

Leider ist das Folgende keine Satire, auch wenn man es glauben möchte. Es ist eine Analogie, die vielleicht die Schwächen der Politik bei der Implementation der Richtlinien und Lehrpläne in NRW deutlich macht. Die neuen Richtlinien haben viel Gutes, aber auch Schwächen. Die meisten Schwächen aber bestehen in den Maßnahmen, die die Einführung der RL begleiten. Für die Politiker habe ich unten eine Übersetzungshilfe angefügt, damit auch sie verstehen, worum es geht. Übrigens: Ähnlichkeiten mit lebenden Personen sind rein zufällig.

© Johannes Ries, 2008

Zur Einführung der neuen Bäcker-Richtlinien

Eines Tages hatte der Bäckereibesitzer Heiermann eine tolle Idee. Und er versammelte gleich ein paar kluge Köpfe, die seine Idee in die Tat, sprich ins Papier umsetzen sollten. Nach einer kleinen unerheblichen Verzögerung von einem Jahr (oder zwei, so genau weiß man das nicht mehr) stellte er sich vor seine Bäckermeister, um sein fertiges Projekt verkünden:

„Liebe Bäckermeister. Da die letzte Testauswertung bei den italienischen Metzgereien in PISA ergeben hat, wie schlechte Torten sie backen, habe ich die Lösung für Sie. Etwas noch nie Dagewesenes, etwas völlig Neues: die neuen Bäcker-Richtlinien.“ Und er applaudierte sich heftig.

„Diese Richtlinien enthalten nicht mehr Anleitungen zum Backen neuer Torten. Nein sie enthalten eine detaillierte Beschreibung, wie diese Torten auszusehen haben. Sie sind nämlich „Output-orientiert“. Bravo, Bravo, Bravissi mir.“

„Schön“ sagten die Bäckermeister. „So haben wir endlich eine genaue Vorstellung von unseren Torten. Aber wie sollen wir sie denn backen?“

„Daran habe ich selbstverständlich gedacht“ sagte Herr Heiermann. „Um auch die Handhabbarkeit der Bäckerrichtlinien zu verbessern, haben wir die Liste der genauen Zutaten weggelassen.“

„Wie? Was? ... Wie sollen wir da denn backen? Haben sie nicht wenigstens die Rezepte?“

„Rezepte?“ sagt Herr Heiermann und die Abscheu stand ihm im Gesicht. „Nein Rezepte gibt es doch gar nicht. Aber in ungefähr drei Monaten stellen wir Ihnen ein paar Beispiele von Zutaten vor. Wir haben sie Aufgabenbeispiele genannt. Und wir sind richtig stolz über den Namen, der uns da eingefallen sind. Aber nun fangen Sie sofort an und faulenzten Sie nicht herum. Vier Jahre sind eine kurze Zeit! Da können Sie nicht warten, bis die Aufgabenbeispiele verteilt sind.“

„Ja, aber wie sollen wir dann die Torten backen?“

„Sie als professionelle erfahrene gut ausgebildete Bäcker werden das sicher hinbekommen. Ich weiß, ohne die neuen Bäckerrichtlinien könnten Sie das nicht. Aber dank unserer perfekten Vorarbeit ...“

Die Bäckermeister waren zunächst ein wenig still und sahen sich in der Backstube um, dann sagten sie: „Wir haben aber nur Mehl und Eier. Wie sollen wir da die vielfältigen Torten backen. Geben Sie uns wenigsten ein bisschen Geld, damit wir einkaufen können.“

„Aber, aber meine Herren! Wer wird denn so kleinlich sein. Schauen Sie sich doch einmal zu Hause um. Sie finden dort sicher so einiges, was sie für unsere Torten gebrauchen können. Bringen Sie es mit und die Arbeit kann sofort loslegen.“

„Von zu Hause? Von den Dingen, die wir von unserem Lohn gekauft haben?“

„Jetzt aber mal halblang. Sie als Bäcker bekommen doch genug Gehalt. A12, das ist doch sehr üppig für diese laxen Arbeit. Und in den Ferien kann man doch immer was dazu verdienen.“

„Ja, aber die Räume sind doch viel zu klein. 30 Torten und mehr sollen in einer kleinen Backstube entstehen? Möglichst große Torten natürlich und alle individuell verziert. Wie soll das gehen?“

„Das hat doch bisher immer geklappt, Torten zu backen. Und mit meinen tollen Bäckerrichtlinien geht das erst recht. Moppern sie nicht soviel herum und fangen Sie an. Wir werden ihre Arbeit bald überprüfen. Wenn die Backinspektoren kommen, können die an den genauen Kompetenzbeschreibungen sehen, was Sie geleistet haben. Und dann wird sich zeigen, wer ein guter Bäcker ist. Und jetzt an die Arbeit. Tschüss und bis bald“ sagte er im Gehen ...

„Immer diese Querulanten“ dachte Herr Heiermann. „Denen sollte man allen den Lohn kürzen. Ist auch besser für den Haushalt. Wenn ich damals, als ich noch richtig gearbeitet habe, solche tollen Bäckerrichtlinien gehabt hätte, dann hätten sich alle Metzger ihre Finger danach geleck.“ Und er legte die Beine hoch und seufzte über die vielen Chancen, die ihm in den alten Zeiten entgangen waren, als es noch keine so tollen Bäckereibesitzer wie ihn gegeben hatte ...

(Herr Heiermann arbeitete übrigens in einer Metzgerei!)

Übersetzungshilfe für Politiker:

Bäcker-Richtlinien	Richtlinien und Lehrpläne
Bäckermeister	Grundschullehrer
Metzgerei	Weiterführende Schule
Testauswertung in den Metzgereien	PISA-Studie
Zutaten	Methodisch-didaktische Hilfen
Mehl und Eier	die großzügige mediale Ausstattung der Grundschulen
Backstuben	die an die hohen Schülerfrequenz angepassten großen Klassenräume
Backinspektoren	Schulinspektoren
Bäckereibesitzer	(ich erkläre doch nicht alles)

*Viel Erfolg beim Nachdenken
Ries*