

# Eine erste Kostprobe der Multimediareportage "Bad Säckinger Stadtgeschichten" ist ab sofort als Trailer online zu sehen

Der Trailer für die Multimediareportage "Bad Säckinger Stadtgeschichten" ist nun online. Auch Koch Roland Zimmermann, Ausbilder bei der Christiani-Bildungseinrichtung in Wallbach, ist im Porträt dabei.



Ab sofort gibt es im Internet erste Eindrücke von der Multimedia-Reportage „Bad Säckinger Stadtgeschichten“ und seinen Protagonisten im Trailer. Wer schnell ist und noch heute ein Ticket für eine der beiden Vorstellungen am Samstag, 5. Mai, 19 Uhr, oder Sonntag, 6. Mai, 17 Uhr, kauft, erhält bei der Tourist-Information Bad Säckingen (Waldshuter Straße 20, Telefon 07761/568 30) einen Gutschein für ein gratis Glas Sekt.

Der Duft von in Butter gebratenem Salbei weist den Weg in die Küche zu Roland Zimmermann, Herr über Behältnisse im XXL-Format und Ausbildungsleiter Küche bei der Bildungseinrichtung Christiani in Wallbach. Hier kümmert man sich auf besondere Weise um die berufliche Eingliederung junger Menschen zwischen 17 und 35 Jahren mit Lernbehinderung. Wie das genau funktioniert, das zeigen die „Bad Säckinger Stadtgeschichten“.

Unter der fachkundigen Anleitung von Roland Zimmermann werden Fachpraktiker Küche (vormals Beiköche) ausgebildet. Zimmermann ist wie seine Kollegen mit Herzblut bei der Sache, denn: „Das sind hier keine Top Schulabgänger, aber auch die haben eine Chance verdient“, erklärt er seine Motivation. Der tägliche Speiseplan richtet sich nach Ausbildungsrahmenplan, Jahreszeit, Budget und der Anzahl der Auszubildenden in der Küche. Je mehr Personen, desto schwieriger und aufwendiger darf ein Gericht sein, erzählen Zimmermann und Martina Robert (55), seit Juni 2017 Ausbilderin Hauswirtschaft, zuvor 29 Jahre Hauswirtschaftsleiterin im Rehaklinikum. Bei ihr lernen die Auszubildenden alles über Hausreinigung, Wäschepflege, Instandhaltung Wäsche, Dekoration, Essensausgabe und Service.

Zwischenzeitlich schmückten Auszubildende unter der Anleitung von Monika Ebner (52), Ausbilderin Hauswirtschaft, den Speisesaal mit Blumengestecken. Gleich ist Essenszeit. „Außer Kerzen und Draht ist alles in der Natur gesammelt“, erklärt die Hauswirtschaftsmeisterin, „die Auszubildenden sollen lernen, dass man auch günstig schöne Dekorationen herstellen kann. Je nach Jahreszeit werden Birkenstücke, Moos und Ähnliches in der Natur gesammelt, je nach Jahreszeit zu Gestecken oder Kränzen verarbeitet.“ Deko und Drei-Gänge-Menü kommen bei den Auszubildenden, Ausbildern und Gästen, die den Speisesaal stürmen, bestens an. Von dem Können der Auszubildenden im Bereich Fachpraktika Küche können sich auch die Besucher der „Bad Säckinger Stadtgeschichten“ bei einem Schmankerl, das die Protagonisten mitbringen, überzeugen.

### ***Die Stadtgeschichten***

- ***Die Show:*** Die Stadt Bad Säckingen und das Amt für Tourismus und Kultur präsentieren am Samstag, 5. Mai, 19 Uhr, und Sonntag, 6. Mai, 17 Uhr, die Multimedia-Reportage „Bad Säckinger Stadtgeschichten“ von Rainer Jörger im Kursaal. Die Show in HDAV-Technik wird von der Sparkassen-Kulturstiftung Bad Säckingen und dem SÜDKURIER Medienhaus unterstützt. Sie ist ein Mix aus Live-Auftritten und Filmbeiträgen. Die Protagonisten werden filmisch vorgestellt und treten auf der Bühne auf.

- *Tickets kosten 12 Euro an der Abendkasse (Vorverkauf: 10), ermäßigt 9 Euro (7), Kinder bis elf Jahre 5 Euro (4). Vorverkauf: Amt für Tourismus und Kultur, SÜDKURIER-Verkaufsstelle und online ([www.reservix.de](http://www.reservix.de)).*