

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

heute stelle ich Ihnen die Ausgabe des 8. BSI-Newsletters vor. Der Inhalt dieses Newsletters geht von Juni 2008 bis einschl. Januar 2009. Unsere sehr engagierten Lehrkräfte der Berufsschule und der Berufsfachschulen für Hauswirtschaft und gastgewerbliche Berufe setzten als Schwerpunkt in ihren Fachbereichen oder aber auch fachbereichsübergreifend unsere Leitsätze um. Ab Februar 2009 unterziehen wir uns freiwillig einer externen Evaluation. Am 27. Februar wird sich das Evaluationsteam an unserer Berufsschule vorstellen. Es wird sicherlich spannend, wenn unsere Strukturen und ablaufenden Prozesse von einem geschulten Team von außen beleuchtet werden. Wir alle wünschen ja, dass die Zusammenarbeit mit unseren schulischen Partnern, die Ausstattung unseres Schulgebäudes, die Qualität unseres Unterrichts uvm ständig verbessert werden.

„Die Qualität unserer Ziele bestimmt die Qualität unserer Zukunft.“ (Zitat von Unbekannt)

Die externe Evaluation wird uns sicherlich wieder bestärken unsere gesetzten Ziele noch intensiver zu verfolgen.

Ich wünsche Ihnen im noch jungen Kalenderjahr 2009 Gesundheit, Glück und Lebensfreude!

Auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit im Jahr 2009 mit Ihnen freut sich

Ihre

Ingrid Klarmann

Mitarbeiterin in der Schulleitung

Welche Aktionen, Projekte, Wettbewerbe, Schulveranstaltungen, Kurse liefen bis zu dem jetzigen Zeitpunkt in und außerhalb der Berufsschule Immenstadt?

Aus der Vielzahl seien nur die prägnantesten Ereignisse aufgezählt:

- Schulleiter Dieter Friede informiert sich in Tirol über das Lehrlingsaustauschprojekt
- Sabine Zeller unterstützt als weitere Mitarbeiterin die Sozialarbeit an der Berufsschule
- Angehende Köche und Restaurantfachleute verwöhnen Gäste mit einem Hochzeitsbankett
- Schreiner-Lehrlinge pflanzen den „Bergwald von morgen“
- Aktionswoche gegen Alkoholmissbrauch – durchgeführt von den Schülerinnen des Berufsvorbereitungsjahres Gastronomie
- Kunert –Stiftung zeichnet Auszubildende für hervorragende Leistungen aus
- Gastronomie-AZUBIS bilden sich in Frankreich weiter
- BS Immenstadt bietet Berufsvorbereitungsjahr „Dienstleistung“ an
- Aktion von ADAC und TÜV: „Mobil mit Köpfchen“ an der BS Immenstadt
- Kreisjagdverband unterstützt den Gastronomie-Schulwettbewerb
- Einweihung der neuen Praxisräume für den Fachbereich Körperpflege
- Matthias Eugler: Landessieger der Schreiner - im Bundesleistungswettbewerb Zweiter
- Schulaufsichts-Beamte tagen in der Berufsschule Immenstadt
- Zimmerer stellen Holzhütte für neuen Waldspielplatz her
- Schüleraktionen zum Advent: „Meins wird Deins“ und „Weihnachtstrucker“
- Austausch: französische Auszubildende informieren sich und kochen auf
- Bauzeichner und Schreiner-Lehrlinge zeigen die Vielfalt des Werkstoffes Holz in einer Ausstellung in der Berufsschule Immenstadt
- Schreiner-Gesellen als Sieger bei „Die gute Form“
- Gastro-AZUBIS bei der Bayerischen Meisterschaft in München

- Berufsschülerinnen ohne Ausbildungsplatz gestalten kreativ mit der Künstlerin Waltraud Funk die Fußgängerunterführung
- Hauswirtschaftliche Berufsfachschülerinnen zaubern für AZ-Leser ein Weihnachtsmenü

„Drüber schauen über die Berge“

Netzwerktreffen von Vertretern beruflicher Schulen aus Bayern, Südtirol und Tirol

Experten und Expertinnen von beruflichen Schulen aus Bayern, Südtirol und Tirol trafen sich zu einem ersten gemeinsamen Netzwerktreffen in Haiming in Tirol. An dieser Tagung, an der ca. 30 verschiedene Schulen vertreten waren, nahm auch Schulleiter Dieter Friede von unserer Berufsschule Immenstadt teil. Initiiert und koordiniert wurde das Treffen von der Projektkoordinatorin von xchange für Tirol, Katharina Schöpf, gemeinsam mit der Pädagogischen Hochschule Tirol.

Ziel der Veranstaltung war, Verantwortliche aus dem beruflichen Schulwesen über das Lehrlingsaustauschprojekt xchange zu informieren und die Kooperation von beruflichen Schulen im Raum Bayern, Südtirol und Tirol zu intensivieren.

Das Lehrlingsaustauschprojekt xchange bietet Auszubildenden aus allen Lehrberufen die Chance, ein vierwöchiges Praktikum in der Firma eines anderen Landes zu absolvieren. xchange hilft Lehrlingen dabei, eine geeignete Firma zu finden und gewährt auch eine finanzielle Unterstützung.

Werner Mayr, Vizerektor für Forschungsfragen und Fortbildungsangelegenheiten der Pädagogischen Hochschule Tirol, betonte, dass das „Drüber schauen über die Berge“ sowohl für die Berufsschullehrer als auch für die Lehrlinge immer bedeutender wird. „Mir ist es wichtig, dass unsere Lehrlinge Auslandserfahrungen nachweisen können. Denn damit stellen sie Mobilität und Flexibilität unter Beweis und erweitern ihren Horizont im Hinblick auf die fortschreitende Vernetzung der Wirtschaft“, hob VR Mayr hervor.

Die Vor- und Nachteile eines Auslandsaufenthaltes besonders lebendig schilderte Manuel Angerer, Versicherungskaufmann in Innsbruck. Er ist einer jener Lehrlinge, der an xchange teilgenommen hat, sein Partnerbetrieb war in Augsburg. „Man muss sich zuerst überwinden, aber wenn man sich überwunden hat, ist es eine großartige Erfahrung. Alle waren ganz stolz auf mich und ich bin viel selbstständiger zurückgekommen. Man verliert die Angst irgendwo alleine hinzufahren.“ Auf die Frage einer Teilnehmerin, ob auch die Firma von seinem Austausch einen Vorteil ziehe, antwortete Manuel sichtbar selbstbewusst, dass er in seiner Tiroler Firma nach dem Auslandsaufenthalt das computerunterstützte Ablagesystem wesentlich strukturierter organisieren konnte und alle in seinem Tiroler Betrieb davon profitierten.

