

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe interessierte Leserinnen und Leser des Newsletters der Berufsschule Immenstadt,

ich wünsche allen ein gesegnetes und besinnliches Weihnachtsfest. Schöpfen Sie in den Weihnachtsferien oder den anstehenden Urlaubstagen neue Kraft für ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2007.

Ein herzliches Dankeschön darf ich an alle richten, die bei den unten aufgeführten Veranstaltungen tatkräftig mitwirkten.

Auf eine weiterhin erfolgreiche Mitarbeit freut sich

Ihre

Ingrid Klarmann

Mitarbeiterin in der Schulleitung

Seit Beginn des Schuljahres 2006/07 waren wieder sehr viele Veranstaltungen in unserer Berufsschule in Immenstadt:

- Verleihung der Julius Kunert Preise für gute Schulabschlüsse
- Mehrtägige schulinterne Fortbildung des Fachbereiches Ernährung in Südtirol
- Schulwettbewerb der gastronomischen Berufe
- Siegreiche Teilnahme am „Bier-Cup“ in Bad Wörishofen
- Zehn Jahre deutsch-französische Partnerschaft zwischen Immenstadt/Arcachon
- Benimm-Training für Berufsschüler ohne Ausbildungsverhältnis

„Hier lohnt sich Leistung“

In der staatlichen Berufsschule wurden Ende September die Geldpreise der Julius Kunert-Stiftung überreicht. In den Genuss dieser außergewöhnlichen Förderung kamen dieses Mal 28 Schülerinnen und Schüler. Als „Belohnung“ für herausragende Leistungen wurden insgesamt 3250 Euro aus Erträgen der Stiftung ausgeschüttet. Preiswürdig sind für die Julius Kunert-Stiftung Abschlussnoten von maximal 1,5 im Durchschnitt.

„Der Schwerpunkt sei heuer bewusst auf die berufliche Bildung gelegt worden“, erläuterte Stiftungsvorstand Rainer Michel. Mit 19 Preisträgern stellte die Berufsschule Immenstadt zwei Drittel der Ausgezeichneten.

Den festlichen Rahmen für die Veranstaltung lieferte die 12. Jahrgangsstufe der Berufsfachschule für Hauswirtschaft: ein Büfett mit kulinarischen Köstlichkeiten und eine liebevolle Dekoration rundeten den festlichen Abend ab.

Mehrtägige Fortbildungsreise nach Südtirol

Bereits im Schuljahr 2005/06 wurde die Idee geboren, dass der Fachbereich „Ernährung“ eine gemeinsame Fortbildungsreise nach Südtirol unternehmen möchte. Manfred Ecker schlug dem Kollegium ein mehrtägiges Programm vor und übernahm sogleich die Zimmerbestellungen im Nalser Hof.

Am Sonntag, den 01. Oktober, war es dann soweit: gegen 6:00 Uhr traten 28 Lehrkräfte mit ihrem Schulleiter Dieter Friede ihre Fortbildungsreise mit dem gecharterten Omnibus an.

Nach einem gemeinsamen Picknick im Vintschgau steuerte die Immenstädter „Reisegruppe“ Meran an: der Botanische Garten mit dem Sissi-Schloss, das Dorf Tirol und die Kurzzone Merans mit den gastronomischen Angeboten wurden erkundet. Abends bezogen dann alle die für sie reservierten Zimmer im Nalser Hof.

