

gvpraxis

business care education



Schach der Krise!

GV-Profis am Zug

Klasse(n) kochen

Schüler kochen für Schüler. In der Schule am Palmengarten in Leipzig greift ein völlig neues Konzept der Schülerversorgung – in den Lehrplan integriert und gemeinsam mit dem Caterer Menüpartner umgesetzt.

Emma und Niclas schneiden Nudelteig in Streifen, Laura und Tim würfeln Zwiebeln. Karl kümmert sich um Pancakes. Ob ihnen das Spaß macht? „Na klar!“, versichern die Schülerinnen und Schüler der Klasse 6/1 der Schule am Palmengarten. Sie sind im November eine ganze Woche lang für die Mittagsverpflegung an ihrer Schule eingeteilt, täglich wechselnd im Koch-, Service- oder Spülteam mit jeweils verschiedenfarbigen Schürzen. Sie werden dafür nicht etwa vom Unterricht freigestellt, denn was sie machen, gehört zum Lehrplan. Dokumentation und Auswertung inklusive.

Nicole Pohlhaus, die amtierende Schulleiterin, erklärt Anliegen und Konzept von „Klasse(n) kochen“: „Bereits seit unserer Schulgründung im Jahr 2017/18 arbeiten wir an diesem Konzept, um kein starres Schulsystem zu installieren. Mit dem Umzug vom Interim an unseren neuen Standort am Palmengarten seit Beginn des Schuljahres 2021/22 können wir es nun umsetzen. Klasse(n) kochen als Herzstück unseres Schulkonzeptes.“

Worum geht es? In einem Stufenplan (s. Kasten S. 41) für die Schulmensa werden Inhalte aus dem Lehrplan für die Portfolioarbeit aufgegriffen. Es gibt Oberthemen, die jeweils konkret definiert die Themen Einkauf sowie Speisenzubereitung in Schulfächer wie Biologie, Chemie oder Physik, aber auch Fairtrade oder Achtsamkeit in Geschichte oder Fremdsprachen integrieren. Für den Schulkiosk in Eigenregie wurde eine eigene Schüler-Firma gegründet, die in Abstimmung mit dem Speiseplan auch den Einkauf organisiert. Zudem hat die Schule einen Koordinator eingestellt, der die Schülerinnen und Schüler in Teams einteilt und nach jeder Schicht in der Bibliothek mit ihnen dokumentiert, was sie in der Küche, in der Spüle oder beim Service gemacht haben. Ihnen wird mit einem Maximum

an Praxisbezug Gesundheit, Nachhaltigkeit und Verantwortung vermittelt.

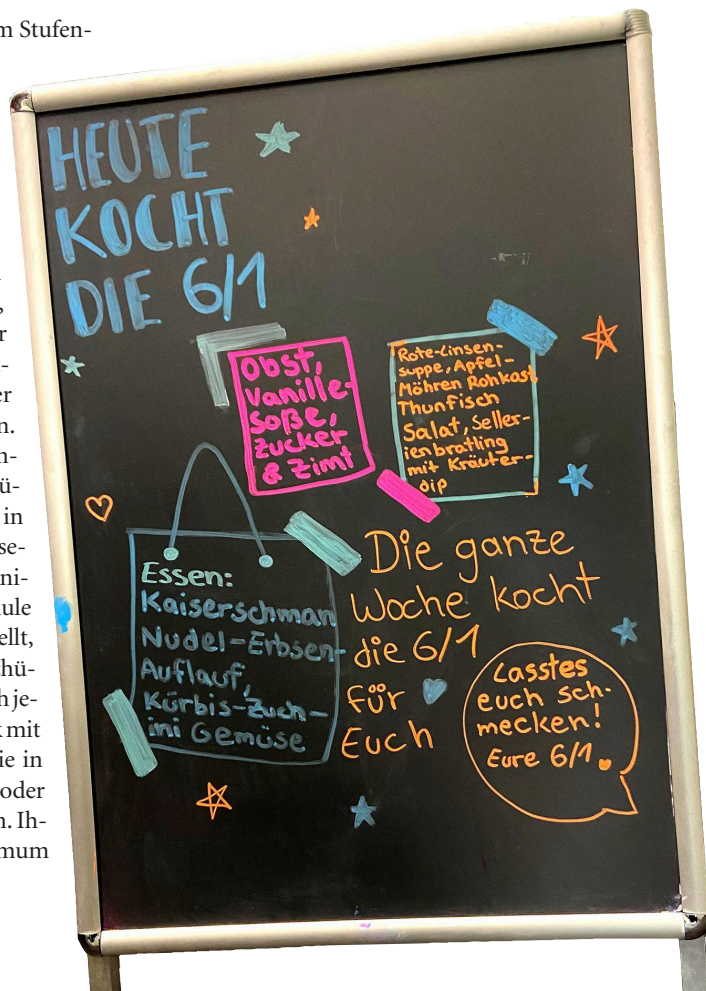
„Gesundheit ist ja auch im Essen begründet, Verantwortung für das eigene Handeln und Tun. Mit dem Klasse(n) kochen bieten wir eine andere Art von Unterricht an, begleitet von Portfolioarbeit in den genannten Fächern“, freut sich Nicole Pohlhaus über den guten Start.