Anlässlich der Tagung in Haiming fanden intensive Gespräche über Möglichkeiten eines Lehrlingsaustausches durch xchange zwischen den Berufsschulen der einzelnen Länder statt. Zudem gab es einen regen Gedankenaustausch über die unterschiedlichen Schulsystemen der 3 Länder, brisanter Themen im Bildungsbereich und einen Vergleich der Maßnahmen zur Steigerung und Sicherung der Schulqualität.

„Die Berufsschule will Erfolg planen und entwickeln!“ betonte in diesem Zusammenhang Landesschulinspektor für Berufsschulen in Tirol, Dr. Lettenbichler und fügte hinzu, „dass auch die Berufsschulen die Verantwortung für einen erfolgreichen Lehrabschluss haben - und nicht nur die Betriebe.“

Neben der Entwicklung von konkreten Konzepten über die Einbindung von xchange an den Berufsschulen war die Veranstaltung auch Anlass für den Beginn einiger grenzüberschreitender Zusammenarbeiten der beruflichen Schulen Bayerns, Südtirols und Tirols. So planen zum Beispiel die Berufsschule Immenstadt mit ihrer kaufmännischen Abteilung mit den kaufmännischen Berufsschulen aus Reutte/Tirol und Bozen/Südtirol in Zukunft zu kooperieren.

In einer sehr positiven Aufbruchsstimmung wurde die Veranstaltung mit dem festen Vorsatz beendet, in Zukunft verstärkt grenzüberschreitend zusammen zu arbeiten.

Mehr Informationen sowie Antragsmöglichkeiten zum Projekt xchange finden interessierte Betriebe und Auszubildende unter www.xchange-info.net

Probleme in Gesprächen „von Frau zu Frau“ klären

Sabine Zeller unterstützt seit September 2007 die Sozialarbeit an der Immenstädter Berufsschule. Vorrangiges Ziel ist die Unterstützung von Schülerinnen und Schülern, die noch kein Ausbildungsverhältnis haben und an der Berufsschule ihrer Schulpflicht nachkommen. Diese Jugendlichen werden auf das Berufsleben vorbereitet und bei der Suche nach Ausbildungs- oder Arbeitsplätzen angeleitet. Jedoch benötigen auch Jugendliche, die bereits in Ausbildung sind, oft Unterstützung, um berufliche und private Schwierigkeiten zu überwinden, welche die weitere Ausbildung gefährden könnten.

Bei einer Schülerzahl von 2300 bedeutet dies viel Arbeit. „Die Berufsschul-Sozialarbeit ist eine wichtige Hilfe für unsere Schüler und Lehrer“, sagte Schulleiter Dieter Friede. Sehr froh ist die Berufsschule deshalb, dass der Landkreis Oberallgäu und die Agentur für Arbeit als Finanziere seit September 2007 die Sozialarbeits-Stelle von 25 auf 45 Wochenstunden erweitert haben. Joachim Dorner, der schon seit 1999 für diese Aufgabe zuständig ist, erfährt mit Sabine Zeller eine wichtige Unterstützung in der Sozialarbeit.

Schon von Anfang an zeigte sich, dass dies gerade für die Schülerinnen notwendig war. Viele spezifische Probleme lassen sich „von Frau zu Frau“ schneller und leichter besprechen, erklärt Schulleiter Dieter Friede.

Sabine Zeller regte bereits kreative Projekte an, die zur Stärkung der Sozialkompetenzen der Jugendlichen führten.

„Köche und Refas verwöhnen Gäste mit einem Hochzeitsbankett“

Im Rahmen eines Projektes fand erstmals in diesem Umfang ein Bankett zum Thema „Hochzeit“ statt. 30 Gäste aus dem ganzen Allgäu wurden zu dieser Veranstaltung eingeladen. Darunter waren Persönlichkeiten aus Kunst, Kultur, Politik und Medien. Die 15 Restaurantfachleute und 25 Köche der 12. Jahrgangsstufen bearbeiteten das klassenübergreifende Projekt selbstständig. Die Koordination wurde von den Berufsschullehrern Josef Korn und Ralf Basso übernommen. Um den Ablauf so realistisch

wie möglich zu gestalten, mussten die Köche wie auch die Restaurantfachleute ihre Führungspersonen und Postenchefs selbst bestimmen. Die Leitung in den beiden Küchen wurde von Luzia Veith und Quirin Brundobler übernommen, Melanie Sonntag bekam die Bankettleitung übertragen. Lena Rief war für das Restaurant verantwortlich. Die Projektteilnehmer hatten alle Hände voll zu tun. Die Refas mussten ein Angebot für das Bankett formulieren, Menükarten erstellen, Wein und Dekomaterial einkaufen, die Veranstaltungsräume vorbereiten, schmücken und festlich eindecken.

Die Köche mussten Menüs entwickeln, Warenanforderungen, Arbeitsablaufpläne schreiben und das Bankett kalkulieren. Die Wünsche des virtuellen Brautpaares wurden bei einem Bankettmeeting in einem persönlichen Gespräch mit den Restaurant- und Bankettleiterinnen und den Küchenchefs ermittelt.

Mit einem Sektempfang und Fingerfood wurde die „Hochzeitsgesellschaft“ im festlich dekorierten Innenhof der Berufsschule in Immenstadt begrüßt, bevor es ein Vier-Gang-Menü gab.

Die einzelnen Gänge wurden dabei durch die Restaurantleiterin Lena Rief, wie in der Sternegastronomie üblich, vor den Gästen angesagt.

So durfte sich die Gesellschaft als Erstes über ein Sülzsavarin von der Riesengarnele mit Rote-Beteconfit und Friseesalat freuen. Gefolgt von einem gebratenen Maispouardenbrüstchen unter der Kräuterkruste an Ratatouillecreme, dazu Basilikumgnocci. Zum Hauptgang wurde suffliertes Bachsaiblingsfilet mit Wermutschaum, Vanillekarotten und Bärlauchpüree aufgetischt. Zum süßen Abschluss servierten die Restaurantfachleute eine Erdbeer-Chilly-Schokolade an Zitronenterine und Ingwermus.

Während des gesamten Projektes wurden bei den Köchen und auch bei den Restaurantfachleuten Fotos gemacht, die in einer abschließenden Feedbackrunde besprochen wurden. Alle Lehrkräfte des Fachbereiches Gastronomie waren sich einig, dass diese Veranstaltung eine perfekte Möglichkeit darstellt, um die AZUBIS auf die bevorstehende Abschlussprüfung vorzubereiten.

