

Liebe Leserinnen und Leser,
dies ist die 2. Ausgabe des Newsletters für die Berufsschule Immenstadt.
Für Anregungen bin ich immer aufgeschlossen. Sollten Sie aus dem Berufsschulbereich etwas
Zum Veröffentlichen haben, dann leiten Sie Artikel (in einer Word-Datei verfasst) und Bilder
an mich per E-Mail weiter. Herzlichen Dank!

Ihre Ingrid Klarmann, Mitarbeiterin i.d. Schulleitung

Wettbewerbe in der Gastronomie

Bayerische Meisterschaft in München Immenstädter Gastro-Team auf Platz 2

Überaus erfolgreich verlief die Teilnahme der Mannschaft der Immenstädter Berufsschule bei der bayerischen Meisterschaft in München. Im Rahmen der Gastronomiemesse HOGA kämpften drei Teams um den Sieg. Die Teilnehmer kamen aus München (Platz eins), Immenstadt (Platz zwei) und Rothenburg o.T. (Rang drei).

Zu den Aufgaben der Köche zählten die Erstellung eines Menüs nach einem gegebenen Warenkorb, ein Arbeitsablaufplan, die Menükalkulation sowie der Einkauf der benötigten Waren. Zu den weiteren Aufgaben zählten eine Warenerkennung und ein schriftlicher Test mit betriebswirtschaftlichen Fragen.

Der Schwerpunkt lag bei der Umsetzung des Menüs, welches für 10 Personen zubereitet werden musste. Das Team Aileen Rein und Manuel Schindler (beide vom Hotel Adler Post, Bad Hindelang) überzeugte mit einem Süßkartoffelschaumsüppchen mit Minzpesto, Waller und Lachs auf Allgäuer Bergwiesenheu gegart mit Wurzelgemüse und frisch geriebenem Meerrettich, einer gedämpften Lammroulade mit Wirsing und Pute, tournierten Karotten, Blumenkohl- und Brokkoliröschen sowie Lorette Kartoffeln. Eine Lasagne von Quark, Orangen und Schokolade bildete einen würdigen Abschluss.

Zu den Aufgaben der Restaurantfachleute gehörten neben der fachspezifischen Warenerkennung und einem schriftlichen Test folgende praktische Arbeiten, welche von Nikolai Zimmermann (Hotel Filser, Oberstdorf) mit hohem Können und Geschick ausgeführt wurden. Das Filetieren einer Forelle blau, die fachgerechte Herstellung von Crêpe Suzette und das Mischen zweier Cocktails wurden vom fachkundigen Publikum genauestens beobachtet. Der Mittagsservice wurde von Nikolai Zimmermann, dem Restaurantfachmann des Immenstädter Teams mit Unterstützung des Hotelfachmanns Florian Klussmann (Hotel Krone Stein) durchgeführt.

Die Hotelfachleute hatten das Herrichten eines Schautischs zur Aufgabe. Außerdem mussten die Teilnehmer die Gestaltung eines Plakats und das Erstellen eines Fünf-Gang-Menüs fachgerecht und fantasievoll umsetzen. Die Hotelfachleute präsentierten zum Schluss noch einen selbst hergestellten Irishcoffee.

Das hohe Niveau der Allgäuer Gastronomie wurde von den vier Wettbewerbsteilnehmern glaubhaft und würdig repräsentiert. Hubert Gehring von der Berufsschule Immenstadt betreute und begleitete die Allgäuer AZUBIS.

Internationaler Wettbewerb in Budapest Mannschaftspreis für Gastronomie-AZUBIS

Fünf Tage lang waren AZUBIS der Gastronomie aus der Berufsschule Immenstadt in Budapest, um sich auf dem internationalen Wettbewerb der Fachschule für Fremdenverkehr

und Gastronomie mit Mannschaften aus verschiedensten Ländern zu messen und voneinander zu lernen. Allein auf sich gestellt, machten sich die Allgäuer AZUBIS ans Werk und lösten ihre Aufgaben so: die beiden Köche, Thomas Hochmuth (Hotel Hubertus, Balderschwang) und Manuel Schindler (Hotel Adler Post, Bad Hindelang) boten Gemüseterrine mit Selleriestroh, Lammkraftbrühe mit Einlage, Gratiniertes Lammrücken mit Rosmarinsoße, Romaneskogemüse und gefüllte Kartoffelschiffchen an.

