



Pressemitteilung

SozDia Stiftung Berlin
30.06.2022

Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“ feierte sein 25. Jubiläum

Mit einer Fotoausstellung, Showcooking und geladenen Gästen feierte das Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“ am Mittwoch sein 25-jähriges Jubiläum. „Viele hundert junge Menschen haben seit 1997 in unserem öffentlichen Ausbildungsrestaurant „Am Kuhgraben“ Zugänge ins Arbeitsleben erlangt und den Grundstein für ihre berufliche und persönliche Zukunft gelegt“, so Michael Heinisch-Kirch, Vorstandsvorsitzender der SozDia Stiftung Berlin in seiner Begrüßungsrede. „Und selbst wenn die Jugendlichen sich nach ihrer Ausbildung für einen ganz anderen beruflichen Lebensweg entscheiden, sind sie erfolgreich, denn sie haben wertvolle Erfahrungen sammeln können und „Sich-Entscheiden“ gelernt. Keine und keiner ist umsonst hier.“

Zu den geladenen Gästen gehörte auch Burhan Cetinkaya, Leiter der Wirtschaftsförderung Lichtenberg. Er übermittelte in seinen Grußworten herzliche Glückwünsche vom Bezirksbürgermeister und zeigte sich begeistert vom Ausbildungsrestaurant: „Die SozDia Stiftung setzt seit vielen Jahren wichtige Akzente. Seit 25 Jahren bereitet sie den Jugendlichen Möglichkeiten und Perspektiven und ist dabei experimentierfreudig, freundlich und traditionsbewusst. Mit dem Kuhgraben hat sie einen Ort geschaffen, an dem Familie, Freunde und Nachbarn zusammenkommen.“

Der Kuhgraben ist eine von mehreren Ausbildungsstätten der sozialdiakonischen Trägerin. Lisa Schmidt, Fachbereichsleitung Bildung bei der SozDia, freut sich daher, die Arbeit von weiteren Berufsorientierungs- und Qualifizierungsangeboten vorstellen zu können. „Es ist schön, dass die jungen Menschen im Rahmen eines solchen Festes ihre Begeisterung zeigen können und mit Herz in den Austausch mit Kooperationspartner*innen darüber treten, wie noch mehr Menschen in die Berufsorientierung kommen können.“ Mit Informationsständen und Mitmachaktionen waren „Dein Plan Z – Zutat Zukunft“, „Horizonte Lichtenberg“, „Du kannst was!“, sowie die Ausbildungstischlerei Hirnholzwerkstatt vertreten und gaben Einblicke in die Arbeit ihrer Einrichtungen.

In einer Talkrunde mit aktuellen und ehemaligen Auszubildenden berichteten diese über ihre Erfahrungen, so auch die 18-jährige Xena, die neben der Ausbildung zur Restaurantfachfrau ihren Mittleren Schulabschluss (MSA) mit Bestnote abgeschlossen hat: „Die Motivation im Team und die Begegnung mit den Gästen schätze ich sehr. Die Arbeit im Kuhgraben bringt mir großen Spaß.“ Zu Livemusik und leckeren Häppchen, bei deren Zubereitung die Gäste per Livestream aus der Küche zusehen konnten, zeigte eine Fotoausstellung spannende Momente der bewegten Geschichte des Kuhgraben.

Angefangen hatte alles ganz spontan. Das erste Bauprojekt der SozDia in der Pfarrstraße 111 – bis heute ein Jugendwohnhaus – war gerade fertiggestellt als Ralf Hirsch von der Senatsverwaltung für Bauen, Wohnen und Stadtentwicklung Michael Heinisch-Kirch vor Ort traf und fragte, was er denn als Nächstes machen wolle. „Da drüben ein Ausbildungsrestaurant bauen“, entgegnete der Gründer der SozDia prompt. Gerade in diesem Moment war ihm das eingefallen. Und so kam es, dass der Ausbau des alten und zur Ruine zerfallene Kuh- und Pferdestalls noch im selben Jahr beginnen konnte.

Im Herzen des Lichtenberger Kaskelkiezes erlernen die Auszubildenden seitdem sozialpädagogisch begleitet das Handwerk der Gastronomie. Praxisnah lernen und wachsen die Jugendlichen, um am Ende vor der IHK (Industrie und Handelskammer) eine Facharbeiterprüfung als Fachkraft im Gastgewerbe, als Restaurantfachmann/-fachfrau oder als Koch/Köchin abzulegen. Und so freut es Michael Heinisch-Kirch besonders, dass auch viele ehemalige Auszubildende anwesend waren und ihre alte Ausbildungsstätte feierten.

+++ Fotos (© Stephan Jung):

<https://www.dropbox.com/s/cl/fo/52dw5ffjkoyypm33670ri/h?dl=0&rlkey=1aj0dggw2onqhkpyocrx00mw>

Ihr Ansprechpartner für Presse bei der SozDia
Stephan Jung

T 0171 538 067 5
stephan.jung@sozdia.de
Pfarrstraße 92
10317 Berlin
www.sozdia.de