Schreiner –Lehrlinge pflanzen „Bergwald von morgen“

Die zukünftigen Schreiner der Berufsgrundschulklassen HO10A und HO10B organisierten mit ihren Lehrkräften Werner Weber (Fachbetreuer) und Albert Mayr (Fachlehrer) einen Projekttag „Bergwald und Wasser im Stillachtal“ bei Oberstdorf.

Seit rund 30 Jahren leisten angehende Schreiner mit inzwischen fast 30 000 gepflanzten Bäumen ihren Beitrag zum Klimaschutz und zum Erhalt ihres wichtigen Rohstoffes. Unter fachkundiger Anleitung von Revierleiter Christian Rauscher aus Oberstdorf pflanzten die AZUBIS im Stillachtal bei Oberstdorf am Hang vom Himmelschrofen in der Nähe der Fellhornbahn-Talstation 1 500 Buchen und Fichten, um den Erhalt des Bergwaldes zu gewährleisten

Durch Sturmschäden und Borkenkäferbefall gingen wesentliche Bereiche des Bergwaldes an diesem Hang verloren und damit auch der Lawinen- und Steinschlagschutz oberhalb der Zufahrtsstraße ins Tal.

Außer der Schutzfunktion des Waldes sollte ein sogenannter Waldumbau durch die verschiedenen Baumarten erreicht werden. Im vergangenen Jahr pflanzten die Berufsschüler im gleichen Bereich über 700 Lärchen.

Dieser Waldumbau (Mischwald mit Buche, Fichte, Lärche und anderen Hartholzgewächsen) kann bei einer möglichen Klimaerwärmung die Berghänge besser stabilisieren. Zudem ist diese Mischung im Herbst ein farblich besonders schöner Blickfang.

Nach der Pflanzaktion besichtigten die Berufsschüler das Wasserkraftwerk Warmatsgund in der Nähe des Pflanzbereiches. Von Herrn Hagenauer (Energieversorgung Oberstdorf GmbH)

lernten die AZUBIS viel Neues über Wasserkraft, regenerative Energie und sorgsamem Umgang mit Energie.

Mit einem guten Gefühl nach getaner Arbeit und viel Information hoffen die jungen Schreiner, mit ihrer engagierten Aktion nicht nur für die Nachhaltigkeit des Rohstoffes Holz und den Bergwald, sondern auch für den Klimaschutz etwas geleistet zu haben.

BVJ-Gastronomie: Aktionswoche gegen Alkoholmissbrauch

„Voll dicht?“ – unter dieser Überschrift haben Schülerinnen des Berufsvorbereitungsjahres Gastronomie ihren Projektbeitrag zur Aktionswoche gegen Alkoholmissbrauch gestellt.

In der Immenstädter Berufsschule haben sich die BVJlerinnen zusammen mit ihrer Lehrkraft Andrea Kuhnen und der Sozialarbeiterin Sabine Zeller des Themas angenommen. Schon bei der Vorbesprechung war klar, dass man mit einfachen Plakaten und dem „erhobenen Zeigefinger“ nichts erreicht. „Das liest eh keiner“, war die einhellige Meinung der Schülerinnen. Viel mehr wollten sie mit wenigen Worten und entsprechenden Anschauungsmaterialien auf mögliche Folgen von übermäßigem Alkoholkonsum aufmerksam machen, um die Mitschüler zum Nachdenken anzuregen. So wurde eine aufgestellte WC-Schüssel zu einem Blickfang in der Aula der Berufsschule Immenstadt. So manch ein Berufsschüler kam doch ins Grübeln, ob es so erstrebenwert ist, so viel zu trinken, bis man selbige aufsuchen und davor niederknien muss....

Der mitgebrachte Kinderwagen sollte vor allem Mädchen ansprechen und sie davor warnen, sich zu betrinken, bis sie nicht mehr in der Lage sind, Grenzen zu setzen oder die Folgen ihrer Handlungen zu überblicken.

Hervorragende Leistungen mit Geldpreisen belohnt

In der staatlichen Berufsschule wurden Ende November 2008 die Geldpreise der Kunert-Stiftung überreicht. „Machen Sie das Beste aus Ihrer Zukunft. Den Grundstein haben Sie gelegt“, sagte Siegfried Wegmann, stellvertretender Stiftungsratsvorsitzender. Auch Immenstadts Bürgermeister, Armin Schaupp, neu gewählter Stiftungsvorstand, brachte zum Ausdruck, dass die Gesellschaft auf Leistung basiere. „Es ist gut, Leistung zu honorieren.“ Laut Wegmann hätten in diesem Jahr eigentlich noch mehr Schüler eine Auszeichnung verdient. Es habe so viele gute Abschlüsse gegeben, dass der Schnitt, bis zu dem es die Geldpreise von 100€ bis 500 Euro gab, auf 1,5 angehoben werden musste. In den Genuss dieser außergewöhnlichen Förderung kamen dieses Mal 35 Auszubildende und Schüler.

Auszubildende, die ausgezeichnet wurden:

Bettina Blum aus Immenstadt: Note 1,4, Bürokauffrau, Ausbildungsbetrieb Autohaus Haerberlen; **Matthias Kovarik** aus Immenstadt: 1,14, Einzelhandelskaufmann, V-Markt; **Felix Böck**, Immenstadt: 1,42, Tischler, Schreinerei Haug; **Susanne Milz**, Missen-Wilhalms: 1,14, Hauswirtschafterin, Berufsfachschule für Hauswirtschaft; **Judith Fink**, Oberstaufen; 1,44 Hotelfachfrau, Hotel Allgäuer Rosental; **Christine Nigg**, Rettenberg: 1,07, Bauzeichnerin, Firma Unzeitig; **Verena Götzberger**, Sonthofen: 1,22, Bürokauffrau, Bau mit Bayosan; **Magdalena Strele**, Sonthofen: 1,23, Bauzeichner, Firma Unzeitig; **Franziska Rädler**, Burgberg: 1,37, Hotelfachfrau, Gasthaus zum lustigen Hirsch; **Susanne Ottenbreit**, Sonthofen: 1,16, Kauffrau für Bürokommunikation, Kolping Bildungswerk; **Kilian Benninghoff**, Bad Hindelang: 1,46, Zimmerer, Holzbau Benninghoff; **Gregor Lipp**, Unterjoch: 1,15, Zimmerer, Zimmerei Gehring; **Pia Dauser**, Bolsterlang: 1,33,

Hotelfachfrau, Berwanger Hof: **Sophie Anna Krafczyk**, Buchenberg: 1,28, Kauffrau für Bürokommunikation, AZ Marketing Service; **Sabrina Zinth**, Buchenberg: 1,36, Hotelfachfrau: Romantik-Hotel Sonne; **Dominik König**, Haldenwang: 1,42, Kaufmann für Bürokommunikation, DPD Systemlogistik; **Claudia Negele**, Haldenwang: 1,46, Tischler, In puncto Holz; **Stefan Helchenberg**, Weitnau: 1,46, Zimmerer, Holzbau Buhmann; **Caroline Neubauer**, Immenstadt: 1,16, Kauffrau für Spedition und Logistik.

