

Dienstag, 26. Oktober 2004 DZ Nummer 249

Am Ende steht ein gemeinsames Kochbuch

Donauwörther Berufsschule beteiligt sich mit dem Thema „Man ist, was man isst“ am EU-Comenius-Projekt

Die Ludwig-Bölkow-Berufsschule Donauwörth ist seit September dieses Jahres an einem auf drei Jahre angelegten Projekt mit dem gastronomischen Thema „Man ist, was man isst“ im Rahmen des EU-Comenius-Programmes beteiligt. Hierbei geht es um die Förderung der internationalen Zusammenarbeit von Schulen in Europa zum Kennenlernen anderer Kulturen und Sprachen.

Leitgedanke der Gastronomie ist das Wohlbefinden des Gastes durch individuelle Betreuung. Um dieses Ziel im geplanten Projekt zu optimieren, gilt es für die Schüler, die Eigenarten eines Gastes zu erkennen und hierauf im wirklichen Berufsleben entsprechend einzugehen.

Mit Berufsschulen aus Idro (Italien), Pecs (Ungarn) und Helsinki (Finnland) werden in einer Projektarbeit Rezepte regionaler Küchenspezialitäten gesammelt und auf ihre Ursprünge und Tradition hin erforscht. In einem gemeinsamen „Kochbuch“ sollen dann diese Heimatgerichte, eingebettet in eine touristische Beschreibung der Region, vorgestellt und deren Entwicklung hin zu moderneren Rezepturen aufgezeigt werden.

Nach den ersten Vorgesprächen im vergangenen Jahr in Donauwörth kamen nun die Vertreter der beteiligten Schulen zum ersten Projekttreffen in Helsinki zusammen. Die Berufsschule Donauwörth war mit Projektleiter Oberstudienrat Gerhard Weiß und Fachlehrer Werner Strauß vertreten. Während dieser Konferenz wurden die ersten konkreten Schritte zur Umsetzung des Projektthemas festgelegt und der Arbeitsplan nach Inhalt und zeitlicher Abfolge erstellt. Die Donauwörther Lehrer präsentierten ihr Kleinprojekt zum Regionalmarketing Donauwörth, das Anfang Oktober im Ried stattgefunden hatte. Hierzu hatten die Berufsschüler jeweils Vergleichsarbeiten zu den Themen „Obst und Wurstwaren“ erstellt. Es wurden verschiedene Fruchtaufstriche und Wurstwaren einmal nach traditionellen Rezepturen und einmal nach veränderter moderner Zusammensetzung auf Grund technologischer Weiterentwicklungen im Herstellungsablauf produziert.

In einem weiteren Treffen im Frühjahr in Italien sollen die ersten Ergebnisse vorgestellt werden. Mit Schülern sollen typische regionale Spezialitäten nach traditionellem Hintergrund, Lebensmittelauswahl sowie Vor- und Zubereitungstechniken den Partnerschulen präsentiert werden. Zum Ende der intensiven Beratungen wurde der notwendige Folgeantrag besprochen und in seinen Grundzügen festgelegt.