

Ingelheim, den 29.04.2026

Einblicke in Betrieb und Berufe – Schülerinnen und Schüler der Berufsbildenden Schule Ingelheim zu Besuch im Kloster Engelthal

Am 28. April 2026 begrüßte Inhaberin des Kloster Engelthal, Karin Wasem, mit ihrem Team die Schülerinnen und Schüler sowie Lehrerin Tanja Müller der BBS Ingelheim zu einer Betriebsbesichtigung. Im Fokus stand die berufliche Orientierung – mit Einblicken in den Betrieb und angebotene Ausbildungsberufe.

Betriebsbesichtigung mit Frühstück und Austausch

Um Punkt 8.30 Uhr begrüßt Inhaberin Karin Wasem die neun Schülerinnen und Schüler mit Lehrerin Tanja Müller von der Berufsbildenden Schule Ingelheim in der Vinothek. Bevor die ersten Gäste ihre Tagungen beginnen, findet die Besichtigung der Räumlichkeiten statt: vom großen Saal in die Weinscheune und das Restaurant bekommen die Schülerinnen und Schüler einen Einblick, welche Veranstaltungen im Kloster stattfinden können – und wie eigentlich die Logistik der Küche bei so vielen Räumen funktioniert. Auch ein Blick hinter die Kulissen darf nicht fehlen: in der zentralen Küche wird gerade das Frühstück für die Gruppe vorbereitet.

Ausbildungswege im Kloster Engelthal

Nach der Betriebsbesichtigung nutzt Karin Wasem bei einem kleinen Frühstück für die Schülerinnen und Schüler die Gelegenheit, gemeinsam mit ihrer Mitarbeiterin einen Einblick in das Tätigkeitsfeld der Hauswirtschaft zu geben. „Wir sind immer dort, wo Allrounder gebraucht werden. Wir sorgen für die Verpflegung der Weingutsmitarbeiter und für Sauberkeit im ganzen Haus. Wir unterstützen das Küchenteam bei der Gartenpflege und helfen in der Vinothek beim Verkauf und Bestücken der Regale“, erklärt sie. „Unser Arbeitstag ist immer abwechslungsreich“, bestätigt Mitarbeiterin Michelle Amberg, die seit 2024 über das Budget für Arbeit im Kloster Engelthal beschäftigt ist.

Für die gastgewerblichen Berufe Koch/Köchin und Fachmann/Fachfrau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie, die ebenfalls im Kloster Engelthal ausgebildet werden, wirbt Anna Kilian, Assistentin der Geschäftsführung: „In Küche und Service kann man auch als Neuling schon einige Aufgaben übernehmen und nach und nach in die Verantwortung hereinwachsen – daher sind die Berufe vor allem bei praktisch orientierten Jugendlichen sehr beliebt. Wer gut darin ist, hat auch die Chance, an der Jugendmeisterschaft teilzunehmen, einem Berufswettkampf, der jedes Jahr stattfindet und sogar auf Bundesebene ausgetragen wird. Wir als Betrieb unterstützen die Teilnahme daran gerne.“



Gute Aussichten mit dualer Ausbildung

„Auch wenn wir erst nächstes Jahr neue Ausbildungsplätze frei haben, ist es uns trotzdem wichtig, die Berufsbilder näher zu bringen und den Jugendlichen die Möglichkeit zu bieten, uns Praktikern Fragen zu stellen. So erfahren sie aus erster Hand, was den Beruf ausmacht. Rheinhessen hat eine tolle Palette an Ausbildungsbetrieben in Hauswirtschaft und Gastgewerbe“, unterstreicht Anna Kilian, „Mein Tipp lautet: einfach ausprobieren. Nach einem Praktikum ist man immer schlauer. Auch wenn das Ergebnis ist, dass der Beruf vielleicht nicht zu einem passt“.

Nach ihren aktuellen Berufswünschen gefragt, erzählen die Schülerinnen und Schüler von ganz verschiedenen Wünschen, von Tierarzhelfer über Erzieherin, Friseurin bis hin zu Hotelfach – und Köchin. „Ich hatte überlegt, Friseurin zu werden, aber das hat mich jetzt doch nochmal zum Nachdenken gebracht, weil der Kochberuf eigentlich schon lange mein Traum ist“, erzählt eine Schülerin.

