

Von unserem Redakteur
Friedhelm Römer

Die Sorgenfalten bei einigen Rektoren der Heilbronner Berufsschulen wollen sich nicht glätten. Hintergrund ist eine Verordnung des baden-württembergischen Kultusministeriums zur regionalen Schulentwicklung an beruflichen Schulen. Danach kommen alle Klassen, die weniger als 16 Schüler haben, auf den Prüfstand. Am Standort Heilbronn sind vor allem die Bäcker und Metzger betroffen, die an der Peter-Bruckmann-Schule ausgebildet werden, sowie die Floristen, die an der Christiane Herzog-Schule lernen. Einrichtungen, die auffällig werden,

„Die Regelung, kleine Klassen zu schließen, führt dazu, dass bestimmte Berufe in der Fläche verschwinden.“

Dr. Christoph Franz

weil sie unter die Marke fallen, geraten in den Fokus der Verordnung. Innerhalb von drei Jahren muss die Schule reagieren und diese Mindestzahl erreichen.

Kein Einfluss „Aber wir haben überhaupt keinen Einfluss darauf, weil die Schüler sich zunächst die Betriebe suchen“, sagt Dr. Christoph Franz, Schulleiter der Peter-Bruckmann-Schule. Derzeit sind dort 15 zukünftige Bäcker im ersten Lehrjahr. Hinzu kommen 33 angehende Bäckerei-Fachverkäufer. Diese beiden Richtungen werden im ersten Lehrjahr gemeinsam beschult.

Dramatischer ist die Lage bei den Metzgern. Hier gibt es gerade einmal sieben Fleischer-Azubis und sieben angehende Fleischerei-Fachverkäufer im ersten Lehrjahr. Aufgrund dieser Zahlen drücken auch sie gemeinsam die Schulbank. Christoph Franz: „Das sind ähnliche Ausbildungsgänge, aber es ist ein Spagat.“ Der praktische Unterricht findet getrennt statt. „Die Regelung, kleine Klassen zu schließen, führt dazu, dass bestimmte Berufe in der Fläche verschwinden“, sagt Franz.



Kleine Klasse (v.r.) mit Lehrer Michael Engelhardt, Fleischerlehrling Taner Atal, Peter-Bruckmann-Schul-Rektor Christoph Franz und weiteren Azubis. Foto: Mario Berger

Sorgen um den Standort

HEILBRONN *Berufsschulen hoffen, dass Kleinklassen wie Bäcker, Fleischer, Floristen erhalten bleiben*

Auch Landrat Detlef Piepenburg setzt sich entschieden für den Standort Heilbronn ein: „Hier geht es um den qualifizierten Nachwuchs fürs Handwerk, und zwar für die Bereiche, in denen es besonders schwer ist, überhaupt Jugendliche zu gewinnen. Bei einer Zusammenlegung solcher Klassen auf wenige Standorte besteht die Gefahr, dass dann die Ausbildungen nicht mehr gemacht werden.“

Gemeinsam Neben Heilbronn kämpfen auch die Schul-Standorte Künzelsau und Bad Mergentheim ums Überleben von Bäckern und Metzgern. In Bad Mergentheim gestaltet sich der Spagat noch ein wenig schwieriger als in Heilbronn.

Herzog-Schule startet mit 18 Floristen

Anders als sein Kollege Christoph Franz von der Peter Bruckmann-Schule kann **Klaus Ulbrich**, Rektor der Christiane Herzog-Schule, in diesem Schuljahr aufatmen. 18 Azubis haben sich im Herbst für die Ausbildung zum Floristen angemeldet, obwohl zunächst nur 13 Interesse gezeigt hatten. Sie werden

gemeinsam mit den zehn Azubis aus dem zweiten Lehrjahr beschult. 16 Azubis befinden sich im dritten Lehrjahr. „Vor sieben Jahren hatten wir noch zwei Parallelklassen“, sagt Ulbrich. Inzwischen ist die CHS die einzige Schule in Nordwürttemberg, die überhaupt noch Floristen ausbildet. *fri*

Dort gehen laut Christoph Franz die Bäcker und die Metzger einschließlich der jeweiligen Fachverkäufer im ersten Lehrjahr gemeinsam in eine Klasse. Da stelle sich schon die Frage, was überhaupt noch beim Schüler ankommt. Einen dieser drei Standorte werde es treffen, habe

das RP verlauten lassen. Der Hohenloher Landrat Dr. Matthias Neth erklärte gegenüber unserer Zeitung in Bezug auf die 16-Schüler-Regel: „Wenn dieses Verfahren vollends scharf gestellt wird, sorgt das noch einmal für Veränderungen. Dann wird es eine Herausforderung, das

alles weiter in der Breite anbieten zu können.“ Wenn einer dieser Standorte geschlossen wird, werden sich die Azubis nicht für einen der beiden verbleibenden entscheiden, sondern in einen anderen Beruf wechseln, ist Schulleiter Christoph Franz überzeugt. Dies führe zu Fachkräftemangel für die Industriebetriebe. Qualifiziertes Personal hinter der Fleischtheke verschwindet und statt frischer Ware bekommen die Kunden bald mehr und mehr abgepackte Lebensmittel. Im Januar reisen die Schulleiter zu einer Fachtagung ins Regierungspräsidium nach Stuttgart. Dort erhalten sie das Ergebnis, ob überhaupt, und wenn ja welcher Standort geschlossen wird. **Kommentar „Spagat“**