Für den künftigen Restaurantfachmann Krischan Knoll (Lindner Parkhotel, Oberstaufen) galt es, einen mit verschiedenartigen Dekorationselementen bestückten Festtisch einzudecken. Danach hieß es für die Restaurantfachleute die Jury bei der Herstellung eines flambierten Crêpes zu überzeugen. Alle Speisen und Getränke wurden zur Besichtigung und Begutachtung ausgestellt und später beim Festabend gemeinsam verzehrt.

Für die Allgäuer gab es den Pokal für die beste Gesamtmannschaftsleistung. Betreut wurde das Team von den Lehrkräften Jochen Berges und Georg Fleschutz. Fridolin Stohr trainierte die Köche und Horst Schreiber übernahm die organisatorischen Vorbereitungen zu Hause.

Projekte in der Berufsfachschule für Hauswirtschaft

„Bunter Frühlingsnachmittag“ für Senioren

30 Bewohner des AWO-Seniorenheimes am Kalvarienberg in Immenstadt folgten neugierig der Einladung der Berufsfachschülerinnen für Hauswirtschaft, 12. Jahrgangsstufe.

Drei Wochen vor dem Betreuungsnachmittag im Seniorenheim sprachen sich die angehenden Hauswirtschafterinnen mit Frau Harich, der Heimleiterin, und Herrn Greising, dem Ergotherapeuten ab. Der Ablauf des Programms, die Dekoration, die Auswahl der Kuchen und die Betreuungsleistungen wurden dabei festgelegt.

In verschiedenen Projektteams bereiteten die Schülerinnen ihre selbst gewählten Aufgaben vor. Ein genauer Arbeitsplan war dabei unerlässlich.

Das Team, das für die Werbung zuständig war, entwarf Werbeplakate und Flyer für die Bewohner des AWO-Heims. Das Versorgungsteam wählte für das Kuchenbüfett geeignete Kuchen und Torten aus und erstellte auch mit ihren EDV-Kenntnissen die Kostenkalkulation dazu. Das Betreuungsteam stellte ein buntes Programm zusammen: schwungvolle Musik aus den 60er Jahren, ein lustiger Sketch, ein Quiz und ein Singspiel sollten die Bewohner unterhalten.

Die 30 Senioren waren vom frühlinghaft dekorierten Saal und von der Betreuung der angehenden Hauswirtschafterinnen sehr angetan. Diese verwöhnten sie mit Schwarzwälder-Kirsch-Torte, Apfelkuchen mit Bienenstich, Käse-Sahne-Torte, verschiedenen Obstkuchen. Auch für Diabetiker spezielle Kuchen waren bereit gestellt. Sylvie Schweizer, die Klassensprecherin, stellte den Bewohnern das „Berufsfeld Hauswirtschaft“ vor. Diese Information nahmen die Bewohner sehr positiv auf. Nach der Kuchentafel und vielen einfühlsamen Gesprächen mit den Bewohnern starteten die AZUBIS ihr Unterhaltungsprogramm. Das Quiz regte die grauen Gehirnzellen der teils sehr betagten alten Menschen an. Die Mühe wurde mit selbst genähten Kissen belohnt.

Beim Singspiel „Der Wohlstands-Europäer“ fielen die Senioren in den Refrain „...rolle, rolle weg, unseren dicken Wohlstandsspeck...“ lebhaft ein und schunkelten sogar mit. Bei dem Sketch „Die Goldene Hochzeit“ wurden dann die Lachmuskeln durch Lemmer Maria, Veith Lucia, Köberle Katharina und Boxler Carolin strapaziert. Eine Bewohnerin meinte: „Ich bin glücklich, dass so viele junge Mädchen uns besuchen kommen und uns so verwöhnen.“ Als der Nachmittag zu Ende ging, verabschiedete sich die BHW12 von den Bewohnern mit selbst gebackenen Hefehäschen.

Die Klassensprecherin Sylvie Schweizer: „Das Ziel, das wir uns vorgenommen hatten, haben wir erreicht: zufriedene Gäste und ein abwechslungsreicher Nachmittag mit Senioren.“

Betreut wurde dieses „Seniorenprojekt“ von Marianne Steinhauser, Johanna Blank und Ingrid Klarmann.