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.

Austausch: Gastronomie-AZUBIS bilden sich in Arcachon weiter

Im Rahmen der Bildungsmaßnahmen des deutsch-französischen Jugendwerkes hat die Berufsschule Immenstadt bereits zum 13. Male einen Austausch mit Frankreich durchgeführt. Insgesamt 24 Schüler des Fachbereichs Gastronomie verbrachten unter der Leitung von Manfred Ecker und der Übersetzerin Nadine Nusser zwei Bildungswochen in Arcachon. Im Vordergrund des Austauschs stand das Kennenlernen der Berufsausbildung in Frankreich, die Arbeitsweise in französischen Betrieben und die gastronomische Weiterbildung. Nicht unwichtig für die AZUBIS war natürlich auch die Verbesserung ihrer französischen Sprachkenntnisse, die in diesem Berufsbild von großer Bedeutung sind.

In Frankreich durchlaufen die AZUBIS lediglich eine zweijährige Schule, in der die Immenstädter Schüler auch aktiv am Praxisunterricht teilnehmen konnten. Als Ergänzung zur Schule absolvierten sie ein dreitägiges Betriebspraktikum in verschiedenen Restaurants und Hotels von Arcachon.

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 die beiden stellvertretenden Bürgermeister von Arcachon sowie Vertreter der Regionalregierung anwesend.

Um genauere Vorstellungen des in der Berufsschule Immenstadt erlernten Wissens zu bekommen, wurden auch verschiedene Ausflüge durchgeführt. Bereits am ersten Morgen wurde zu nachtschlafender Zeit die Fischauktion am Hafen von Arcachon besucht. Auf dem Programm stand außerdem ein Ausflug zu einem Austernproduzenten. Bei einem weiteren Ausflug auf eine Entenfarm konnte das fachgerechte Zerlegen einer Ente beobachtet und Entenleber probiert werden. Außerdem wurde eine Einführung in die Weindegustation in St. Emilion besucht und die Besonderheit von der Bereitung von Rotweinen und edelsüßen Sauternesweinen in Weingütern erkundet.

Neue Praxisräume für den Fachbereich Körperpflege

Nach 30 Jahren wurden von Grund auf die Praxisräume des Fachbereiches Körperpflege renoviert. „Dies war auch sehr notwendig“, sagte Sabine Fritz, Fachbetreuerin für die Körperpflege. „Ab dem Schuljahr 2008/09 trat ein neuer Lehrplan für die Körperpflege in Kraft. Danach müssen die Lerninhalte nach Lernfeldern umgesetzt werden. Dafür brauchten wir unbedingt auch moderne, den Friseursalons entsprechende Fachpraxisräume“, meinte Sabine Fritz. Zumal nach der Strukturreform ja in den letzten Jahren auch die AZUBIS aus dem Kemptener Einzugsbereich an der Berufsschule Immenstadt ausgebildet werden. Fachgerechtes Waschen, Schneiden, Dauerwellen legen, sowie eine typgerechte Kosmetikberatung oder Pediküre sind nun in den freundlichen Fachräumen gut umsetzbar.

„Top-Bedingungen für handlungsorientierten Unterricht“, so Sabine Fritz.

Mit Vertretern der Friseurinnung und des Landratsamtes wurden die Fachräume im November 2008 feierlich eingeweiht.

„Von Jägern und Wilderern“ beim Gastronomie-Schulwettbewerb

Eine „wilde Sache“ war der diesjährige Schulwettbewerb des Fachbereiches Gastronomie an der Berufsschule Immenstadt: Das Motto lautete „Von Jägern und Wilderern“. Auf die 11 Köche, 8 Hotelfach und 3 Restaurantfachleute warteten Aufgaben rund um das Wildbret. Der Fachbereich Gastronomie führte erstmals seinen Schulwettbewerb zusammen mit dem Kreisjagdverband durch. Unter den Gästen im Schulrestaurant waren deswegen auch Ekkehard Voigt vom Kreisverband Oberallgäu im Landesjagdverband Bayern und der Präsident des Landesjagdverbandes, Prof. Dr. Jürgen Vocke.

Vocke betonte dann auch: „Dass die Jagd ein gutes Stück unserer Bayerischen Heimat ist, zeigt sich gerade auch an den Wildgerichten, die anlässlich dieses Schulwettbewerbes zubereitet wurden.“ Wildbret sei nicht nur eine nachhaltig erzeugte Nahrung aus der Region, sondern auch ein gesundes und geschmacklich herausragendes Lebensmittel. Gesund deshalb, weil es sehr wenig Fett aufweise und sein Cholesteringehalt niedrig sei.

Auf die Jagd gehen brauchten die 11 Köche, die sich für den Wettbewerb qualifizierten, nicht. Um die jungen Köche in der Zubereitung schulen zu können, hatte der Jagdverband der Berufsschule Wildbret zur Verfügung gestellt. Metzgermeister Boris Müller zeigte den Wettbewerbsteilnehmern, wie man fachgerecht ein Wildbret zerlegt.

Schulleiter Dieter Friede dankte dem Kreisjagdverband und den Ausbildungsbetrieben für ihre Unterstützung: „Zusammen kann es uns gelingen, die AZUBIS optimal auf die Zukunft vorzubereiten.“

Die angehenden Köche, Hotelfach- und Restaurantfachleute legten vormittags eine schriftliche Prüfung ab. Während die Köche ein Menü für 10 Personen zubereiteten, war von den Hotelfach- und Restaurantfachleuten eine Festtafel für 6 Personen einzudecken samt zum Menü passender Dekoration und Menükarte. „Gewonnen haben alle“, sagte Manfred Ecker, der den Wettbewerb betreute. Die Sieger des Wettbewerbes wurden mit Urkunden und Pokalen ausgezeichnet:

Verena Knöbel, Hotel Sonnenalp, Hotelfachfrau

Luzia Veith, Kulinarischer Kitzebichl, Köchin

Mariusz Siwkowski, Lindner Parkhotel, Restaurantfachmann

Im Rahmen der Veranstaltung wurde der Landgasthof „Kulinarischer Kitzebichl“ in Bolsterlang vom Kreisjagdverband und BHG-Kreisverband für die „Vorzügliche Zubereitung von Wildbret aus den Jagdrevieren im Oberallgäu“ ausgezeichnet.

