

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

ich hoffe, dass Sie sich alle gut erholten und die Osterfeiertage im Kreise Ihrer Familie verbringen konnten. Für Ihre umfangreichen Aufgaben im Berufsalltag wünsche ich Ihnen viel Kraft, Ausdauer und Gesundheit.

Ihre
Ingrid Klarmann
Mitarbeiterin in der Schulleitung

Seit Beginn des Kalenderjahres 2007 waren wieder interessante Veranstaltungen in unserer Berufsschule in Immenstadt:

- neun Jahre deutsch-italienische Partnerschaft zwischen Immenstadt/Udine
- Schulische Abschlussfeier der Winterprüflinge
- Neue Mensa für die Berufsschule Immenstadt
- „Benimmtraining“: Kooperation zwischen Hauptschülern von Sonthofen mit den BFG-Schülern aus Immenstadt
- Regierungsfortbildung „Gestalten in Form und Farbe“ mit Schulamtsdirektor Stephan
- Berufsschüler des Fachbereichs Holztechnik/Bautechnik fördern „Wasser für Senegal“

Neun Jahre deutsch-italienische Partnerschaft

Die Austauschschüler aus Udine weilten vom 22.01. bis 02.02.2007 zum 9. Mal in Immenstadt. Beim „Italienischen Abend“ in der Immenstädter Berufsschule zauberten die 25 Nachwuchs-Gastronomen Spezialitäten aus ihrer Heimat Friaul. Auf der Speisekarte standen unter anderem Häppchen mit Gänsebrust, weiche Polenta mit Kürbiscreme, Pflaumen und Almtopfen, Garganelli-Nudeln mit Gänsefleischsauce, Walnüssen und karnischem Sennereikäse und gebackene Apfelringe mit Topfenfüllung und Vanillesauce.

Auf die Frage, wie man Europa voran bringen könne, wusste Schulleiter Dieter Friede in seiner Ansprache folgende Antwort: Indem in kleinen Schritten wie einem Schüleraustausch damit begonnen werde, es zu verwirklichen.

In den zwei Wochen absolvierte die italienische Gruppe vom „Istituto Bonaldo Stringer“ neben dem Besuch der Berufsschule ein betriebliches Praktikum in anerkannten Ausbildungsbetrieben. Auch erfreute sie ein kompaktes und vielfältiges Kulturprogramm. Britta Grote, Auszubildende im Lindner Parkhotel, führte die Gruppe durch das Fünf-Sterne-Haus und Karharina Gomm servierte mit ihren deutschen Kolleginnen und Kollegen auf der Oberen Kalle beim Hüttenabend ein heimatlich-deftiges Abendessen.

Ebenso brachte das gemeinsame Schlittschuhlaufen die deutschen und italienischen Auszubildenden einander näher.

Nachdem sich die Schüler dann im Unterricht gegenseitig regionale Produkte vorgestellt hatten, ging es an die Erzeugung vor Ort. Über Bier- und Käseherstellung informierten in der Rettenberger Brauerei Engelbräu Jörg Weinberger beziehungsweise in der Käserei Untermaiselstein Christian Sutor.

Schulische Abschlussfeier für die Immenstädter Winterprüflinge

Am 15.02.07 wurden 160 Absolventen in einer Feierstunde in der Berufsschule Immenstadt nach bestandener Abschlussprüfung verabschiedet. „Bildung ist zum Schlüssel der

Zukunftsfähigkeit geworden“, sagte Dieter Friede, Schulleiter der Staatlichen Berufsschule Immenstadt. Bildung dürfe nicht zuerst als Kostenfaktor gesehen werden, so Friede weiter. Vielmehr sei Bildung eine Investition in die Zukunft. Bewährt habe sich das „duale System, das Theorie und Praxis parallel vermittele. Friede: „Die Partnerschaft zwischen Schule und Ausbildungsbetrieben funktioniert.“

„Hier lässt es sich gut lernen“, stellte Landrat Gebhard Kaiser in seinem Grußwort mit einem Dank an das Lehrerkollegium fest. Die Arbeit der Berufsschule Immenstadt könne er nur loben. „Mit dem Bestehen der Abschlussprüfung haben Sie sich ein festes Rückgrat und eine gute Basis für Ihre Zukunft geschaffen“, versicherte er den Absolventen. In der globalisierten Welt seien lebenslange Fort- und Weiterbildung, Flexibilität und Initiative gefordert, so der Landrat. „Hinfallen ist nicht schlimm, liegen bleiben schon“, gab Kaiser den jungen Menschen auf den Weg.

Zwei Schülersprecherinnen aus der Schülermitverantwortung – Aline Binder-Gurski und Kerstin Steiner – erinnerten an das „Immenstädter Wintermärchen“ und zogen Parallelen zum Erfolg der deutschen Handballer: Zusammenhalt und Teamgeist, Fleiß und Disziplin, Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und Zuversicht führten hier wie da zum Erfolg. Mit Schulpreisen wurden neun Absolventen ausgezeichnet.