Das komplex angelegte Projekt musste vom Schulträger, der Stadt Leipzig, und vom Landesamt für Schule und Bildung genehmigt werden. Beide haben kritisch hinterfragt, auf welche Weise es

gelingen kann. Schließlich wurden in die komplette Sanierung des denkmalgeschützten Ensembles, 1928/29 im Stil der Neuen Sachlichkeit gebaut, insgesamt 41,4 Millionen Euro investiert, einschließlich Mensa und Küche sowie einer neuen Turnhalle. Maximal 1.120 Schülerinnen und Schüler können an diesem neuen Gymnasium lernen; bisher sind es 887 in den Klassenstufen fünf bis neun.

Ohne Partner funktioniert „Klasse(n) kochen“ nicht. Das Gymnasium suchte also einen Caterer,

Die Klassen kochen jeweils eine Woche lang.



SCHULE AM PALMENGARTEN, LEIPZIG

Schulträger: Stadt Leipzig

Investition Komplettsanierung: 41,4 Mio. Euro, davon rund 13,4 Mio. Euro Fördermittel Land Sachsen

Mensa-Projekt: Klasse(n) kochen. Inhalte aus dem Lehrplan und Portfolioarbeit greifen ineinander

Zahl der Schüler: aktuell 887, geplant 1.120

Zahl der Portionen/Tag: 580 bis 630

Catering: Menüpartner Berlin, Regionalteam Leipzig

Anzahl der Mitarbeiter: 5 (Küche und Service)

Küchenchef: André Dreckmann

Projektleitung Klasse(n)kochen: Olaf Praczyk

Verpflegungskonzept: Frische Zubereitung vor Ort, gemeinsam mit den SchülerInnen

Menüs: 3 (vegan, vegetarisch, Fleisch) in freier Komponentenwahl

Abgabepreis: 5,50 Euro (inkl. Wasser und Obst)



„Mit dem Klasse(n) kochen bieten wir eine andere Art von Unterricht an.“

Nicole Pohlhaus, amtierende Leiterin der Schule am Palmengarten in Leipzig



„Die Schüler erhalten konkrete Aufgaben und Anleitung von uns.“

Olaf Praczyk, Küchenmeister und zertifizierter Lehrausbilder bei Menüpartner, Regionalteam Leipzig



Angeleitet von Olaf Praczyk, Projektleiter bei Menüpartner, gelingen auch die Pancakes.

lich, die den Schülerinnen und Schülern den Umgang mit Lebensmitteln und den Mensaservice vermitteln, dazu Einblicke von der Menüplanung bis zur Warenwirtschaft.

Projektleiter Olaf Praczyk, Küchenmeister und zertifizierter Lehrausbilder, hat hier einen völlig neuen Job übernommen: „Die Schüler erhalten konkrete Aufgaben und Anleitung von uns. Sie lernen, im Team einzukaufen, zu kochen und dass man sich aufeinander verlassen können muss. Sie sehen sofort, ob es schmeckt. Das weckt Ehrgeiz und Stolz!“. Gehören in der 6. Klasse gerade Themen wie Eier und Geflügel zum Unterrichtsstoff, macht er sich Gedanken, welche Zusatz-Informationen möglich sind – zum Beispiel, dass sich anhand der Eiernummer die Herkunft und Haltungsform erkennen lassen. Oder er vermittelt Infos zu Saison Gemüse – welche Sorten nur zeitweise, welche ganzjährig verfügbar sind. „Die Kids sind mit Freude bei der Sache und zeigen viel Elan, wenn wir ihnen richtige Grifftechniken zeigen“, freut sich Praczyk. Um einen maximalen Unfallschutz zu gewährleisten, werden keine scharfen Profi-Messer benutzt, sondern handelsübliche Küchenmesser.

der sich im Projekt engagiert – mit Menüpartner wurde er schließlich gefunden. „Es gab eine Ausschreibung mit zahlreichen, auf das Projekt bezogenen Anforderungen. Damit war es absolut kein üblicher Auftrag, sondern ein Gemeinschaftsprojekt, um die Ziele der Schule umzusetzen. Wir haben also ein Konzept ausgearbeitet und Vorschläge zur Zusammenarbeit eingereicht. Es war von Anfang an klar, dass wir uns hier als Caterer nicht allein über den Essenspreis definieren können“, fasst Michael Lanzendörfer, Leiter Unternehmenskommunikation bei Menüpartner, zusammen.