Am nächsten Vormittag stand die Jahresplanung für das Schuljahr 2006/07 an. Hochkonzentriert wurden Projekte und Ziele vereinbart, die im laufenden Schuljahr verwirklicht werden sollen. Dabei stand u.a. die Leittextmethode im Mittelpunkt, die in der Fachstufe der Köche für die Unterrichtseinheiten „Fische“ und „Süßspeisen“ angewendet werden soll. Im Berufsgrundschuljahr soll das „Frühstück“ als Großprojekt unter der Leitung von Michael Quast umgesetzt werden. Dabei werden Theorie- und Praxislehrkräfte eng miteinander kooperieren. Auch soll wieder der bewährte „Mittagstisch“ von den Berufsfachschulklassen angeboten werden. Dieses Schuljahr sogar an 4 Wochentagen! Der enge Bezug Hauptschule/Berufsschule soll durch Informationsvormittage an der Berufsschule und durch „Lernen durch Lehren“ durch Berufsfachschüler an der Hauptschule hergestellt werden. Nach arbeitsintensiven Teamsitzungen und einem schnellen Mittagessen am Kalterer See besuchte das Kollegium die Kellerei Cantina Tramin. Bei der Besichtigung der Kellerei wurde ersichtlich, dass neben dem hohen Qualitätsstandard auch der Einsatz natürlicher umweltverträglicher Anbaumethoden eine wesentliche Rolle spielt. Bei der anschließenden Verköstigung lohnte es sich, eine Reise in die Traminer Weinwelt zu unternehmen: die Rotweine mit ihrem unverwechselbaren Charakter, vom jovialen Vernatsch über den eleganten, herrschaftlichen Blauburgunder bis hin zum weltweit bekannten Lagrein. Die Weißweine lebhaft und würzig. Da war es nicht verwunderlich, dass die Kollegen einige Flaschen Hexenbichler, Stoan, Loam, Rungg u.a. ins Reisegepäck aufnahmen. Der dritte Fortbildungstag stand ganz unter dem Motto: „Wie sieht das berufliche Schulwesen in Südtirol aus?“ Ein Fachvortrag von Herrn Costabiei, Regionalregierung Bozen, klärte darüber auf und regte zu eifrigen Diskussionsbeiträgen an. Die allgemeine Zufriedenheit stieg bei den Kollegen, als sie hörten, dass die Südtiroler Lehrkräfte wesentliche weniger verdienen und auf zusätzliche Nebenverdienste angewiesen sind. Die anschließende Besichtigung der Oberschule für Landwirtschaft in Auer zeigte uns die praktische Umsetzung des Südtiroler beruflichen Schulwesens. „Das praktische Lernen besitzt an unserer Schule einen hohen Stellenwert und führt zu Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit“, erklärte uns Schuldirektor Franz Tutzer. Neben der Oberschule, die in einem Schloss untergebracht ist, liegt der Übungs- und Lehrbetrieb „Happacherhof“. Auf etwa 4,5 ha der Kulturfläche wird Weinbau betrieben. Vier Sorten werden in größerem Stil angebaut: Merlot und Lagrein, sowie Cabernet Sauvignon und der Chardonnay. Die Verarbeitung der am Happacherhof erzeugten Trauben erfolgt in der hofeigenen Kellerei. Die Schüler können so den Kreislauf vom Anbau über die Einkellerung und den Ausbau der Weine bis zur Vermarktung im Rahmen der entsprechenden Übungen verstehen und „begreifen“ lernen. Dieser enge Praxisbezug überzeugte uns Allgäuer Lehrkräfte sehr. Angefüllt mit reichlich Fachwissen und neuen Erkenntnissen traten wir wieder die Heimreise an. Das Fazit dieser dreitägigen, freiwilligen Fortbildungsreise über die Alpen: das Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Kollegen wuchs, bei einem guten Essen und Wein lassen sich Fachgespräche locker verdauen. Eine Fortsetzung solcher gemeinsamer Fortbildungen wird von den gastronomischen und hauswirtschaftlichen Lehrkräften angeregt.

„Wellness mit Zander und Hähnchenbrust“ beim Schulwettbewerb

„Wellness im Allgäu“, lautete das Motto des 12. Schulwettbewerbs für gastronomische Berufe an der Berufsschule Immenstadt. 45 Nachwuchs-Köche und Hotelfachleute haben um die Wette gekocht oder „schwierige Hotelgäste“ betreut. Die jeweils besten acht haben sich für die Endausscheidung qualifiziert. Dort zeigten sie am 10. November vor einer Fachjury und geladenen Gästen ihr Können.

Am Vormittag mussten sich die Teilnehmer einem 90-minütigen schriftlichen Test unterziehen. Dann war die Praxis an der Reihe. Die Hotelfachleute hatten ein bezugsfertiges Hotelzimmer auf Fehler zu überprüfen. Anschließend hieß es einem Gast auf Englisch Auskünfte zu erteilen. Am Abend mussten die Finalisten im Schulrestaurant einen Gästetisch entsprechend dem Motto „Wellness im Allgäu“ decken und ein Vier-Gänge-Menü servieren, das die acht Köche zubereitet hatten.

Fünf Stunden hatten die „Küchenmeister“ Zeit, um aus den Hauptbestandteilen Zander und Hähnchenbrust sowie weiteren selbst gewählten Zutaten ein Festmahl für jeweils zehn Personen zu kochen. So zauberte zum Beispiel ein AZUBI „Zander aus dem Fenchelsud“ und „mit Apfel und Orangen gefüllte Hähnchenbrust an Anissauce“. Bewertet wurden unter anderem die Menükarte, Kreativität sowie Hygiene beim Kochen.

Die Sieger der beiden Berufsgruppen – Hotelfachmann Maximilian Birnmann (Sport- und Kurhotel Sonnenalp, Ofterschwang) und Köchin Lilly Schmidt (Landhaus Henze, Probstried)- haben sich für den internationalen Gastronomiewettbewerb in Budapest qualifiziert.

Strahlende Sieger beim „Bier Cup“ in Bad Wörishofen

Beim dritten „Bad Wörishofener Bier Cup“ waren die Schüler der Staatlichen Berufsschule Immenstadt besonders erfolgreich: den ersten Platz belegte Mathias Vogel vom Parkhotel Frank in Oberstdorf, Zweite wurde Lilly Schmidt vom Landhaus Henze in Probstried. Denise Blättermann vom Hotel Mohren in Oberstdorf erreichte einen hervorragenden vierten Platz. Fachlich wurden die AZUBIs von den beiden Fachlehrern Hubert Gehring und Alexander Kees betreut.

„Auf mich kommt es an“

Gute Noten sind wichtig beim Start ins Berufsleben. Aber auch gutes Benehmen ist notwendig, um einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Unter dem Motto „Auf mich kommt es an“ bot die Berufsschule Immenstadt Jugendlichen, die keinen Ausbildungsplatz haben, ein Benimm-Training an. Damit sollen die Chancen der jungen Schulabgänger auf dem Lehrstellenmarkt verbessert werden.

