



ERNÄHRUNG

KSOe NEWS

2008

Das Projekt zu den Themen „Gesunde Ernährung“, „Nachhaltigkeit“, „Alltagskompetenz“ und „Konsumverhalten“ der Kaufmännischen Schule Öhringen wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Landratsamt Hohenlohekreis, Landwirtschaftsamt, Fachdienst: Hauswirtschaft und Ernährung geplant und durchgeführt.

Die Teilnehmer waren die Schülerinnen und Schüler der Klasse 2BfW1/3 mit ihren Lehrerinnen und Lehrern in den Fächern Volks- und Betriebswirtschaftslehre mit Rechnungswesen, Datenverarbeitung, Deutsch, Religion, Ethik, Technik und Büropraxis/Textverarbeitung. Das Projekt wurde in erweiterter Form bereits zum zweiten Mal durchgeführt, wobei im Schuljahr 2007/08 der Schwerpunkt auf der fächerübergreifenden Behandlung der Themen lag. Die fachliche Unterstützung bei den Themen Gesundheit, Ernährung und Hauswirtschaft bekamen wir von den Mitarbeiterinnen des o.g. Fachdienstes unter der Leitung von Frau Lutz sowie beim Pflanzen der Streuobstwiese vom zuständigen Obstbauberater des Landwirtschaftsamtes, Herrn Meyer.

Auch wenn die Themen des Projektes auf den Blick nichts mit den Schwerpunkten einer Kaufmännischen Schule zu tun haben, so hat doch jedes Thema seine Verankerung in den Bildungsplänen der Berufsfachschule für Wirtschaft, der Wirtschaftsschule. Den Kaufleuten geht häufig der Ruf voraus, ihre Ausbildung sei zu theorielastig und alltagsfern. Mit diesem Projekt konnten wir das Gegenteil beweisen. Wir haben festgestellt, dass Erkenntnisse wesentlich nachhaltiger sind, je anschaulicher und konkreter sie gewonnen werden.

Unser Projekt begann mit den Besichtigungen zweier landwirtschaftlicher Betriebe, dem Obstbaubetrieb Mozer in Pfedelbach und dem Milchviehbetrieb Stahl in Westernbach. Wir wollten mit der Auswahl dieser Betriebe unseren Schülern zeigen, inwieweit die Landwirtschaft in unserer Region ein prägender Wirtschaftsfaktor ist. Außerdem erfuhren unsere Schüler bei dieser Gelegenheit, dass „unsere“ kaufmännischen Themen Beschaffung, Produktion und Vermarktung auch in einem landwirtschaftlichen Betrieb umgesetzt werden.

An zwei Theorienachmittagen im Landwirtschaftsamt Öhringen bekamen die Schüler Informationen über die Bedeutung gesunder Ernährung. Ernährungsprotokolle, Ernährungskreis und –pyramide standen ebenso auf dem Plan wie Apfelverkostung, Saft-Sensorik und Milchverkostung. Dabei wurde ein Schwerpunkt auf die Erzeugnisse der besichtigten Betriebe gelegt; ein weiterer Schwerpunkt war, den Jugendlichen die Bedeutung der Verwendung von Zusatzstoffen in unserer Nahrung zu verdeutlichen.

Im Dezember stand einer der Höhepunkte unseres Projektes auf dem Programm: Das Pflanzen einer Streuobstwiese auf unserem Schulgelände. Mit der Pflanzung von elf ausgewählten, alten Streuobstsorten sollte nicht nur die ökologische Bedeutung und Nachhaltigkeit dieses Projektes unterstrichen werden, sondern auch ein fester Rahmen für kommende Berufsfachschulklassen gebildet werden, die in Zukunft mit der Betreuung und Pflege der Bäume sowie mit der Erzeugung und Vermarktung der Produkte beschäftigt sein werden. Während ein Teil der Schüler mit dem Ausheben der Pflanzlöcher sowie mit dem Mischen der Pflanzerde beschäftigt waren, flochten die restlichen Schüler Drahtkörbe gegen den Wurzelverbiss. Im Technikunterricht wurden die metallenen Baumtafeln erstellt und in einer weiteren Aktion einbetoniert. Zu jedem Baum haben die Schüler im Fach Büropraxis/Textverarbeitung ein Sortenportrait erstellt.

Mit Rezepten für ein mehrgängiges BfW-Dinner ausgestattet wurden unsere Schüler zum Einkaufen losgeschickt. Dabei war uns wichtig, dass die Schüler sowohl preis- als auch qualitätsbewusst einkaufen. Die Umsetzung der Rezepte in Einkaufslisten und der tatsächliche Einkauf haben vielen Schülern die Grenzen ihrer Alltagskompetenz gezeigt.

ERNÄHRUNG

KSOe NEWS

2008

Der zweite Höhepunkt des Projekts fand in der Küche und dem Speisezimmer des Landwirtschaftsamtes statt. Nach einer Einführung in die Notwendigkeiten der Küchenhygiene und dem Kennenlernen von verschiedenen rationellen Arbeitstechniken bei der Nahrungszubereitung ging es an die praktische Umsetzung. Mit großer Begeisterung waren unsere Schüler beim Kochen, Anrichten und Essen dabei. Ergebnis war ein mehrgängiges Menü mit selbstgekochten Speisen aus regionalen und saisonalen Zutaten. Gleichzeitig konnten die Schüler über Kostenvergleichsrechnungen erkennen, wie sehr sich die Selbstzubereitung von Speisen gegenüber der Verwendung von Convenience-Produkten rechnet.

Projektbegleitend waren immer die kaufmännischen Themen, denn während der ganzen Laufzeit haben die Schüler Einnahmen- Ausgaben-Listen in Form von Exceltabellen geführt und in Diagrammen ausgewertet.

Eine vorher nicht geplante, aber sehr lohnenswerte Ergänzung zu unserem Projekt, fand im April 2008 statt. Wir besuchten mit unseren Schülern die Slow-Food-Messe auf der neuen Messe in Stuttgart. Dabei konnten sich die Schüler von der Vielfalt qualitativ hochwertiger Nahrungsmittel überzeugen. Mit dem Erscheinen der ZISCHSeite in der Hohenloher Zeitung am 11. April 2008 fand unser Projekt seinen Abschluss.

Die Bewertung dieses Projektes zeigt sich am besten daran, dass wir es wieder durchführen werden. Beginn ist der Herbst im neuen Schuljahr 2008/09.

Christine Reutter, Kaufmännische Schule Öhringen



28 Schüler der Kaufmännischen Schule in Öhringen haben neben ihrem Schulgebäude eine Streuobstwiese mit Äpfel- und Birnenbäumen angelegt. Foto: Neugebauer/epa