

Schüler zaubern in der Lehrküche ein Frühstück

Am Berufskolleg Bleibergquelle ging's um die Ernährung.

Von Ulrich Bangert

Velbert. Warum Möhren und Müsli fit für den Tag machen, wissen die Schüler des Berufskollegs Bleibergquelle. Doch dieses Wissen müssen die angehenden Abiturienten mit dem Schwerpunkt Erziehungswissenschaften irgendwann weitergeben. Wie das gemacht wird, probte die Klasse 12a in einem Ernährungsprojekt. Ein halbes Jahr lang standen Didaktik und Methodik im Mittelpunkt, gestern wurde das Gelernte praktisch umgesetzt. „Zuvor hatten wir die Vorgehensweise in der Klasse durchgespielt, um Verbesserungen zu finden“, beschreibt Yana Dannhäuser die sorgfältige Vorbereitung der Inhalte, die nun an eine achte Klasse der Realschule Heiligenhaus vermittelt wurden.

In der Lehrküche der Bleibergquelle waren die Realschüler an verschiedenen Stationen fleißig: Sie putzten Gemüse und zerkleinerten Obst, sie mixten farbenfrohe Shakes und kneteten den Teig für Brötchen, die sie anschließend mit selbst gemachtem Kräuterfrischkäse bestrichen. Das sah alles ganz appetitlich aus.

„Die Kinder sollen erfahren, dass ein gesundes Frühstück schön und lecker ist und sich einfach und schnell zubereiten lässt“, beschreibt Ludwig A. Wenzel, der Schulleiter des Berufskollegs, den pädagogischen

Wert des Projektes. „Wenn man etwas erlebt und praktisch erfährt, bleibt viel mehr zurück.“

Während der eine Teil der Realschüler seine hauswirtschaftlichen Fertigkeiten verfeinerte, war für die andere Hälfte der Klasse Theorie angesagt. Die war, wie sich schnell herausstellte, gar nicht so trocken: Mit dem Löffel in der Hand erlebten die Jungen und Mädchen, warum Joghurts mit verschiedenen Fettstufen immer anders schmecken. Anas (14) hat nicht nur andere Wörter für Eiweiß gelernt, sondern auch, wie oft man Milchprodukte essen und Wasser trinken sollte.

„Die Kinder sollen erfahren, dass ein gesundes Frühstück schön und lecker ist und sich einfach und schnell zubereiten lässt.“

Ludwig A. Wenzel,
Leiter des Berufskollegs
Bleibergquelle

Für den begleitenden Realschullehrer Michael Kliemann ist das Projekt eine willkommene Wiederholung des Lernstoffs rund um das Thema Ernährung aus der fünften Klasse. Darüber hinaus schätzt er, dass die Schüler des Berufskollegs so nah an dem aktuellen Erkenntnisstand der Wissenschaft sind.



Jetzt bloß nicht schlabbern: Die Schüler bereiteten unter anderem einen fruchtigen Milchshake zu. Foto: Ulrich Bangert