

DLZ

# Klopse aus der Ferne

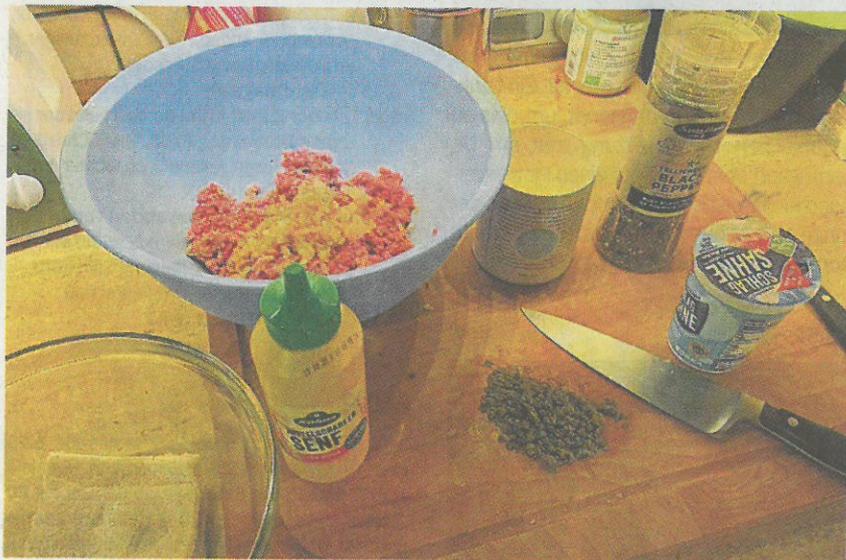
**DITHMARSCHEN** Auszubildende kochen vernetzt

**S**chulen und Kitas mussten wegen der Coronapandemie schließen und berufliche Bildungseinrichtungen auch. Das Jugendaufbauwerk Dithmarschen, das neben vielen anderen wichtigen Maßnahmen junge Menschen in unterschiedlichen Berufen ausbildet, musste wieder auf das E-Learning umschalten.

Mit einer neuen Plattform steht dieses Mal eine Kommunikationsmöglichkeit im Internet zur Verfügung, mit der Auszubildende und Ausbilder miteinander chatten, telefonieren und Videokonferenzen durchführen können. So kann Ausbilder Thomas Dölitzsch Theorie und Praxis auch auf Entfernung zusammenführen. So stand an einem

Montag die Bekanntmachung des Essensgerichts vom Donnerstag an: Königsberger Klopse mit Reis. Rezepte wurden herausgesucht, Mengen und Preise berechnet, Lehrfilme geschaut, Arbeitsabläufe geschrieben und Stolpersteine diskutiert. Und dann standen in elf Dithmarscher Küchen die Auszubildenden zum Fachpraktiker Küche, um praktisch das Gelernte umzusetzen. Schritt für Schritt wurden Fotos ausgetauscht, Fragen besprochen und Vorlieben offenbart. Kapern, ja oder nein? Mit Sardellen oder lieber ohne? Zum Schluss freuten sich nicht nur die Auszubildenden, sondern auch die Familien, die ein leckeres Essen genießen durften.

Von Kerstin Hanert-Möller



So sieht der Arbeitsplatzaufbau für die Königsberger Klopse aus. Welche zwei Zutaten fehlen, fragen sich die Teilnehmer.