wie man Ziele erreicht und solche Sachen. Ist dir die Geschichte bekannt und hast du dazu eigene Gedanken?

Timo: Die Geschichte ist mir tatsächlich ein bisschen bekannt. Also ich habe mich nicht komplett so ins Detail damit befasst. Ich habe mir einfach nur mal so ein kurzes Interview von ihm angehört. Und ich dachte mir im ersten Moment, ja, warum möchtest du das verstecken, wenn du doch merkst, deinen Beruf kannst du eigentlich so nicht ausüben. Versteck dich dann doch nicht hinter irgendwelchen vermeintlichen Sachen, wie ja, der ist halt manchmal ein bisschen schusselig oder trottelig. Geh doch offen damit um. Und mit diesem Gefühl bin ich auch eine Zeit lang durch dieses Interview, was ich mir von ihm angehört habe, gegangen und dachte mir so, na, ja, das macht dich irgendwie unsympathisch.

Sandra: Okay.

Timo: Und irgendwann sagte er ja halt, dass er die Karten auf den Tisch gelegt hat, alles offen gelegt hat und er geht dann mehr offen um und gibt auch wirklich in Hotels auch Coachings für Einblicke für Leute mit Sehbehinderung oder erblindeten Menschen. Und das dachte ich mir, okay, aus Scham wurde tatsächlich ein anderer charakterlicher Weg. Er hat sich nicht mehr versteckt. Er sagt jetzt nicht, ich gehe da jetzt offen mit um, ich

zeige euch, aber dass es trotzdem klappt. Und das fand ich dann doch sehr beeindruckend. Und vor allem in einem 5-Sterne-Hotel, stelle ich mir das das, im Vergleich zu dem, was ich beruflich bis jetzt gemacht habe, sehr, sehr herausfordernd vor. Also da kann ich nur Respekt vor haben.

Sandra: Der hat ja gesagt, er könne am Klang der Gläser hören, ob die sauber sind.

Timo: Sowas habe ich mir nie angetan, das herauszufinden. Und ich dachte, ich fand das irgendwie faszinierend, wo ich dachte mir, das kann ich mir schwer vorstellen.

Timo: Aber wenn das wirklich stimmt ... Aber ich kann es mir schwer vorstellen, aber wenn es klappt, dann ist das ein cooler Weg, dann ist das eine Methode, die er für sich herauskristallisiert hat. Und wie gesagt, das finde ich sehr beeindruckend.

Sandra: Ja, ich mag es ihm auch gar nicht absprechen. Ich habe mir gedacht, ja, habe ich noch nicht gemerkt, wie das gehen kann.

Timo: Nee, also ich habe mich tatsächlich auch kurz selber an so einer Glaswand gesehen und so Weingläser anklingen, so Kling, oh, da ist noch ein Fleck dran. Kling, nee, das ist ja mal sauber. Ich habe mich selber nur da stehen sehen und dachte mir, wie geht das? Wie kann das funktionieren? Aber das sind halt Arbeitstechniken, die er sich angeeignet hat, so wie jeder, das wie er hatte, um blinde Menschen sich in seinem Job auch wirklich ganz eigene Arbeitstechniken irgendwann rauspickt und die für sich perfektioniert.

Schlechter Rat, guter Rat

Sandra: Zu allerletzt fragen wir unsere Gäst*Innen ja sehr gern, hast du mal einen ganz schlechten Rat bekommen, wo du dann festgestellt hast, ne, das sollte man lieber anders machen? Also schlechter Rat und guter Rat, hast du einen guten Rat mal bekommen, wo du sagst, das war richtig gut oder auch gern irgendeinen Lifehack, den du rausgefunden hast, wo du sagst, das und das funktioniert sehr gut, um irgendein Problem zu navigieren. Das möchte ich gern weitergeben, diese beiden Fragen.

Timo: Also der einzige wirklich, wirklich schlechte Ratschlag, den ich wirklich über lange Zeit bekommen habe, also den fand ich persönlich einfach schlecht, weil es mir selber nicht liegt. Es hieß, Junge, geh doch einfach, mach eine Büroausbildung, ist ein guter Job, ist nicht zu anstrengend, ist körperlich okay, da musst du auch mit den Augen nicht dann zu viel können. Und ich dachte mir immer, was reitet ihr auf meiner Verdammten Sehbehinderung rum? Ja, ich sehe schlecht, das heißt aber nicht, dass ich