Kinderbetreuungsnachmittag mit Informationen für die Praxisgeberinnen

Im Rahmen ihres Lernfeldes „Kommunizieren und Betreuen“ bereiteten die Berufsfachschülerinnen der 11. Jahrgangsstufe einen unterhaltsamen und spannenden Kinderbetreuungsnachmittag vor. Bei dem jährlich stattfindenden Informationsaustausch zwischen der Berufsfachschule für Hauswirtschaft und den Anleiterinnen hauswirtschaftlicher Betriebe, die von den Berufsfachschülerinnen ein Mal pro Woche besucht werden, boten die Schülerinnen ein altersgemäßes Betreuungsprogramm für die rund 15 Kinder der Praxisgeberinnen an.

In einem Gemeinschaftsprojekt wurden die Schülerinnen in den Fächern Erziehung und Betreuung, Speisenzubereitung und Service, Gestalten und Textilarbeit sorgfältig auf den Betreuungsnachmittag vorbereitet:

Das Betreuungsangebot umfasste eine Kuschelecke für die Kleinkinder, Bastel- und Malarbeiten für die Vorschulkinder und Brettspiele für alle Altersklassen. Auch das leibliche Wohl kam nicht zu kurz. Ein kunterbuntes Kinderbuffet ließ keinen Kinderwunsch offen: die Kinder stürzten sich auf Schlangen-Sandwiches, Pizzaschnecken, Schokokuchen, Erdbeertörtchen, Biskuitschnecken und vielfältige Speißvariationen. In der liebevoll dekorierten Pausenhalle spielten die Kinder mit Feuereifer „Komm mit, lauf weg“ und wurden mit selbst hergestellten Stofffröschen überrascht.

Die 5-jährige Anna meinte: „Ich freue mich jedes Mal riesig, dass ich an dem Kinderbetreuungsnachmittag teilnehmen darf!“

Im Nachhinein waren sich alle einig: die gute Vorbereitung und der Aufwand aller Beteiligten haben sich gelohnt. Alle waren hoch zufrieden und vor allem die Kinder waren glücklich über ihre selbst gebastelten Tiermasken und ihre gelungenen Mandalas, womit sie ihre Eltern überraschen wollten.

Frau FOLin Marianne Steinhauser, die rund 20 Jahre die Betreuung der hauswirtschaftlichen Praxis inne hatte, verabschiedete sich bei den Praxisgeberinnen, da sie am Ende des Schuljahres in den Ruhestand gehen wird. Sie bedankte sich bei den hauswirtschaftlichen Anleiterinnen für die treue und langjährige Mitarbeit. „Ihre Mithilfe ist eine wertvolle Ergänzung für eine qualifizierte Ausbildung zur Hauswirtschafterin“

Sportunterricht an der Berufsschule

Skateboarden und Klettern im Angebot

„Es geht nicht darum, wer der Beste und Schnellste ist, sondern darum, Aufgaben gemeinsam zu meistern“, erklärt Peter Eisenlauer. Bei dem Besuch einer Redakteurin von der AZ Immenstadt hat er sich Übungen für den Sportunterricht ausgedacht, die die Konzentration und Teamfähigkeit der AZUBIS fördern sollen. Die Schüler der Büro-Kommunikationsklasse demonstrieren dies bei verschiedenen Übungen eindrucksvoll. „Der Sportunterricht soll Spaß machen und einen Ausgleich zum theoretischen Unterricht im Klassenzimmer bringen“, betont Eisenlauer. Jeder Einzelne soll mitmachen können und niemand soll die Lust am Sport vergehen. An der Berufsschule Immenstadt unterrichten ein Dutzend Sportlehrer. Fast alle Schüler haben ein bis zwei Stunden Sport pro Woche, je nach Fachbereich und Ausbildungsordnung. Sabine Fritz, zuständig für den Sportbereich an der Berufsschule Immenstadt, sieht die Berufsschule als „letzten Punkt, an dem Jugendliche zum Sport motiviert werden können.“ Deshalb stehen neben den klassischen Sportarten wie Turnen oder Basketball auch Erlebnissportarten, zum Beispiel Klettern oder Skateboarden, auf dem

Stundenplan. „Wir wollen die Schüler begeistern, ein Leben lang Sport zu treiben“, erläutert Sabine Fritz. Sie hält es für außergewöhnlich wichtig, einen Ausgleich zu „berufsspezifischen Belastungen zu schaffen.“ Sie bietet deswegen in ihrem Sportunterricht auch Ausgleichsunterricht wie Rückengymnastik und Yoga an.