Wenn es mit der Lehrstelle nicht klappt: BS Immenstadt bietet BVJ mit Schwerpunkt Dienstleistung an

Trotz eines deutlich verbesserten Angebotes an Ausbildungsstellen bekommen nicht alle Jugendlichen eine Lehrstelle. Für solche Absolventen der Hauptschule bietet die Berufsschule Immenstadt im Schuljahr 2008/09 ein Berufsvorbereitungsjahr (BVJ) „Dienstleistung“ an.

„Erfahrungsgemäß erhofft sich von den Jugendlichen ohne Ausbildungsplatz ein großer Teil Ausbildungsstellen im Einzelhandel, im Bürobereich oder in der Gastronomie“, so Schulleiter Dieter Friede von der Berufsschule Immenstadt. Diese Wünsche greift die Berufsschule durch ein neues und praxisorientiertes Angebot auf, das Berufsvorbereitungsjahr „Dienstleistung“.

Die Schüler erhalten allgemeinbildenden und fachtheoretischen Unterricht, daneben eine praktische Ausbildung – von der Büroorganisation bis zur Speisenzubereitung. Weitere Unterrichtsangebote decken die Bereiche soziale Kompetenzen, Kommunikation und Kundenorientierung ab – alles wichtige Verantwortlichkeiten in den Arbeitsfeldern Gastronomie, Verkauf oder Büro.

Darüber hinaus sind im Laufe des Schuljahres insgesamt sechs Praktikumswochen in verschiedenen Betrieben vorgesehen. Hier können die Schüler vertiefenden Einblick in das Arbeitsleben gewinnen, um sich für eine Ausbildung vorzubereiten. Deswegen wird die Sozialarbeiterin Sabine Zeller die Praktikas intensiv vorbereiten und betreuen.

Seit September konnten von den 25 angemeldeten Teilnehmern bereits zwei an Ausbildungsstellen vermittelt werden.

Ein besonderer Anreiz ist für die Schüler auch das Erlangen des Hauptschulabschlusses. Voraussetzung hierfür ist: das BVJ muss erfolgreich abgeschlossen werden. Dazu sind mindestens ausreichende Leistungen erforderlich.

Gas geben für die Umwelt: „Mobil mit Köpfchen“

Die Aktion von ADAC und TÜV „Mobil mit Köpfchen“ sollte die Berufsfachschülerinnen für Hauswirtschaft und die Berufsschüler der Berufsschule Immenstadt für das Thema Verkehr und Umwelt sensibilisieren.

Jürgen Schreier vom ADAC informierte die Schüler der 11. Und 12. Jahrgangsstufen über hohe PS-Zahlen, coole Fahrstile und deren Folgen. Zum ersten Mal fand ein Sicherheitstraining für Fahranfänger an der Berufsschule Immenstadt statt. Schreier machte klar, wie viel Benzin man durch vernünftiges Fahren sparen kann. Durch Demonstrationen und Messfahrten mit einem Auto und einem fest montierten Motorrad auf einem Anhänger konnten die Schüler die Theorie gleich am Objekt umsetzen. Sie lernten spielerisch den Zusammenhang zwischen Fahrstil, Geräuschwerten und Abgasverhalten. Der Anschauungsunterricht des ADAC war nach einhelliger Meinung aller Beteiligten sehr informativ, brachte überraschende Ergebnisse und regte dadurch viele Schülerinnen und Schüler zum Nachdenken über ihr Verhalten im Straßenverkehr an.

Mit einem Stuhl den Sieg geholt

Der Landessieger der Schreinerjugend 2008 heißt Matthias Eugler. Seine Ausbildung absolvierte der junge Mann bei der Innungsschreinerei Beinder in Weitnau. Nach einer sehr guten Gesellenprüfung trat Eugler gegen die besten Absolventen aus dem Bezirk der Handwerkskammer Schwaben an und holte den 1. Platz. In der nächsten Runde – im Wettbewerb der bayerischen Kammersieger in Nürnberg – gewann der junge Schreiner mit seinem Stuhl erneut. Von der Innung gab es großes Lob für Eugler. Er sei das Paradebeispiel eines Schulabgängers: „Eigenes Interesse, Übung und Zielstrebigkeit zusammen mit dem Rückhalt durch den Meister – das bringt Spitzenleistungen.“

Beim 57. Praktischen Leistungswettbewerb des Deutschen Handwerks belegte Matthias Eugler den 2. Platz. Er hat damit gute Chancen auf eine Begabtenförderung durch die Handwerkskammer. „Das Geld würde ich dann vielleicht nutzen, um in drei, vier Jahren meinen Meister zu machen.

Sicherlich tat die gute, fundierte Ausbildung an der Berufsschule Immenstadt ihr Übriges für diese großartigen Leistungen dazu!

Schulaufsichts-Beamte in Immenstadt

Zur Dienstbesprechung trafen sich staatliche Schulaufsichts-Beamten für gewerblich-technische und kaufmännisch-verwaltende Berufsschulen aus Bayern sowie vom Kultusministerium in Immenstadt. Dabei wurde unter anderem die Arbeit in den Regierungsbezirken abgestimmt und die Planung der nächsten Jahre diskutiert. Weiter wurde die Berufsschule Immenstadt besichtigt, durch die deren Leiter Dieter Friede, zusammen mit weiteren Lehrkräften führten. Beeindruckt zeigten sich die Schulaufsichts-Beamten von der hohen Innovationsbereitschaft des Kollegiums und der guten Ausstattung.

Kulinarisch verwöhnt wurden die Tagungsteilnehmer von den Auszubildenden der 11. Jahrgangsstufen der gastronomischen Berufe:

hochwertige Menüs wurden von den Köchen zubereitet und von den Hotelfachleuten fachgerecht serviert.

Die Berufsfachschülerinnen der 12. Jahrgangsstufe versorgten die Tagungsteilnehmer während der Veranstaltung mit Kaffee, Kuchen und Butterbrezeln.

Unbürokratisch konnten auch wichtige Dinge vor Ort persönlich besprochen werden. So stimmte Ministerialrat Werner Lucha zu, dass der Schulversuch „Europäisches Hotelmanagement“ im Fachbereich Gastronomie durchgeführt werden darf.

Offen stehen wird diese Zusatzqualifikation Hochschulzugangsberechtigten und guten Realschülern.