nicht trotzdem körperlich arbeiten kann. Ich bin ja immerhin ein relativ, ich sag's mal höflich, stabil gebauter, junger Mann. Das bin ich jetzt, Mitte 30 immer noch. Ich möchte einfach nicht ins Büro, ich möchte nicht, mit Samthandschuhen angefasst werden, ich möchte nicht, dass es heißt, hier schiebt den Sehbehinderten ins Büro, da kann er am wenigsten Schaden anrichten. So fühlte ich mich. Und da habe ich schon fast aus Trotz gesagt, ich gehe irgendwas mit Handwerk machen, mir ist vollkommen egal was. Und ich wollte tatsächlich ganz am Anfang meiner Beruf ... also ich sag mal so, mein erster Berufswunsch war im Erzieherbereich, aber ich habe relativ schnell gemerkt, nee, das wird nichts. Nee, das liegt dir nicht. Mach mal besser nicht. und dann, als es dann wirklich kurz vor Ende der Schule oder der schulischen Laufbahn hieß, Abitur oder Ausbildung, habe ich gesagt, ich mache eine handwerkliche Ausbildung, ich möchte in den Metallbereich, habe aber aufgrund meiner Sehbehinderung wirklich zu schlecht gesehen, so dass das BBW Soest gesagt hat, tut mir leid, Metall können wir dich nicht reinvermitteln, dafür reicht deine Sehkraft nicht aus. Und dann bin ich halt in die Hauswirtschaft. Also so schließt sich der Kreis dann komplett, um die Frage vom Anfang vielleicht noch final zu beantworten.

Sandra: Okay, und der Gute?

Timo: Ein guter Ratschlag, den ich selber nie aktiv bekommen habe, also nie ausgesprochen, aber den ich wahrscheinlich aus meiner Erfahrung geben würde, ist auch, also egal, welche Behinderung man hat, man sollte sich nicht sagen lassen, man kann dieses oder jenes nicht. Solange man selber der Meinung ist, man kann das oder man merkt, dass man dem Gewachsenen ist, dem Aufgabenfeld, was man sich stellen möchte. Warum soll man das nicht tun? also ich kann jedem nur zurufen, wenn man der Meinung ist, man möchte etwas beruflich machen oder irgendwas erreichen oder im Sport oder als irgendein Hobby oder was weiß der Henker, welche Beispiele man noch aufzählen möchte, macht es doch einfach. Wenn ihr merkt, ihr schafft das aus irgendwelchen Gründen nicht, weil die Behinderung einfach im Weg steht, dann ist dem leider so. Das muss man akzeptieren, die Größe muss man aufbringen, das geht mir mit manchen Sachen auch so, ich sehe Sachen, die möchte ich gerne machen, wie Autofahren, das darf ich nicht, das macht mich schon manchmal traurig, aber damit muss ich leben. Dafür gibt es andere schöne Sachen, die ich machen kann, das ist okay. Ich kann umsonst Bus und Bahn fahren, andere geben dafür ihr harterarbeitetes Geld aus. Ich spare mir das, das ist auch schön.

Sandra: Kaufen ein Deutschland-Ticket.

Timo: So, Anfänger. Nein, Spaß beiseite, also ich meine das schon ernst, wenn jemand sagt, ich möchte etwas erreichen, ich möchte wirklich jeden eindringlich, nicht bitten, aber aus meiner Erfahrung und in meiner Ehrlichkeit sagen, versucht es. Wenn es klappt, ist es doch schön, dann könnt ihr euch, was weiß ich, was für Träume, Wünsche, Ziele, ihr euch steckt, könnt ihr erreichen, wenn es nicht klappt, dann muss man damit leben, aber man muss sich nicht irgendwie fragen, hätte ich es vielleicht doch geschafft. Oder dieses Hätte, Wäre, Könnte, das ist so viel verschwendete Lebenszeit, die man sich damit auflädt, das muss nicht.

Claudia: Also lieber ausprobieren und eventuell scheitern, als eine Gelegenheit zu verpassen.

Timo: Genau, also natürlich, als ganz krasses Beispiel, ich als massiv ... was heißt massiv schwer sehbehinderter Mensch, ich werde kein Formel-1-Fahrer. Realismus muss schon dabei sein bei den Zielen, also man muss schon die Situation abwägen. Ich möchte jetzt nicht, dass jeder sagt, ich sehe schlecht und sitze im Rollstuhl. Nein, da wirst du kein Langstreckenläufer, das muss man einfach sehen. Also man muss die Situation schon klar im Blick haben.

Kai: Klar. Ja. Damit können wir für heute zumindest, oder für diese Folge, einen Abschluss finden und ich bedanke mich recht herzlich bei dir. Wir bedanken uns bei dir.

Timo: Ja. Ich danke euch für die Einladung.

Sandra: Ja, wir haben uns sehr gefreut, dass du da warst. Ja.

Claudia: Das hat richtig Spaß gemacht, ja.

Kai: Ja. Falls ihr noch Gästewünsche habt oder ganz allgemein euch melden möchtet, wir freuen uns natürlich über Post von euch an [berufswege at posteo.de](mailto:berufswege@posteo.de) Und damit möchten wir uns jetzt auch von euch verabschieden.

Alle: Tschüss. Bis zum nächsten Mal.

Outro

Jörg: Das war Berufswege. Von und mit Claudia Meier-Eichholz, Anika Laskiewicz, Sandra Pilz und Kai Weser. Feedback und Gästewünsche gerne an [berufswege at posteo.de](mailto:berufswege@posteo.de). Tschüss.