

Liebe zu Europa geht durch den Magen

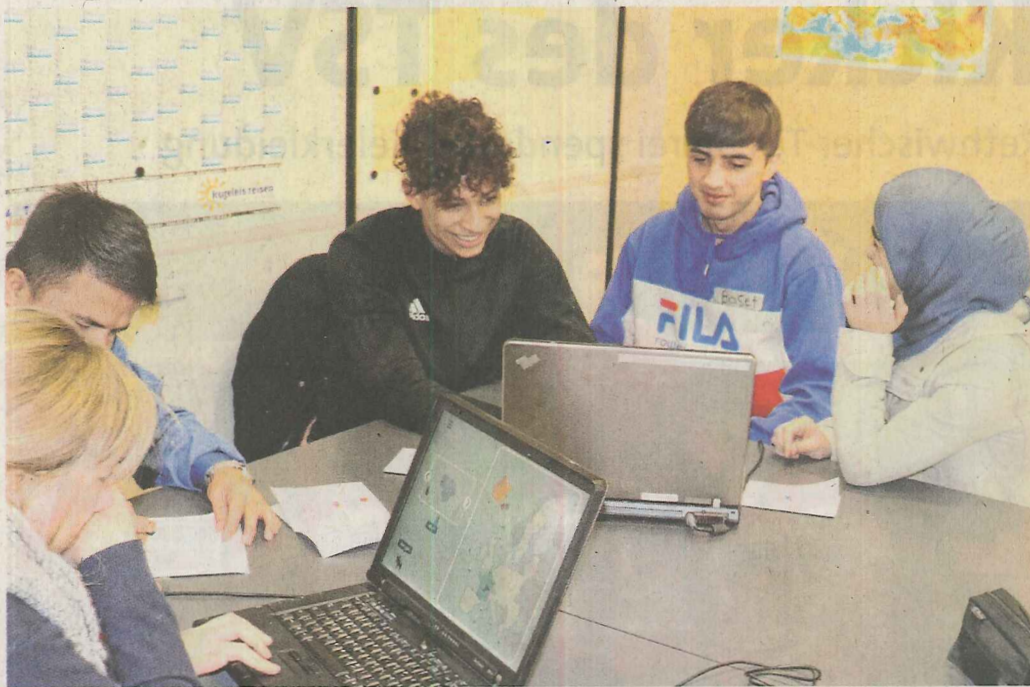
Die Berufliche Schule Bad Oldesloe nähert sich auf kulinarischem Weg der Union

Bad Oldesloe (om/rab). Den „Europa-Tag“ 2019 haben die Schüler und Lehrer der Beruflichen Schule des Kreises Stormarn in Bad Oldesloe am 14. November auf ganz besondere Weise begangen: als kulinarische Reise durch Europa.

Das Projekt beschäftigte eine Woche lang die Berufsfachschulklasse BS19 b unter Leitung von Almut Bertram, Natalie Bohlen und Leif Paulsen. Sie sind Studierende der Uni Hamburg, die während ihres Kernpraktikums eine Unterrichtseinheit in den Fächern WiPo und Fachpraxis Ernährung entwickelten, durchführten und abschließend auswerten. Die 25 Berufsfachschüler der Fachrichtung Gesundheit und Ernährung vertieften sich in Vorbereitung auf ein EU-Bufferet in fünf Gruppen zunächst am 7. November in Europa-Themen und von ihnen ausgewählte Rezepte. Eine Woche später tauchten die Schüler dann in der schuleigenen Gastronomie die Kochlöffel tief in die Töpfe.

Wie Europa-Wissen und Kochkünste zusammenpassen? Die Konzeption hinter dem Projekt war eine vorberufliche und Nachfolge-Befragung, durch die herausgefunden werden sollte, wie sich durch das Projekt die Haltung zu Europa und die Identifikation als Europäer verändern.

Ein „Pilger-Pass“ leitete die Schüler bei den verschiedenen Stationen Wissenserwerb, Collagen-Erstellung,



Virtuelle Reise durch Europa in kleinen Arbeitsgruppen.

Fotos: Steinert/hfr

Rezept und Dekoration. „Die Institution EU“, „Geschichte der EU“ und „Alltagsbezug EU“ waren Lernfelder, die auch spielerisch erschlossen wurden.

Am ersten Projekttag gab es ein Pflichtprogramm mit den Ländern Dänemark, Belgien und Portugal und die Kür, bei der sich eigenverantwortlich jede Gruppe mit einem EU-Land nach Wahl beschäftigte, ein Rezept dieses Landes aussuchte und dessen Zubereitung plante. Kazim Ahmadi entschied sich für Italien, denn er liebt Spaghetti. „Conchiglioni mit Ricotta-Füllung“ wurde von der Gruppe aus dem italienischen Kochbuch gewählt. Was denn Ricotta wäre, musste zuerst geklärt wer-

den. Auf jeden Fall aber eine Abwechslung zum deutschen Alltagsgericht .Spa-



Ein Produkt der Themenarbeit: Das einladende Europabuffet

ghetti mit Tomatensoße. Aus den Spaghetti waren gefüllte Muschelnudeln geworden, die Kazim jetzt auch mal zu Hause nachkochen möchte. Die liebevoll gestalteten Dekos und Schautafeln über die Länder waren informativ und originell. Das Bistrot

wird von Schülern, die im Unterrichtsfach Fachpraxis Hauswirtschaft unterrichtet werden, geleitet. An vier Wochentagen verpflegen sie in der großen Pause Schüler der Beruflichen Schule mit einem leckeren Mittagstisch. „Vielfältige Köstlichkeiten! Super!“, lobte Schulsozialpädagogin Pia Wehberg. „Lecker!“, war die einheitliche Meinung der Lehrer. Den Gästen hätten sie die Zufriedenheit an den Gesichtern angesehen, freuten sich die Köche und Service-Schüler. Und so erfährt Schritt für Schritt jeder hier mehr über Europa und seine Kultur. 2020 wird es einen umfangreicheren Thementag „Europa“ an der Beruflichen Schule in Bad Oldesloe geben.