Leider sei die Tendenz zu beobachten, dass der Sport zunehmend zurückgedrängt werde. Das Problem sei, dass viele Arbeitgeber kein Verständnis für die Bedeutung der Sportstunden hätten, erklärt Peter Eisenlauer. Das halten er und Sabine Fritz für fatal. Nicht zuletzt, weil im Sportunterricht „ein ganz anderer Umgang miteinander stattfindet als im Klassenzimmer“.

Deutsch/französischer Austausch im Gastro-Fachbereich

Allgäuer Berufsschüler glänzen in Frankreich

Im Rahmen der Bildungsmaßnahmen des Deutsch-Französischen Jugendwerkes hatte die Berufsschule Immenstadt vom 22. April bis zum 7. Mai bereits zum 10. Mal die Möglichkeit, einen Austausch mit Frankreich durchzuführen.

Insgesamt 18 Schüler des Fachbereichs Gastronomie verbrachten unter der Leitung von Oberstudienrat Manfred Ecker und der Übersetzerin Nadine Nusser 2 Bildungswochen in Arcachon.

Im Vordergrund des Austauschs stand das Kennen lernen der Berufsausbildung in Frankreich, die Arbeitsweise in französischen Betrieben und die gastronomische Weiterbildung. Nicht unwichtig für die Schüler war natürlich auch die Verbesserung ihrer französischen Sprachkenntnisse, die in diesem Berufsbild von großer Bedeutung sind.

In Frankreich durchlaufen die Auszubildenden lediglich eine 2jährige Schule, das „lycée d'hôtelier“, wo unsere Schüler auch aktiv am Praxisunterricht teilnehmen konnten. Zusätzlich wurde ihnen von französischen Lehrern gemeinsam mit den französischen Schülern Stunden in Fachfranzösisch erteilt. Als Ergänzung zur Schule absolvierten sie ein dreitägiges Betriebspraktikum in verschiedenen Restaurants und Hotels von Arcachon.

Die Leistungen, die die deutschen Lehrlinge erbrachten, wurden sowohl von Lehrern sowie auch von den Betrieben sehr gelobt.

Im Mittelpunkt der gemeinsamen Arbeit mit den französischen Schülern stand jedoch der „Bayerische Abend“.

Die deutschen Schüler hatten zuvor als Projektthema in Teamarbeit ein Menü erstellt, vor Ort dann alleine zubereitet und in eigener Regie serviert.

An diesem Abend waren neben vielen anderen Ehrengästen der stellvertretende Bürgermeister von Arcachon sowie die stellvertretende deutsche Generalkonsulin aus Bordeaux anwesend. Die deutsche Vizekonsulin lobte die Selbständigkeit und Professionalität der deutschen Schüler. Er sagte, er sei glücklich gerade in Frankreich ein Beispiel von der hervorragenden deutschen Küche präsentieren und somit alle Vorurteile, die in manchen Teilen Frankreichs bestehen widerlegen zu können

Um genauere Vorstellungen des in der Berufsschule erlernten Wissens zu bekommen, wurden auch verschiedene Ausflüge durchgeführt. Auf dem umfangreichen Programm stand unter anderem ein Ausflug zu Austernaufzuchtstänken. Hier konnte jeder Schüler Austern verkosten.

Bei einem weiteren Ausflug auf eine Entenfarm konnte das fachgerechte Zerlegen einer Ente beobachtet und Entenleber probiert werden.

Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums wurde die Gruppe von dem Sonthofener Stadtrat und Kreisvorsitzenden der Europa-Union Harald Voigt und dem Immenstädter Stadtrat Christoph Blees, der ein Grußwort der Stadt überbrachte, begleitet. Herr Blees, Besitzer der Firma

Flaschengeist in Immenstadt, beriet auch die Schüler bezüglich der Weinauswahl und finanzierte einen Teil der Getränke für den bayerischen Abend.
Beim Gegenbesuch der französischen Schüler im Dezember werden 24 Schüler und deren Lehrer erwartet und zu einem ähnlichen, regional geprägten Programm bei uns aufgenommen.