



Qussay Hafaz ist Auszubildender im Schlosshotel Hugenpoet in Kettwig.

KERSTIN KOKOSKA/FUNKE FOTO SERVICES (3)

# Flüchtling startet Lehre in Sternehotel

Qussay Hafaz ist aus Syrien gekommen. Er ist einer der neuen Azubis im Hotel Hugenpoet

**Asgard Dierichs**

**Kettwig.** Vor allem Gläser auf Hochglanz zu polieren, hat Qussay Hafaz im ersten Ausbildungsmonat gelernt. Der 23-Jährige startete vor vier Wochen im Fünf-Sterne-Superior-Schlosshotel Hugenpoet eine Lehre in der Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie. Der Sonntagsbrunch, die Familienfeier, ein Candle-Light-Dinner oder Häppchen in der Mittagspause – Restaurantbesuche sind beliebt. Die Gäste legen Wert auf gutes Essen, schätzen aber auch einen kompetenten Service.

„Sie möchten sich wohlfühlen“, weiß Qussay Hafaz aus Essen. Er ist einer der neuen Auszubildenden im Kettwiger Hotel Hugenpoet. Als angehender Fachmann für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie sorgt er freudig lächelnd für Service und Komfort, derzeit im Schlossrestaurant „1831“ im linken Wintergarten.

**Jobvermittler bescheinigt eine „beachtliche Entwicklung“**

Qussay Hafaz wurde in Syrien geboren, seine Familie stammt aus Palästina. Mit dem Vater sei er im November 2015 nach Deutschland gekommen. Davor wohnte er mit ihm und der Großmutter in der syrischen Hauptstadt Damaskus. In seiner neuen Heimat lernte er als 16-Jähriger Deutsch und besuchte ein Jahr lang ein Berufskolleg in Hilden. Dort schaffte er den Hauptschulabschluss. „Seine Entwicklung ist beachtlich“, lobt Jobvermittler Volker Marzak. Er konnte Hafaz den Ausbildungsplatz über ein Jugendhilfe-Integrationsprojekt vermitteln.

„Qussay Hafaz wird Gäste bedienen und betreuen, für das richtige Ambiente in der Hotelgastonomie sorgen, Empfehlungen für Speisen und Getränke geben, Veranstaltungen planen, kalkulieren, organisieren und durchführen. Später kann er sich noch spezialisieren“, erklärt der Jobvermittler. Im Juni habe er mit Hafaz eine Berufsmesse in der Essener Philharmonie besucht. „Dort zeigte der junge Mann, dass er unbedingt eine Ausbildung beginnen möchte.“ Nun sind alle Seiten glücklich über den dreijährigen Lehrvertrag.



Rund 500 Gläser, schätzt Qussay Hafaz, hat er im ersten Monat im Restaurant des Schlosshotels Hugenpoet schon poliert.



Als angehender Restaurantfachmann darf Qussay Hafaz Tische abräumen und manchmal Speisen und Getränke bringen.

## Hilfe für junge Zugewanderte

**18- bis 25-Jährige**, die nach 2015 neu nach Deutschland zugewandert sind und sich eine berufliche und private Zukunft aufbauen wollen, erhalten vom Jobcenter Unterstützung im Bereich „Wohnen und Integration“.

**Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer** besuchen bis zu zwölf Monate ein Unterrichtsprojekt,

Die Qualifizierung in einem Frieursalon in Solingen, die er davor gemacht hatte, hatte dem Zugewanderten nicht gefallen. Auch aus gesundheitlichen Gründen habe er von diesem Job Abstand genommen. Die Gastronomie sei jedoch

in dem an fünf Tagen pro Woche je vier Stunden Module rund um die Arbeitswelt thematisiert werden.

**Mehr zu diesem Thema** gibt es beim Kompetenz-Zentrum der Jugendberufshilfe für Neuzugewanderte an der Schnabelstraße 9, 45134 Essen, Telefon: 0201 88 54 300.

ganz sein Ding. „Ich mag es, ständig in Bewegung zu sein“, sagt er über seine Arbeit, bei der er viel laufen muss. Seinen arabischen Vornamen spreche man in etwa wie „Ku-ssay“ aus, erklärt er. Doch im Schlosshotel ist Siezen angesagt. Gut gefallen

habe ihm die Hausführung am ersten Arbeitstag im August mit allen Neulingen, selbst wenn er einige Bereiche aus dem vorherigen Praktikum kannte. „Die Hotelzimmer wirken wie im Märchen.“

Neben dem Gläserpolieren – rund 500, schätzt er, waren es wohl im ersten Monat – darf er nun Tische abräumen und manchmal Speisen und Getränke bringen. Einmal in der Woche besucht Hafaz das Berufskolleg Ost an der Knaudtstraße in Huttrop. Mit etwa 30 Gastro-Auszubildenden lernt er Theorie und Praxis. Zunächst sei die Unfallvermeidung am Arbeitsplatz dort Thema gewesen. Gläser müsse man „ordentlich nebeneinander“ auf Tablett stellen, damit sie nicht umfallen und womöglich den Träger mit zu Fall bringen. „Beim Tragen sollte man stets geradeaus schauen, sonst rutscht das Geschirr weg.“ Bald werden die Schülerinnen und Schüler erste Cocktails zubereiten. „Man lernt viel Praxis, etwa wie man Tische eindeckt. Für mich ist das alles interessant.“

**Restaurant im Hotel Hugenpoet verfolgt Fine-Dining-Konzept**

Dass er öfter bis spät abends, an Wochenenden und im Schichtdienst arbeitet, stört Hafaz nicht. „Alle sind hier nett und dafür habe ich ja manchmal in der Woche frei.“ Das Restaurant „1831“ im historischen Wasserschlosshotel an der August-Thyssen-Straße in Kettwig steht seit Februar 2022 unter dem Konzept „Fine Dining“. Küchenchef Dominik Schab und sein Team kombinieren Tradition mit kulinarischer Raffinesse. Auch solche Einblicke in die gehobene Gastronomie findet Hafaz spannend. Mit deutschen Gerichten sei er wenig vertraut und esse nach Feierabend gern eine Portion Shawarma: „Das ist ein orientalisches Essen aus gegrilltem Huhn und Salat in Pita-Brot.“

Das Jugendberufshilfe-Team vom Essener Kompetenz-Zentrum habe einen großartigen Job geleistet, „um einem jungen, engagierten Mann den Weg in die Ausbildung zu ebnen“, lobt Thomas Wittke, Geschäftsführer von Jugendhilfe und Jugendberufshilfe Essen. Qussay Hafaz sei eben ein echter Glücksfall.