

Essen wie in Marokko



Zum Couscous bereiten Vivien Heinrich und Anja Mikalauski die leckeren Hackfleischbällchen zu (von links). Beim Gastrotag an der Helene-Weber-Schule ging es kulinarisch ins nordafrikanische Marokko. BILDER: REINHARD RAPP

- Mehrere Teams erarbeiten ein Drei-Gänge-Menü aus dem Orient
- Gäste lassen es sich beim Gastro-Service-Tag an Helene-Weber-Schule schmecken

VON REINHARD RAPP

Bad Saulgau – Gemüse-Sticks mit Dips, Tajine mit Hackfleischbällchen und Gemüse, dazu Couscous und marokkanischer Obstsalat, das stand am sogenannten Gastro-Service-Tag mit dem Thema „Salâm alaikum – Willkommen in Marokko“ – auf dem Speiseplan des Restaurants „Fresh Food“ in der kaufmännischen und sozialpflegerischen Helene-Weber-Schule. Dabei handelt es sich um eine Übungsfirma im Bereich der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Gesundheit, Profil Hauswirtschaft und Ernährung. Acht Mal im Jahr lernen die Schüler dabei, eine Veranstaltung wie diese zu organisieren und durchzuführen.

„Stärken der überfachlichen und fachlichen Kompetenzen“, diese Begrifflichkeiten lösten die Idee aus, im Schuljahr 2014/2015 das Projekt Gastro-Service einzuführen. Damit wurde der Grundstein gelegt für die Gründung der ersten Gastro-Service-Firma unter dem Namen „ReallEat“. Zwei nachfolgende Klassen sind inzwischen am Start. Hierbei arbeiten die Schüler in vier oder fünf Teams zusammen. Neben der Menü-Herstellung durchlaufen sie abwechselnd die Bereiche Werbung, Service und Bon-Verkauf.

Jeder lernt alles kennen

Vielfältige Aufgaben haben die Schüler dabei zu erfüllen. Sie gestalten am Computer Flyer und Plakate zum Aushang und für die Schulhomepage, befassen sich außerdem mit Durchsagen über die Lautsprecheranlage. Das Erstellen von Listen, Formularen, die Kalkulation eines Drei-Gänge-Menüs und die Führung der Kasse gehören ebenso dazu wie die Organisation des Bon-Verkaufs und das Führen von Gesprächen mit Kunden. „Was kochen wir und was muss dazu eingekauft werden?“ sind beispielsweise Fragen, die zu besprechen und deren Antworten festzuhalten



Für die Vegetarier unter den Gästen kochen Stefanie Deng (links) und Jessica Hindenberg eine Kartoffel-Tomaten-Tajine.

Die Ausbildung

Die Absolventen erlangen an der Helene-Weber-Schule am Ende ihrer Ausbildung das Zeugnis der Mittleren Reife. Als Ausbildungsziel setzen sich Schule und Lehrkräfte eine solide Vorbereitung ihrer Schüler für Berufsausbildungen im hauswirtschaftlichen und sozialpädagogischen Bereich, eine charakterliche Festigung und Ausdauer

im Arbeitsleben. Also optimale Voraussetzungen, einen guten Ausbildungs- oder Arbeitsplatz zu finden. Möglich sind nach dem Abschluss auch ein Übergang in ein berufliches Gymnasium sowie ein zwei- oder dreijähriges Berufskolleg mit Zusatzprogramm. Bei einer Ausbildung zur Hauswirtschafterin oder zum Hauswirtschafter kann der Abschluss der Berufsfachschule als erstes Ausbildungsjahr angerechnet werden.

sind. Für die Essenszubereitung und den Service müssen Zeit- und Arbeitspläne erstellt, Raum- und Tischdekorationen geplant und die Bedienung der Gäste geregelt werden. All diese Arbeiten verlangen von den Schülern eigenständiges Denken und vor allem einen guten Teamgeist. Damit jeder in jedem Bereich seine Erfahrungen sammeln kann, wechseln die Schüler: Beim einen Mal kochen sie und beim nächsten Mal kümmern sie sich um die Kalkulation.

Dass das funktioniert hat, bewiesen

die 13 jungen Frauen mit ihrem Ausflugs in den Orient. Lehrer und Angehörige genossen das Drei-Gänge-Menü, das am Vormittag in der Lehrküche zubereitet wurde. Dabei gab es beispielsweise Couscous, wie er für die nordafrikanische Küche typisch ist. Die Schüler entwickelten auch ein vegetarisches Menü. Dafür erhielten die Köche am Schluss des gemeinsamen Essens ein großes Lob von den Gästen und gute Wünsche für die bevorstehende Abschlussprüfung.