„Unser Kurs will kein klassisches Benimm-Training sein, sondern versuchen, die Schwachstellen im eigenen Verhalten aufzudecken und die Wirkung des Auftretens zu verdeutlichen“, beschrieb Trainerin Gabi Hajek das Ziel des Seminars. Die freiberufliche Trainerin wollte den jungen Leuten vor allem zeigen, dass sie für ihr eigenes Verhalten und die Folgen verantwortlich sind. Nicht nur das Verhalten, sondern das gesamte Auftreten spiele eine große Rolle. Dazu gehöre eine angemessene Kleidung, aber auch die richtige Wortwahl und Körpersprache.

In den neun Trainingsstunden erarbeiteten die 60 Schülerinnen und Schüler ein Regelwerk, das auflistete, welche gesellschaftlichen Spielregeln gelten- Zuhause, in der Berufsschule oder bei Vorstellungsgesprächen in einer Firma.

Durch gezielte Rollenspiele gab es sofort Rückmeldungen.

„Das war wirklich interessant, als wir das Vorstellungsgespräch einmal durchgespielt haben“, fand Bayram Özkan. „Wir haben verschiedene Situationen geübt.“

Dass im Training wichtige Erfahrungen gewonnen werden, meint auch Joachim Dorner, Schulsozialpädagoge an der Berufsschule Immenstadt. „Viele der jungen Leute kennen die Regeln schon, aber oft fehlt es an der Fähigkeit das Wissen auch umzusetzen.“

Das Motto „Auf mich kommt es an“ wurde ganz bewusst gewählt.

Schließlich nützt das Wissen allein nichts; es kommt schon auf den Menschen an. Gerade bei so wichtigen Schritten wie den Einstieg in den Beruf. Hier vermittelte der Kurs mit Gabi Hajek wichtige Erkenntnisse und das notwendige praktische Rüstzeug, sprich: Sozialkompetenz. Das Training wurde mit Geldern der Kaiser-Sigwart-Stiftung finanziert, die für Jugendliche ohne Ausbildungsverhältnis bestimmt sind. Durch gezielte Förderung soll der Sozialfonds diesen Jugendlichen einen Einstieg ins Berufsleben ermöglichen.

Zehn Jahre deutsch-französische Partnerschaft

Wie feiern Franzosen einen runden Geburtstag? Natürlich mit einem guten Essen. 25 Austauschschüler aus Arcachon luden zu einem köstlichen Mahl, um das zehnjährige Bestehen der „Jumelage“ mit der Berufsschule in Immenstadt zu feiern. Zwei Wochen waren die angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute im Städtle zu Gast. Ein Gegenbesuch in der Partnerstadt an der Atlantikküste unweit von Bordeaux ist im April 2007 geplant. Manfred Ecker, der die Partnerschaft vor einem Jahrzehnt ins Leben gerufen hat, nannte den Grund, warum die Franzosen gerne vor Weihnachten ins Allgäu kommen: „Wegen des Schnees und der Christkindlesmärkte ist das für die Franzosen die interessanteste Zeit.“ So wurde gleich am zweiten Tag eine „Brotzeit Arcachonnaise“ angerichtet – mit frischen Austern und einem trockenen Weißwein. Eine Premiere gab es für die deutschen AZUBIS auch beim gemeinsamen Festmahl mit Gästen aus Politik, Wirtschaft und der Berufsschule: „Ich wusste gar nicht, dass man die essen kann“, scherzte der angehende Koch Florian Bölter, nachdem er zum ersten Mal Schnecken probierte.

Die kleinen Leckerbissen zierten ein Lauch-Tomaten-Küchlein, das die französische Küchenbrigade zu hauchdünnen Crepes an Lachsstückchen reichte, bevor sie ein Möhren-Orangensüppchen kredenzte. Im Hauptgang wurde eine raffinierte Komposition aus Entenfleisch, Leberpastete, Kartoffelpüree und einem Rote-Bete-Häubchen aufgetragen. Eine erfrischende Zitronencreme garniert mit Schoko-Ornament und Zuckergitter, sowie ein knuspriger Mini-Puddingkuchen beschlossen das Geburtstagsmenü.

Schulleiter Dieter Friede bekundete: „Die Partnerschaft funktioniert sehr gut.“ Besonders freue es ihn, dass durch die Schulpartnerschaft dauerhafte Kontakte entstanden seien. „Wir schreiben uns Postkarten, wenn wir auf Reisen sind“, bestätigte Philippe Dauriac in Vertretung des französischen Schulleiters Pierre Andre Delbeau. Besonders lobte er die „professionelle Strenge“ der deutschen Freunde. Angetan von der deutschen Arbeitsweise waren offensichtlich auch die französischen Schüler, die in verschiedenen Allgäuer Hotels ein dreitägiges Betriebspraktikum absolvierten: Einige von ihnen möchten nach der Lehre eine Arbeit in der Region aufnehmen.