Sechsmal wurde der Preis des Landkreises für herausragende Schulleistungen vergeben: Markus Schlachter, Kfz-Mechatroniker (Autohaus Mayr, Immenstadt), Miriam Kaba, Kauffrau i. Einzelhandel (Schreibwaren Häring, Immenstadt), Nicole Hindelang, Köchin (Schüles Gesundheitsresort & Spa, Oberstdorf), Sabrina Marbach, Bprokauffrau (Dachser, Kempten), Erik Siemen, Hotelfachmann (Sonnenalp, Ofterschwang), Monika Sontheim, Bauzeichnerin (BSG-Allgäu Bau- u. Siedlungsgenossenschaft, Kempten).

Der Preis der Regierung von Schwaben ging an die Friseurin Jasmin Gärtner (Hair Factory, Immenstadt).

Reinhard Pargent, Mitarbeiter in der Schulleitung, untermalte die Feierstunde mit selbst komponierten Texten und Melodien.

Die Feierstunde klang bei einem festlichen Stehempfang im Schulrestaurant aus. Die Berufsfachschülerinnen für Hauswirtschaft (10. Jahrgangsstufe) hatten mit ihren Lehrkräften Frau Brigitte Dohr und Ulrike Martin ein „Büffet vom Feinsten“ vorbereitet.

„Ehemalige Bauhallen werden zur Mensa umgebaut“

Eine richtige Mensa soll die Berufsschule Immenstadt bekommen. Das beschloss der Oberallgäuer Kreisausschuss und möchte das Projekt zügig umsetzen. Bereits im Herbst 2007 sollen die Berufsschüler in Immenstadt ein „vernünftiges Essen“ einnehmen können. Bisher war das Angebot an Aufenthaltsflächen in den Mittagspausen und Freistunden für die Berufsschüler nicht ausreichend.

Insgesamt besuchen 2245 Voll- und Teilzeitschüler die Berufsschule, je nach Wochentag sind dies 651 bis 757 junge Auszubildende. Doch die Bänke in der Aula bieten 40 bis 50 Sitzplätze. Deswegen gehen viele AZUBIS in die Stadt zum Essen oder Erholen.

Eine Umfrage bei der Schülermitverantwortung zeigte, dass die Schüler wesentlich lieber in der Berufsschule ihre Mittagspause verbringen möchten, wenn es ein entsprechendes Angebot gäbe. Und: Viele legen Wert auf ein gesünderes Essen.

Nun bietet der Landkreis eine Lösung an: in den ehemaligen Maurerhallen soll eine Mensa entstehen. Samt Ausstattung soll sie knapp 220 000 € kosten. Die Mensa wird dabei dafür ausgelegt, mittags in zwei Durchgängen bis zu 240 AZUBIS zu verköstigen. Für die Internatsschüler soll auch Frühstück und Abendessen angeboten werden. Das Essen kommt aus der neuen Großküche („Menü Service Allgäu GmbH“), die in Sonthofen u.a. zur Versorgung der Kliniken Oberallgäu entsteht.

Die Planung für die Ausstattung der Mensa geht mit Riesenschritten bereits voran. Jetzt hoffen Berufsschüler und Lehrkräfte, dass auch die Qualität des Mensaessens ihre Wünsche erfüllt.

„Benimmtraining“ der Hauptschüler an der Berufsfachschule

25 Sonthofener Hauptschüler der 9. Klasse absolvierten an der Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe in Immenstadt ein „Benimmtraining“.

Den Auftakt der ungewöhnlichen Lerneinheit bildete ein „Trockentraining“: Martina Knyrim von der Sparkasse Allgäu erläuterte den Schülern die wichtigsten Regeln in „Stil und Etikette bei Tisch“. In Rollenspielen konnten die Hauptschüler gleich ihre „guten Manieren“ zeigen. Monika Acksteiner, Klassenlehrerin der Hauptschüler und Initiatorin des Projektes: „Wichtig sei, dass diesen Part ein Referent aus der Wirtschaft übernimmt. Denn das zählt bei den Schülern mehr, als wenn es ihnen ein Lehrer sagt.“

Die Hauptaufgabe beim Benimmtraining übernahmen allerdings die Schüler der Berufsfachschule für gastgewerbliche Berufe. In berufstypischer Arbeitskleidung zeigten sie den Hauptschülern beim Eindecken und Servieren, was sie in dem Schuljahr bereits gelernt haben. Susanne Haag, Schülerin der Berufsfachschule, fand es schön, andere beim Benimmtraining unterstützen zu können: „Es ist spannend, anderen beizubringen, was man selbst schon gelernt hat.“ Beim Drei-Gänge-Menü konnten die Hauptschüler dann das Gelernte umsetzen. Das Menü wurde ebenfalls von den Berufsfachschülern zubereitet und serviert. Frau Nicole Imhof und Herr Andreas Berger – beide unterrichten die Berufsfachschüler im Service und in der Speisenzubereitung – unterstützten die engagierten Schüler, wenn es erforderlich war.