Wertschätzung und Transparenz als Erfolgsrezept

„Bei uns verdienen alle Auszubildenden das Gleiche“, betont Karin Wasem, „Eigentlich liegt das Ausbildungsgehalt in der Hauswirtschaft unter dem des Gastgewerbes, weil ein anderer Tarif gilt. Unsere Arbeit ist für reibungslose Abläufe aber genauso wichtig und das soll auch die Ausbildungsvergütung widerspiegeln. Ab dem zweiten Lehrjahr gibt es außerdem Zuschläge wie bei den Festangestellten“.

Auch die Rahmenbedingungen der Ausbildung im Gastgewerbe kommen zur Sprache. „Das Gastgewerbe hatte lange Zeit keinen guten Ruf, was die Arbeitsbedingungen betrifft. Dem stellen wir uns mit Fairness, Transparenz und respektvollem Umgang entschieden entgegen. Bei uns wird jede Minute der Arbeitszeit erfasst. Urlaub, Überstunden und Freiwünsche sind in unserer Dienstplan-App jederzeit transparent zugänglich“, erklärt Anna Kilian.

Was es für eine erfolgreiche Ausbildung braucht

„Für uns zählt weniger der erreichte Schulabschluss, als der Wille, drei Jahre lang dranzubleiben. Wer lernwillig und offen ist, kann viel erreichen“, sind sich Karin Wasem und Anna Kilian einig, „Beibringen können wir fast alles, aber ohne etwas Biss und Anstrengung wird es nicht gehen. Vor allem Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit sind wichtige Werte in unserem Betrieb - und das ist auch nicht verhandelbar“, resümiert Anna Kilian.

„Ich freue mich sehr, dass wir auch einen betrieblichen Blick auf das Thema Arbeitsverhalten bekommen haben“, sagt Tanja Müller, Lehrerin der BF1-Klasse. „Wir Lehrkräfte können viel erzählen, aber einmal von den Verantwortlichen im Betrieb zu hören, worauf es bei der Bewerbung und in der Ausbildung ankommt, verleiht dem noch einmal mehr Gewicht“, schmunzelt die Lehrkraft.

Weitere Zusammenarbeit in Planung

„Wir möchten uns noch einmal herzlich für die tolle Führung und die hervorragende Verpflegung bedanken. Ein so herzlicher Empfang ist keineswegs selbstverständlich und wir wissen dies sehr zu schätzen. Besonders wertvoll war für unsere Schülerinnen und Schüler der Einblick hinter die Kulissen des Klosters. Sie konnten verschiedene Ausbildungsbereiche kennenlernen und viele neue Eindrücke gewinnen. Der Besuch war für alle sehr interessant und eine große Bereicherung“, resümiert Lehrerin Tanja Müller.

Mit großer Zufriedenheit aller Beteiligten ist die nächste Betriebsbesichtigung für Januar im kommenden Jahr schon in Planung. Dann soll die Betriebsbesichtigung vor der Phase der Schulpraktika stattfinden, welche fester Bestandteil des Berufsorientierungskonzeptes der BBS Ingelheim ist.

Das Kloster Engelthal – erstmals 1209 erwähnt – liegt im ältesten Ortsteil Ingelheims. Eingerahmt in eine großzügige Parkanlage lädt es zum Verweilen im Grünen ein. Zuerst als Zisterzienser Kloster (für unverheiratete Töchter), später als Mühle und letztlich als landwirtschaftlicher Betrieb, war die Klosteranlage immer genutzt. Die alte Klosteranlage ist heute Haus des Weines mit Vinothek, Restaurant mit einer Kapazität von bis zu 80 Sitzplätzen, einem Seminarbereich und verschiedenen Veranstaltungsräumlichkeiten mit einer Kapazität von bis zu 250 Personen.

Die Berufsbildende Schule in Ingelheim bietet verschiedene Bildungsgänge an. Neben der Berufsschule für diverse duale Ausbildungsberufe bietet die Berufsfachschule I (BFS I) ein Berufsorientierungskonzept der Schule ist fest im Bildungsgang der BFS I verankert.