

„Dinner for twenty“

Ein Gourmet-Projekt der Praxisklasse

Nach wochenlangen Planungen und Vorbereitungen war es endlich soweit. Die Praxisklasse hatte alle Lehrkräfte und Mitarbeiter der Schulfamilie zu einem festlichen, abendlichen Dinner eingeladen.

Ca. 20 Lehrer*innen und Mitarbeiter*innen nahmen die Einladung an und kamen in den Genuss eines 5-Gänge-Menüs, das von den Schülerinnen und Schülern im Team geplant, vorbereitet, zubereitet und gekonnt serviert wurde.

Angeleitet wurden sie dabei von Frau Lohmayer und Herrn Hartwich. Weitere Unterstützung erhielten die Schüler*innen durch einen gelernten Koch, mit Erfahrung als Ausbilder, der sich freundlicherweise zum Anleiten anbot. Der Berufsprofi kam dafür schon vorher in den Unterricht und plante zusammen mit den Schüler*innen die Speisenauswahl, die sich am saisonalen Gemüse- und Obstkalender orientieren sollte. Ebenso untersuchte man die Co₂-Bilanz der gewählten Produkte und beschränkte sich, wo möglich, auf Zutaten von Produzenten ohne große Transportwege.

Bei der Auswahl der Speisenfolge wurden die Wünsche und Ideen der Schülerinnen und Schüler berücksichtigt und auch lokale Spezialitäten aus fernen Ländern (z. B. Syrien) bereiteten die Schüler*innen mit Unterstützung durch ihre Mütter zu.

Auch das Decken einer festlichen Tafel und die Gestaltung des Blumenschmucks waren Herausforderungen, die von den Schüler*innen der Praxisklasse mit Begeisterung und Ideenreichtum gemeistert wurden.

Letztendlich wurde es ein rundum gelungener Abend, mit Lob von allen Seiten für unsere Praxisklassenschüler*innen. Die folgenden Bilder sprechen für sich.