Die Mitarbeiter sind bei Menüpartner, Regionalteam Leipzig, angestellt. Sie verfügen nicht nur über die allgemein erforderlichen Hygienachweise und Gesundheitspässe, sondern erhielten auch eine Schulung zu den Rahmenbedingungen, denn in der Schule am Palmengarten arbeiten sie direkt mit den Schülern zusammen. Alle gemeinsam sind Teil der Schulmensa, und sie sind es letztend-



Das Serviceteam dokumentiert seine Aufgaben, angeleitet von Regionalteam-Mitarbeiterin Franziska Grützner.

„Man merkt, dass es ‚ihr‘ Projekt ist und sie sich damit identifizieren“, sagt Praczyk. „Die Kinder lernen durch das gemeinsame Kochen die Lebensmittel besser kennen, aber auch wertschätzen. Das Gleiche gilt übrigens auch für die Arbeit, die in einer Mensa-Frischküche wie dieser steckt.“

Alle müssen natürlich mit einem gewissen Zeitdruck umgehen. Man-

Bratling auf Quinoa-Basis. Die zubereiteten Mengen beruhen auf Erfahrungswerten. Freitags gibt es zudem ein Wunschmenü des Kochteams, für das entsprechend eingekauft wird.

Die Eltern melden Kinder zur Teilnahme am Essen im Online-Bestellsystem an, entweder als Dauerbestellung oder für einzelne Essens-tage. Auf den Schülerkarten, die am Eingang 2 vom Serviceteam (unter

Ran an die Töpfe! Bei freier Komponentenwahl macht das Selbstportionieren Spaß.

einheitlich 5,50 Euro inkl. Obst und Trinkwasser. Täglich kommen 580 bis 630 Kinder und Lehrer zum Essen in ihre Mensa. In den oberen Klassen sind es erfahrungsgemäß weniger, doch „uncool“ finden den Mensabesuch offensichtlich auch die Größeren nicht. Schüler der Klasse 8/1, die in der Cafeteria gerade den Schulalltag diskutieren, finden es „echt krass! Man lernt hier viel und weiß, was im Essen



© PETRA MEWES

che Kinder sind schneller, andere brauchen mehr Zeit. Und so greift der Küchenchef sensibel ein, damit der Zeitplan eingehalten werden kann. Die Speisen müssen schließlich pünktlich fertig sein. Es gibt keinen Plan B der Mittagsversorgung.

Zum täglichen Angebot gehören fünf bis sechs Komponenten, davon zwei bis drei Hauptzutaten, von denen immer mindestens eine vegetarisch ist. Auch gibt es Tage ohne Fleisch. Wenn, dann wird vor allem Geflügel verarbeitet. Die Schülerinnen und Schüler wählen und portionieren ihr Essen selbst, bestimmen also individuell, was und wie viel sie auf ihren Teller packen. Dazu können sie sich an einem Obst- und Salatbuffet bedienen, auf den Tischen stehen Wasserflaschen.

Es kommen immer zwei Klassenstufen gleichzeitig zum Essen in die lichtdurchflutete Mensa, dann räumt das Serviceteam ab und deckt neu ein. Highlights sind Frontcooking-Aktionen, zum Beispiel mit vegetarischem

Anleitung von Menüpartner-Mitarbeiterin Franziska Grütznert kontrolliert werden, wird alles registriert und gebucht, am Monatsende abgerechnet. Der Abgabepreis beträgt

Klasse(n) kochen – die Oberthemen

Klasse 6 – Woche 1: Artgerechte Tierhaltung – Wo kommt mein Essen her? (Biologie, Geschichte, Deutsch)

Klasse 7 – Woche 1: Über den Tellerrand gekocht – interkulturelles Essen (Geschichte, Französisch, Englisch, Spanisch, Chinesisch)

Woche 2: Saisonal und regional (Fairtrade, Mathematik, GRW)

Klasse 8 – Woche 1: Du bist, was du isst (Physik, Profil Sport und Gesundheit, Chemie)

Woche 2: Mein Essen lebt – Mikroorganismen in Lebensmitteln (Biologie, Chemie)

Klasse 9 – Woche 1: Kochen als Entspannung – Das achtsame Mahl (Fach Achtsamkeit)

Woche 2: Alles Fett? (Biologie)

drin ist. Es gibt immer Vegetarisches“, bestätigen sie den guten Eindruck. Sie bringen ihren kochenden Mitschülern durchaus Wertschätzung entgegen. Schließlich waren sie auch selbst schon an der Reihe und wissen um den Aufwand.

Auf die Frage, ob jemand später vielleicht Koch werden will, antworten Karl und Karlo aus der 6/1 spontan „Ja!“ Der Küchenalltag hier ist ihnen bereits bestens vertraut. Ihre Eltern können sich das zu bestimmten Terminen ansehen und in die Schule kommen. Nicole Pohlhaus hat von einigen Feedback bekommen, dass die Kinder auch zu Hause kochen wollen.

Michael Lanzendörfer hält das Projekt durchaus für multiplizierbar: „Es könnte in abgewandelter Form an jeder Schule stattfinden, vielleicht nicht so komplex, aber selbst die eigene Zubereitung von Rohkost und Salaten wäre ja schon ein erster Schritt.“

PETRA MEWES