In einer Power-Point-Präsentation stellte Ina Schmucker ihre Ausbildung vor. Die einjährige Vollzeitschule ist für Jugendliche gedacht, die an einem Beruf in der Gastronomie interessiert sind. Schließen sie die praxisorientierte Grundausbildung erfolgreich ab, so können sie meist in den Betrieben ins zweite Ausbildungsjahr einsteigen.

Für Hauptschüler, die sich über ihren beruflichen Werdegang noch nicht im Klaren sind, war dieser Tag mit Sicherheit eine Bereicherung. Zumal Herr Fiener vom TV-Allgäu ihren Besuch in der Berufsfachschule filmte. So konnten die Hauptschüler wie auch die Berufsfachschüler ihre „Auftritte“ am nächsten Tag im Fernsehen selber begutachten.

Frau Acksteiner, die ganz begeistert von der herzlichen Einladung war, nannte diesen Tag als „ein Highlight in ihrem Lehrerberuf“. Jeder Teilnehmer musste danach eine Prüfung mit Benimmfragen ablegen, um ein Zertifikat zu erhalten. Dieses wiederum könne bei einer Bewerbung durchaus von Bedeutung sein, sagte Ingrid Klarmann.

Diese Kooperation zwischen Hauptschule und Berufsfachschule gelang sehr gut und kann durchaus wiederholt werden.

Regierungsfortbildung „Gestalten mit Form und Farbe“

Lehrkräfte aus ganz Schwaben trafen sich zu einem ganztägigen Fortbildungsseminar in der Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Immenstadt. Unter dem Thema „Gestalten mit Form und Farbe“ zeigte Schulamtsdirektor Günter Stephan als Referent neue Wege zum genauen Hinsehen. Dabei konnte er selbst aus seinem Erfahrungsschatz als Künstler berichten. Stephan wendet bei seinen Arbeiten traditionelle Techniken ebenso an, wie moderne Mittel des künstlerischen Gestaltens.

Den 20 Lehrerinnen, die Gestalten, Werken oder Werkerziehung in den Berufsfachschulen für Hauswirtschaft, Kinderpflege und Sozialpflege unterrichten, machte die Fortbildung offensichtlich viel Spaß. Gabriele Melchert, die Leiterin der Regierungsfortbildung, hoffte, dass die im Seminar erarbeiteten „Tricks“ und Techniken bald schon im Unterricht angewendet werden und den Schülern das kreative Gestalten somit erleichtert werde. Nachdem die 12. Jahrgangsstufe der Berufsfachschule für Hauswirtschaft mit ihrem ganzjährigen Projekt „Mittagstisch“ die Teilnehmerinnen kulinarisch versorgte, durften im Rahmen der Fortbildung sich die Kursteilnehmerinnen selbst künstlerisch betätigen. In Workshops setzten sie die verschiedenen Aufgabenstellungen um. Nach dem Seminartag präsentierten sie ihre kreativen Werke: „Verspannungen eines Raumes“, „Säulen- und Türrahmengestaltung“, ein „farbenfrohes Kartonobjekt“ und ein „fantasievoller Treppenaufgang“ verschönerten das Berufsschulgebäude. Die Print-Medien und das TV-Allgäu hielten in Wort und Bild diese sehr erfolgreiche Fortbildung fest.

Berufsschüler fördern „Wasser für Senegal“

Durch eine Spende von 1000 € an den Verein „Hilfe für Afrika – Wasser für Senegal“ förderten 150 Auszubildende des Fachbereichs Holz- und Bautechnik der Berufsschule Immenstadt zum 2. Mal mit ihren eigenen Mitteln den Brunnenbau für die unter zunehmendem Wassermangel leidenden Menschen in den Dürregebieten der Sahelzone. Schulleiter Dieter Friede zeigte sich beeindruckt und bedankte sich bei den angehenden Bau- und Holztechnikern für ihr Engagement zu Gunsten Not leidender Menschen in Afrika. Auch das Kollegium der Berufsschule unterstützte dieses Vorhaben mit einer Spende von 320 Euro, so Personalrat Toni Lieb. Franz Bickel, Vorsitzender des seit 15 Jahren bestehenden Hilfsvereins für Menschen in Afrika, berichtete, dass bereits 53 Brunnen aus Spendengeldern gebaut worden sind. Studiendirektor Werner Weber, Fachbetreuer der Holz- und Bautechnik, überreichte mit Vanessa Kostrewa, Sylvia Walter und Felix Böck den Scheck mit der Spende an Franz Bickel.