

Ein moderner Beruf zur Unterstützung der richtigen Ernährung

In der Diätfachschule in Quakenbrück gibt es zwölf Ausbildungsplätze pro Jahr



In der Küche der Diätfachschule bereitet Robert Tornow ein Essen für einen Patienten zu. Foto: Cristina Schwietert

Von Cristina Schwietert

Quakenbrück Robert Tornow ist 29 Jahre alt und im dritten Ausbildungsjahr an der Fachschule für Diätassistenten am Christlichen Krankenhaus in Quakenbrück. Der Oldenburger hat sich nach seinem Abitur sowie einer Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann bewusst für einen beruflichen Richtungswechsel entschieden.



„Ich wollte mehr mit Menschen zu tun haben, in der Beratung tätig werden. Menschen bei ihrer Ernährungsweise zu unterstützen und professionell zu begleiten erscheint mir sinnvoll. Diätassistent ist ein moderner Beruf, weil wir in der heutigen Zeit oft verlernt haben, zum Essen ein unseren Lebensverhältnissen angepasstes Verhältnis zu entwickeln.“

Die schulische Ausbildung, unterbrochen von externen Praxisblocks, gefällt Tornow: „Die ersten anderthalb Jahre sind rein schulisch und ganz schön anspruchsvoll“, resümiert er. „Wir haben Unterrichtsfächer wie Diätetik, Ernährungspsychologie und -soziologie, Anatomie, Physiologie oder Biochemie.“ Auch die Organisation eines Küchenbetriebs, Hygiene oder Verpflegungsmanagement sowie Dokumentation und Statistik gehören zum breit aufgestellten Lehrplan der Fachschule für Diätassistenten.

In der zweiten, eher praktisch orientierten Hälfte sind externe Einsätze in mindestens drei Kliniken für die Schüler Pflicht. „Ich bin beispielsweise mehrere Monate in der Küche einer Mutter-Kind-Klinik auf Borkum gewesen. Dort habe ich viel über die Zusammenhänge zwischen Intoleranzen und Ernährung gelernt“, berichtet Robert Tornow.

Zugute kommt den zukünftigen Diätassistenten die Anbindung ihrer Schule an das Christliche Krankenhaus mit seinem großen Diabetes-Zentrum. „Wir Schüler sind dort in einem interdisziplinären Team eingebunden in die Diabetiker-Schulungen. Diese Praxismöglichkeit ist für uns ideal“, lautet sein Fazit. Im Sommer stehen die Abschlussprüfungen an. Danach möchte Robert Tornow nach entsprechender Weiterbildung zum Diabetes-Berater DDG in einer Diabetologischen Schwerpunktpraxis arbeiten.

Ulrich Bolles, seit 1992 an der Diätfachschule am Christlichen Krankenhaus Quakenbrück, ist seit 2013 deren Leiter. Er ist gelernter Koch, Küchenmeister, Diätassistent und Dozent im Gesundheitswesen. Zwölf Ausbildungsplätze gibt es in jedem Jahrgang – alle sind belegt. Seit 1980 existiert die Fachschule für Diätassistenten in Quakenbrück und ist damit eine von dreien in Niedersachsen.

„Die Ausbildung und der Beruf des Diätassistenten werden oft unterschätzt, und tatsächlich trifft die Bezeichnung ‚Assistent‘ nicht mehr auf den aktuellen Beruf zu“, sagt er. Diätassistenten würden in Deutschland den einzigen Gesundheitsfachberuf darstellen, der zur eigenverantwortlichen, prozessgeleiteten Durchführung diättherapeutischer und ernährungsmedizinischer Maßnahmen auf ärztliche Anordnung qualifiziert. Die Absolventen der Schule stehen für zwei Berufe: Zum einen sind sie Diät- und Ernährungstherapeuten, zum anderen Verpflegungsmanager.

„Als Diätassistent, der oft mit kranken Menschen zusammenarbeitet, braucht es viel Motivation, ausgeprägte soziale Kompetenz und hohe Kommunikationsfähigkeit. Denn die Arbeit von Diätassistenten in einem interdisziplinären Team ist handlungs- und kompetenzorientiert“, erklärt Bolles. Dafür brauche es fundierte Fachkenntnis und oftmals einen langen Atem. Diätassistenten seien wichtige Ansprechpartner bei Prävention und Therapie von Krankheiten.

Das neue Schuljahr beginnt im August jedes Jahres. Bewerbungen nimmt der Schulleiter per Mail an u.bolles@ckq-gmbh.de jederzeit entgegen. Die Berufsaussichten seien bestens.