Holzhütte für neuen Waldspielplatz

Eine Holzhütte für den neuen Waldspielplatz „Wasenmoos“ in Untermaiselstein bei Rettenberg haben die Immenstädter Berufsschüler der Klasse Zimmerer 10A angefertigt. Die Nachwuchs-Zimmerer konstruierten die Hütte unter der Anleitung von Fachlehrer Gitterle. Der Spielplatz wurde vom Kinder- und Jugendförderverein „Kieselstein“ Rettenberg initiiert und aufgebaut. Vorstand Jürgen Budig bedankte sich bei der Klasse für dieses Projekt, besonders bei Lukas Fink, Nico Dunkelau und Bernhard Allger, die in ihrer Freizeit die Hütte vor Ort aufrichteten.

Austausch: Mit guten Weinen im Gepäck nach Immenstadt

25 französische Austauschschüler aus Arcachon haben wieder mit ihren Lehrkräften zwei Wochen die Berufsschule Immenstadt besucht. Der jährliche Austausch der angehenden Köche, Hotel- und Restaurantfachleute der Partnerschulen Immenstadt und Arcachon besteht inzwischen seit 13 Jahren. Arcachon liegt an der Atlantikküste und ist bekannt für seine Austernzucht. Die Region Gironde ist zudem für ihre Weine und die Entenleberproduktion berühmt.

„Die französischen Austauschschüler kommen immer in der Vorweihnachtszeit ins Allgäu. Wegen des Schnees und der Christkindlesmärkte ist das für sie die interessanteste Zeit“, erzählte der Leiter des Austauschs, Manfred Ecker. „Gerade der Gegensatz zwischen Meer und Bergen vergrößert den Lernerfolg unserer Schüler. Die jeweils anderen Produkte, die durch Gleichaltrige präsentiert werden, bleiben am besten in den Köpfen“, berichtete Manfred Ecker weiter. In Allgäuer Hotelbetrieben absolvierten die französischen AZUBIS ein

3-tägiges Betriebspraktikum. Ihre Leistungen wurden sehr gelobt. Einen wollte der Küchenchef laut Ecker gar nicht wieder weglassen.

Zur Tradition gehört es, dass die französischen AZUBIS einen Hauch von „Haute Cuisine“ ins Oberallgäu bringen.

Bereits am 2. Tag ihres 2-wöchigen Aufenthalts boten die 25 jungen Franzosen eine „Brotzeit Arcachonaise“ an. Dabei zeigten die angehenden Köche, Hotel- und Restaurant-Fachleute der Partnerschule in Arcachon ihren deutschen Berufskollegen auch wie man frische Austern öffnet und serviert.

Die hiesigen AZUBIS stellten im Projektunterricht ein Rahmenprogramm für ihre französischen Freunde zusammen: eine Stadtführung in München mit dem Besuch des Christkindlmarktes sowie Besuche der Wieskirche und von Schloss Neuschwanstein. Die jungen Franzosen lernten ein Weingut in Hattgau kennen, eine Brennerei in Opfenbach, eine Käseerei in Rutzhofen und die Postbrauerei in Weiler. Dazwischen wurden die Sprachkenntnisse der Austauschschüler unter Leitung von Nadine Nusser vertieft.

Der „Französische Abend“ war der Höhepunkt des Aufenthalts. Die Gäste zauberten mit Hilfe ihres Küchenmeisters Bruno Mouras und Serviermeisterin Philippe Dauriac aus den extra mitgebrachten Zutaten aus der Region Gironde in den Berufsschulküchen ein Fünf-Gänge-Menü. Die zahlreichen Gäste aus der Politik, der Wirtschaft und der Berufsschule Immenstadt erfreuten sich im Schulrestaurant an Gänseleber-Bonbons, Scampi-Ravioli, Rinderfilet, Vanille-Eier-Milch.-Creme mit Kokosnuss und Ananas, begleitet von französischen Weinen.

Schüleraktionen: „Meins wird deins“ und „Weihnachtstrucker“

Berufsschullehrerin Nicole Rieber rief an der Berufsschule Immenstadt die Auszubildenden und deren Lehrkräfte zu der Aktion „Meins wird Deins“ auf. Das Kindermissionswerk „Die Sternsinger“ und die „Aktion Hoffnung“ der Diözese Augsburg hatten ein neues Projekt entwickelt. Bei diesem könnten sehr gute Kleidungsstücke, Stofftiere oder Schuhe eingeschickt werden, welche dann in Secondhand-Läden der Caritas oder in Eine-Welt-Läden verkauft werden. Der Erlös fließt in die Unterstützung der Schulbildung in Lesotho. Gemeinsam mit Nicole Rieber sammelten die Auszubildenden der Berufsfachschulklassen für Hauswirtschaft und der Berufsschulklassen aus dem Bereich Wirtschaft gebrauchte, aber hochwertige Kleidung.

Ebenfalls sammelten die Berufsschüler aus den Fachbereich „Wirtschaft“ Pakete für den Antenne Bayern Weihnachtstrucker. Die Auszubildenden der Bereiche Büro und Einzelhandel spendeten großzügig für notleidende Kinder und bedürftige Familien. So konnten sie zahlreiche Pakete nach Osteuropa senden. Berufsschullehrerin Patricia Lacher organisierte und koordinierte diese Aktion.

„Mit Holz und Verstand“ – Schreiner-Lehrlinge und Bauzeichner zeigen ihre Projektarbeiten

In der Berufsschule Immenstadt stellten die Schreiner-Lehrlinge und die Bauzeichner ihre Projektarbeiten des Schuljahres 2008 aus. Die Abschlussklassen präsentierten in einer kleinen Sonderausstellung ihre Gesellenstücke. Diese wurden von den Junggesellen stolz gezeigt. So erläuterte Rosa Burgey aus Röthenbach einer Ausstellungsbesucherin die raffinierte Konstruktion ihres Gesellenstückes, eine Tischkonsole aus Zwetschgenholz. Die Gesellenstücke konnten vom Publikum ausgezeichnet werden.

Das Team „Holzbearbeitung“ unter der Federführung der Fachlehrer Albert Mayr und Stefan Prinz stellte im Foyer der Berufsschule den 3-jährigen handwerklichen Ausbildungsgang zum Schreiner vor.

Die Schüler des BGJs hatten die schwierige Aufgabe zu meistern eine Schachkassette nach Plan zu schreinern. Dabei konnten sie die erlernten Techniken einsetzen und Kreativität beweisen. Mit Einfallsreichtum gestalteten die angehenden Schreiner auch das Thema „Uhr“. Im 2. Ausbildungsjahr erworbene Kenntnisse über computergesteuerte Fräsen- und Bohrmaschinen und verschiedene Anschlagarten von Türen waren Voraussetzung für die Anfertigung der in zahlreichen Variationen ausgestellten Wandschränken.

