

# Selbstgemachtes schmeckt einfach besser

Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs Meschede lernen den Wert frischer Mahlzeiten kennen

Sabina Butz

**Meschede.** Die Königliche Regierung in Arnsberg genehmigte am 25. September 1832 dem Major Fritze in Meschede „...den dortigen Handwerkern und sonstigen jungen Leuten, welche daran teilnehmen wollen, sonntäglich des Nachmittags Unterricht im Rechnen, Zeichnen und Veranschlagung von Arbeiten...“ zu geben. Damit war der erste Schritt zur schulischen Weiterbildung junger Menschen, die die (Volks)schule verlassen hatten, in Meschede getan.

Die zweite große Etappe auf dem Weg der beruflichen Weiterbildung erfolgte 1975 mit der Errichtung eines Berufsschulzentrums auf dem Dünnefeld in Meschede. Heute finden wir dort das Berufskolleg Meschede (BKM), das mit seinem umfangreichen Bildungsangebot auch im Bereich „Gastronomie und Nahrungsgewerbe“ sowohl berufsvorbereitende als auch berufliche Bildung anbietet. Wir hatten die Gelegenheit uns vor Ort darüber zu informieren, was da genau passiert. Unsere Ansprechpartnerinnen: Die Hauswirtschaftsmeisterinnen Sabine Biermann und Rosemarie Schikorra am Berufskolleg Meschede.

## Welche Ziele verfolgt das BKM?

Sabine Biermann: Das Berufskolleg Meschede zählt über 90 Lehrerinnen und Lehrer und ca. 2200 Schülerinnen und Schüler. Im Bereich Ernährungs- und Versorgungsmanagement richtet sich der Unterricht an den Handlungsabläufen des betrieblichen Alltags aus. Die

schutz und Nachhaltigkeit stehen u.a. im Mittelpunkt des Unterrichts. Wir unterrichten praxisnah, indem wir einfache Grundrezepte, aber auch aktuelle trendige Rezepte herstellen. Dabei wird der Umgang mit unterschiedlichen Küchengeräten eingeübt. Durch die selbstständige Planung und Umsetzung von Arbeitsabläufen soll ein strukturiertes, eigenverantwortliches Handeln eingeübt werden.

## Können Sie uns ein praktisches Beispiel nennen?

Rosemarie Schikorra: Gerade haben wir einen Produktvergleich im Unterricht erarbeitet. Das sieht dann so aus: Verglichen wird selbst hergestelltes Kartoffelpüree mit einem Fertigprodukt-Kartoffelpüree. Die zu bewertenden Kriterien wie Aussehen, Geschmack, Zeitaufwand, Preis, Konsistenz und Nährwerte wurden im Vorfeld selbstständig von den Schülerinnen und Schülern festgelegt. Alle Schülerinnen und Schüler haben individuell für sich bewertet und daraus auch ihre eigenen Urteile bilden können. Dabei ist es nicht unbedingt erstaunlich, dass die Unterschiede der einzelnen Bewertungen nicht groß ausfallen: Selbstgemachtes schmeckt einfach besser, hat höhere Nährwerte und allein das rechtfertigt schon den etwas höheren Zeitaufwand. Genauso wichtig finden wir aber auch, dass das Kochen an sich schon mehr Freude macht, als das Hineinschieben einfacher Fertiggerichte in die Mikrowelle.

## Wie reagieren die Schülerinnen und



Die Hauswirtschaftsklasse am Berufskolleg Meschede lernt, sich selbst mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen.

SABINA BUTZ



Den Regenbogen auf dem Teller: Eine Salatplatte mit allerlei Gemüse.

nen:

Josephine Aßmann: Für mich ist die Erfahrung individueller Unterstützung sehr wichtig. Hier kann ich praktisch lernen und umsetzen, was es in der Hauswirtschaft zu lernen gibt.

Vivien Tittel: Das Miteinander, die Teamarbeit macht mir besonders viel Spaß. Außerdem lerne ich gern Neues und probiere das eine oder andere auch gern in meiner Familie aus.

## Welchen Stellenwert hat die Nahrungszubereitung in Ihrem Unterricht?

Sabine Biermann: Die Schülerinnen und Schüler sollen Spaß am Zubereiten aktueller, frischer Gerichte haben, wobei sie ihre eigene Kreativität und ihre Ideen mit einbringen sollen. Bei der Planung und Durchführung der Unterrichtssequenzen soll ein nachhaltiges Handeln fokussiert werden. Durch das gemeinsame Kochen und Essen werden die Kommunikation und die Teamfähigkeit geschult, die u.a. für den Erfolg im späteren Berufsleben eine große Rolle spielen.

## Welche Wünsche haben Sie für Ihre Schüler und sich selbst?

Rosemarie Schikorra: „Wir wünschen unseren Schülerinnen und Schülern, dass sie ihren Berufswunsch verwirklichen können und hier einen Teil des Gelernten anwenden. Für mich und meine Kollegin ist es eine Berufung, aber auch eine Herausforderung junge Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben zu unterstützen.“

Für mich ist die Erfahrung individueller Unterstützung sehr wichtig. Hier kann ich praktisch lernen und umsetzen, was es in der Hauswirtschaft zu lernen gibt.