Technik-Leiter Etienne Schnepper erklärt die Funktion eines Autoklavs (Gerät zum Haltbarmachen von Lebensmitteln) in einem Video, eine Online-Live-Variante ist in Vorbereitung.

FOTOS: JANN ROOLFS

Online-Unterricht und leeres Internat

Neumünsteraner Lebensmittelinstitut KIN stellt seinen Betrieb in Corona-Zeiten um

VON JANN ROOLFS

NEUMÜNSTER. Das Neumünsteraner Lebensmittelinstitut KIN muss seinen Betrieb in Corona-Zeiten umstellen: Das Wohnheim steht leer, in der Mensa werden statt täglich 250 Mittagessen nur noch wenige Portionen gekocht. Der Unterricht für angehende Lebensmitteltechniker geht an der Fachschule online weiter.

An den Glastüren kleben große Schilder: „Nur Ausgang" oder „Eingang" steht darauf. Drinnen sind mit rot-weißem Flatterband Wege abgesperrt, durch die Flure geht es im Einbahnstraßensystem. Dabei gibt es hier im Moment so gut wie nichts zu regeln: Wo sonst rund 100 angehende Lebensmitteltechniker plus Seminarteilnehmer plus Berufsschüler unterwegs sind, herrscht Stille: Den Unterrichts- und Seminarbetrieb hat das Neumünsteraner Lebensmittelinstitut KIN storniert oder ins Internet verlegt.

„Das ist eine schöne Lösung, das hilft uns weiter", sagt Schulleiter Stefan Precht: „Aber Präsenzunterricht ist schöner." Für Lehrer und Schüler ist der Online-Unterricht für Lebensmitteltechniker anstrengender als der normale Schulbetrieb. Denn an der privaten Fachschule ist der Unterricht per Videoplattform streng geregelt: Täglich von 7.45 bis 12.45 Uhr wird unterrichtet, danach gibt es Aufgaben bis 16 Uhr, die Anwesenheit wird überprüft. So viele Stunden konzentriert vor dem Monitor zu sitzen, das ist beschwerlich, erklärt Precht.

Die Anwesenheitskontrolle ist nötig, weil viele Schüler ihren Unterricht über die Renten- oder Krankenversicherung oder die Arbeitsagentur bezahlt bekommen, und die verlangen Nachweise, erklärt Inge Jeß. Sie leitet das Lebensmittelinstitut KIN, zu dem außer der Schule ein Labor, eine Mensa und ein Wohnheim in Neumünster gehören. Mensa und Wohnheim liegen so gut wie brach: Die Schüler sitzen im Bundesgebiet verstreut zu Hause, statt im Internat zu wohnen.

Aus der Küche liefert KIN täglich ein paar Mahlzeiten an die Feuerwehr und umliegende Firmen, aber das ist kein Vergleich zum Normalbetrieb mit 250 Mittagessen täglich plus die Versorgung einiger Kitas. Seminare und Weiterbildungen finden nur in geringerem Umfang statt. März und April kann Jeß überbrücken, ohne ihre insgesamt 50 Mitarbeiter – zuzüglich Honorar-Dozenten – in Kurzarbeit zu schicken. Aber: „Wenn nicht bald Geld fließt, wird es eng."

Jeß und Precht hoffen, dass sie ab dem 4. Mai wenigstens diejenigen Schüler wieder im Haus haben, die dann ihre Prüfungen ablegen müssen. Klar ist allerdings noch gar nichts: Dürfen dann Schüler aus anderen Bundesländern nach Schleswig-Holstein kommen und hinterher wieder heimreisen? Wie viele dürfen gleichzeitig unterrichtet werden, zehn oder 20 oder 25? Dürfen die Schüler im Internat wohnen? Welche Vorkehrungen müssen getroffen werden, damit sie sich möglichst selten begegnen?

Institutsleiterin Inge Jeß in der Mensaküche, die mangels Schülern so gut wie nicht genutzt wird.

Einen Vorgeschmack auf die Komplikationen hat Stefan Precht schon im März bekommen. Einerseits hat seine Schule den Übergang von Präsenz- zu Online-Unterricht fast bruchlos geschafft, berichtet er stolz: Am Freitag, 13. März, verkündete das Land die Schulschließungen, am Dienstag darauf legte das KIN mit dem Online-Unterricht in vollem Umfang los. Die schriftlichen Prüfungen derjenigen Schüler, die im März ihre zweijährige Ausbildung beendeten, waren gerade beendet – aber einer von 27 musste noch in die mündliche Prüfung, die war für den 20. terminiert und musste abgesagt werden. Folge: ohne letzte Prüfung keine Zeugniskonferenz und damit auch keine Abschlusszeugnisse. Inzwischen haben die Lehrer mündliche Prüfung und Konferenz nachgeholt, die Zeugnisse sollen in den kommenden Tagen verschickt werden.

Im April wurden 20 neue Erstsemester eingeschult. Das passierte ebenfalls online, obwohl das pädagogisch eigentlich verkehrt ist: „Erst ein paar Tage Präsenz, damit alle sich kennen lernen", lautet für Precht der sinnvolle Aufbau des Unterrichts. Immerhin: Erstsemester- und Abschlussparty, die jetzt ausfielen, sollen nachgeholt werden, verspricht der Schulleiter.

Im September werden die nächsten Absolventen entlassen, im Oktober starten dann wieder Erstsemester. Dann hofft Inge Jeß auf steigende Zahlen, weil ab Sommer das Aufstiegs-BAföG großzügiger gezahlt wird.

Das Lebensmittelinstitut KIN

1965 gründeten Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie das Institut KIN; der Name stand damals für „**Konserven-Institut Neumünster**". Träger ist nach wie vor der Verein Lebensmittelinstitut KIN e. V. Das KIN ist die einzige private von bundesweit zwölf Schulen, an denen Lebensmitteltechniker ausgebildet werden. Voraussetzung ist eine Ausbildung im Lebensmittelsektor oder Berufserfahrung dort. Die Ausbildung dauert in Vollzeit zwei Jahre, berufsbegleitend drei Jahre. 20 bis 30 Schüler starten pro Semester. Die Vollzeit-Ausbildung kostet 7500 Euro pro Jahr; Schüler mit erstem Wohnsitz in Schleswig-Holstein bekommen 3500 Euro vom Land als Zuschuss. Ab dem Sommer soll diese Ungleichheit mit einer Neuregelung des Aufstiegs-BAföGs ausgeglichen werden zu Gunsten der Schüler. Zusätzlich bietet das KIN eine Ausbildung zum **Industriemeister für Lebensmittel** an, in Kooperation mit anderen Instituten beteiligt sich das KIN an Hochschulstudiengängen. Außerdem veranstalten die Neumünsteraner Weiterbildungen und Seminare im Lebensmittelbereich. Zum KIN gehört ein Labor, das auch für Fremdaufträge genutzt wird.

www.kin.de