Quadratische Couchtische mit massiven Beinen in hochwertiger Ausführung dokumentieren die Fähigkeiten der angehenden Schreiner im 3. Ausbildungsjahr.

Die zahlreichen Besucher konnten die mit großer Mühe entworfenen und gefertigten Unikate aus den Bereichen Uhr, Wandschränken, und Schachkassette prämiieren.

Tatsächlich sei das Schreiner-Handwerk ein moderner Beruf, der von der „dualen Ausbildung“ durch Schule und Praxis getragen werde, so Reinhard Pargent, Lehrkraft des Fachbereichs Holztechnik. Dem schloss sich Xaver Bach, Innungsoberrmeister der Schreiner-Innung Oberallgäu, an. „Ein hochmoderner Beruf, der handwerkliches Können, gestalterische Fähigkeiten und Gespür für Design verbindet“, so Bach.

Im Rahmen seines Besuches der Ausstellung würdigte Bayerns Kultusminister Siegfried Schneider die Bedeutung der beruflichen Bildung im Freistaat. Zusammen mit Innungsoberrmeister Xaver Bach übergab er die ersten Exemplare des Information-Handbuchs „Schreiner“ an die Vertreter der Haupt- und Realschulen. Die Ordner enthalten in mehreren Kapiteln alle wichtigen Informationen zum Berufsbild des Schreiners. Das Lehrmaterial soll Schülern und Lehrern zeigen, „dass unser Beruf zwar immer noch mit Handwerken zu tun hat, aber ebenso ist der Umgang mit hochmodernen Präzisionsmaschinen und Computern Teil unserer Arbeit“, so Innungsoberrmeister Xaver Bach. Die neuen Unterrichtsordner sollen Lust machen auf die Ausbildung zum Schreiner.

Platz eins mit spitzen Schubladen

Sebastian Köppl aus Sonthofen hat eine Hi-Fi-Kommode der besonderen Art entworfen und gebaut: die Schubladen laufen am Eck spitz zu, die Proportionen wirken ausgegoren und die Kommode bietet obendrein auch noch ausreichend Stauraum. Bei dem Wettbewerb der Schreinerinnung „Die gute Form“ gewann der frisch gebackene Schreiner-Geselle (Lehrbetrieb Möbel Müller, Sonthofen) den 1. Platz. Zweiter wurde **Matthias Eugler** aus Schönau mit einem geschwungenen Stuhl mit Wein-Schublade, Dritte **Dominika Dreier** aus Sulzberg mit einer Spiegel-Kommode.

Wie Innungsoberrmeister Xaver Bach erläuterte, werden in dem Wettbewerb „Die gute Form“ die Gesellenstücke junger Schreiner aufgenommen. Voraussetzung sei, dass das Möbelstück mindestens die Note befriedigend erreicht habe. In dem Wettbewerb wurden die Exponate von einer fachfremden Jury bewertet. Sie nahmen die eingereichten Gesellenstücke nach den Kriterien Form, Proportion, Pfiffigkeit, Funktion und Materialauswahl unter die Lupe. Insgesamt war die Jury von der Qualität der gezeigten Stücke angetan. Wobei die Werkstücke der jungen Schreiner im Design eine große Bandbreite zeigten.

Gastro-AZUBIS bei der Bayerischen Meisterschaft

Die Besten der Auszubildenden aus den Ausbildungsberufen Koch, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau von Bayern trafen sich in München, um sich bei den Bayerischen Meisterschaften zu messen.

Die staatliche Berufsschule Immenstadt war durch Patrick Köberle (Koch) vom Ausbildungsbetrieb Sonnenalp in Ofterschwang, Andreas Neder vom Lindner Parkhotel & Spa und für die Hotelfachleute durch Johannes Heller vom Kur- und Sporthotel Königshof in Oberstaufen vertreten.

Die Betreuung seitens der Berufsschule wurde für den Servicebereich von Simone Reiser und für den Bereich der Küche von Alexander Kees übernommen.

Die Meisterschaft umfasste auf 2 Tage verteilt einen theoretischen und einen praktischen Teil. Im Bereich der Küche zauberte Patrick Köberle aus den vorgegebenen Waren Artischocke für die Vorspeise, Paprika für die Suppe, Kalbsschulter für den Hauptgang und Hefe im Dessert ein beachtliches Menü wie folgt:

Sanft gegarte Regenbogenforelle mit mariniertem Stangenspargel und grobem Senf und Kerbelmus, gefolgt von einer geeisten Paprikasuppe mit Gebäck, mediterran geschmorter Kalbsschulter mit Tomate und confierter Artischocke auf Kartoffel- Olivenpüree und als süßes Highlight, Hefe – Topfenknödel auf Marillenragout und Holundersorbet.

Auf der Serviceseite kämpften für die Restaurantfachleute Andreas Neder vom Lindner Parkhotel & Spa und für die Hotelfachleute Johannes Heller vom Kur- und Sporthotel Königshof in Oberstaufen.

Es waren Fragen aus den Fachgebieten Empfang und Etage, Marketing und Mathematik zu lösen. Die Restaurantfachleute hatten die Fachgebiete Restaurantorganisation, Service und Mathematik.

Für die Hotelfachleute standen folgende praktischen Elemente auf dem Programm:

- Arbeiten am Empfang
- Erstellen eines Blumenarrangements
- Durchführen einer Aufgabe aus dem Sales/Marketing sowie Präsentation des Ergebnisses anhand eines Schautisches
- Beratung und Verkauf im Servicebereich
- Durchführung des Mittagsservices für die Ehrengäste

Andreas Neder musste ein 5gängiges Festmenü schreiben mit korrespondierenden Getränken, dazu kamen das Filetieren einer Forelle und Flambieren von Crêpes Suzettes, was ein Highlight darstellte. Zusätzlich wurde der Gastisch unter dem Motto „Tourismusland Bayern“ eingedeckt und dekoriert.

Die Auszubildenden von der Berufsschule Immenstadt bestachen dabei durch ihre hohe praktische Leistung und konnten sich somit einen hervorragenden vierten Gesamtplatz sichern. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass der Wettbewerb eine optimale Vorbereitung für die anstehende Abschlussprüfung darstellt, da man viel von einander lernen konnte. Patrick Köberle zog das Resümee, dass eine Theorie ohne Praxis, aber auch eine Praxis ohne Theorie nicht möglich ist.

Blickfang im Tunnel

An ein großes, verantwortungsvolles Projekt wagten sich die Schülerinnen der Klasse HW11A der Berufsschule Immenstadt. Mit Genehmigung des staatlichen Bauamtes durften sie, die mit der Zeit ziemlich verunstaltete Unterführung zum Freibad „Kleiner Alpsee“ in

Immenstadt, neu gestalten. Die Kaiser-Sigwart-Stiftung hat finanzielle Unterstützung gegeben.

In der Vorbereitung überlegten sich die Mädchen gemeinsam mit der Künstlerin Waltraud Funk, die das gesamte Projekt begleitete, mit welchen Motiven, Techniken und Farben sie den Durchgang für Passanten interessant und ansprechend machen könnten. Die Schulsozialarbeiterin Sabine Zeller und die Lehrkräfte Anja Tandler, Johanna Blank und Heike Weimer-Posor unterstützten ebenfalls die Berufsschülerinnen.

Viele Ideen entstanden, wurden wieder verworfen, neu überdacht bis sie sich schließlich darauf einigten, Silhouetten von sich selbst zu erstellen und damit die insgesamt 32 Meter langen Wände zu gestalten.

Mit Eifer, Geschick und teils akrobatischen Einlagen gingen sie ans Werk, um Schablonen herzustellen, die dann vor Ort entsprechend in Szene gesetzt wurden. Raum und Fläche haben in der Unterführung zum Kleinen Alpee eine neue Qualität erhalten. Interessierte Passanten können sich vor Ort überzeugen.

Die Jungarbeiterinnen und auch alle anderen Beteiligten hatten viel Freude an der Aktion.

Damla D. (18 Jahre) fand es eine tolle Erfahrung „so eine große Verantwortung für etwas zu haben“. Christin G. (17 Jahr) war fasziniert von den Techniken und würde „am liebsten mein ganzes Zimmer daheim sprayen“. Den Spaß an der gemeinschaftlichen Arbeit und den neu entstandenen Teamgeist bestätigten alle Schülerinnen.

Auch für die Künstlerin Waltraud Funk bot die Zusammenarbeit mit der Klasse jede Menge Freude und neue Erfahrungen. „Es war schön mit an zu sehen, wie die Mädchen im Laufe des schöpferischen Prozesses Zugang zu ihrer eigenen Kraft und kreativen Quelle gefunden haben.“ Da dieses Projekt, das die Schulsozialarbeiterin Sabine Zeller initiierte, bei den Jugendlichen – die noch keinen Ausbildungsplatz gefunden haben. – so großen Anklang fand, wird es sicherlich wieder in ähnlicher Weise ins Auge gefasst.

Weihnachtsmenü ohne Stress: Gut geplant ist halb gekocht

Auf Wunsch der stellvertretenden Redaktionsleiterin Sibylle Mettler von der AZ Immenstadt haben die Berufsfachschülerinnen für Hauswirtschaft einen Menüvorschlag für die Leser des Allgäuer Anzeigeblasses zusammengestellt. Im Rahmen ihres ganzjährigen Schulprojektes „Mittagstisch“ zauberten sie ein leckeres Festtagsessen.

Als ersten Gang empfahlen die Berufsfachschülerinnen eine Senf-Champagner-Suppe, als Hauptgang Entenbrust mit Rotweinsauce mit den Beilagen Herzoginkartoffeln und Bohnen im Speckmantel. Der Dessertvorschlag war ein Bratapfel mit Zimteis.

Wie kann man gleichzeitig ein schmackhaftes Festtagsessen zubereiten und den Aufwand in Grenzen halten? „Mit etwas Organisationstalent und dem richtigen Überblick“, sagten Sina de Padova, Denise Knorpp, Jessica Krumbügel und Svenja Huberle.

Damit die Gestaltung des Weihnachtsmenüs aber nicht in Stress ausartet, bereiteten sie Tipps für die richtige Vor- und Zubereitung vor. Auch an die festliche Dekoration haben sie gedacht.

„Es ist kein großes Geheimnis, wie man ein leckeres Essen schnell und mit Spaß zubereiten kann“, erklärten die Schülerinnen. Wichtig sei es, alle Zutaten und Hilfsmittel rechtzeitig herzurichten und alles Notwendige griffbereit zu haben. „Es ist wichtig, dass man nicht erst beim Kochen merkt, dass die Messer stumpf sind und die Hauptzutat, die Ente noch im Tiefkühlfach schlummert“, erklärte Sina de Padova. Vorbereitung sei sehr wichtig, deswegen sollte man sich am besten vor dem Beginn einen Plan machen, wie man das Kochvorhaben angehen will. Dazu sollte man sich erst auf ein Gericht festlegen und sich dann einen Einkaufszettel schreiben, erklärten die Schülerinnen. Außerdem sei zu empfehlen rechtzeitig, also vor dem 24. Dezember einkaufen zu gehen, um Stress zu vermeiden und auch noch alle

Zutaten zu bekommen. Hat man alle Zutaten vorher besorgt, kann man am 24. Dezember entspannt in den Weihnachtstag starten. Vorbereitungen wie das Gemüseschneiden, sollten am besten am Vormittag erledigt werden. Die Ente sollte schon am Vorabend aus der Kühltruhe geholt werden. Gegen Abend kann man dann mit der Zubereitung der Ente beginnen. Sind alle Zutaten vorbereitet und die passenden Rezepte vorhanden, könne nichts mehr schief gehen.

Damit am Weihnachtsabend auch das Ambiente stimmt, sollte man auch den Esstisch schmücken. Für eine gelungene Dekoration muss man kein Künstler sein, erklärten die Berufsfachschülerinnen. Etwas Einfallsreichtum ist allerdings gefordert. Eine einfache Möglichkeit sind gebundene Kränze, verziert mit einer Weihnachtskugel. Diese seien zeitsparend und dennoch dekorativ, erklärten die Schülerinnen. Einen Ast kann man in der Natur ebenso finden wie Tannenzweige. Einen Golddraht sowie kleine Weihnachtskugeln am Ast befestigen und fertig ist eine Tischdekoration, die weder viel Zeit noch Geld kostet. Der Redakteur Michael Mang und der Fotograf Charly Höpfl von der AZ Immenstadt durften für die AZ-Leser als „Mundschenke“ fungieren: sie genossen sichtlich mit noch anderen Gästen der Berufsschule das weihnachtliche Drei-Gänge-Menü, das ihnen fachgerecht von den angehenden Hauswirtschafterinnen zubereitet, präsentiert und serviert wurde.