

OGA, vom 1. März 2012

Lehrküche eröffnet

Hohen Neuendorf (MZV) Die Generalprobe ist gelungen: Eierkuchen mit Nutella und Rührei mit Tomaten haben geschmeckt. Junge Köche haben jetzt die neue Lehrküche der Dr.-Hugo-Rosenthal-Schule in Besitz genommen.



Brutzeln am Herd: Diese beiden Neuntklässler haben die Eierkuchen schmackhaft gefüllt und eingerollt. © Weißapfel

Auf dem Gang riecht es eher nach frischer Farbe. Doch das ändert sich, sobald die Küchentür offen ist. In dem hellen Raum sind ein Dutzend Mädchen und Jungen ganz bei der Sache. Das Durcheinander ordnet sich schnell zu, jeder findet seine Aufgabe. An einer Arbeitsplatte wird Brot geschnitten, auf einem anderen Tisch Käse oder Nutella in Eierkuchen eingerollt. Fast sieht es ein wenig nach altertümlicher Rollenverteilung aus: Die Jungs kochen, die Mädchen waschen ab. Doch bei näherer Betrachtung schwingen auch die Jungs das Handtuch.

Wo sind Messer, eine große Pfanne, Gläser für die Milch und Gewürze? Wie funktionieren die drei Herde? Wo wird der Dunstabzug in Betrieb genommen? Ein wenig zurechtfinden müssen sich die Neuntklässler noch. Sie treten aber mutig gleich am ersten Tag zum

Schaukochen an und ernten dafür Lob.

„Der Vorführeffekt war einwandfrei“, findet denn auch Klaus-Dieter Hartung (Die Linke). „Anbrennen tut’s sowieso immer mal, bei mir jedenfalls. Die Milch kocht über, selbst wenn ich neben dem Herd stehe“, gibt der Bürgermeister zu. Gemeinsam mit Sozial- und Ordnungsamtsleiter Alexander Härtel und Christine Mitzlaff als Fachdienstleiterin für Schule nimmt der Bürgermeister die Küche in Augenschein, bevor sich alle zum gemeinsamen Frühstück an den langen Tisch setzen.

„Es gibt ein paar Schüler, die lieber Mathe machen. Unverständlich eigentlich“, sagt Schulleiterin Katharina Schlumm. „Aber im Prinzip ist das ein beliebtes Fach.“ Aus zwei neunten Klassen sind die Schüler für diesen Unterricht zusammengekommen. Den meisten macht der praxisorientierte, lebensnahe Unterricht aber Spaß, und einige stellen gerade dabei fest, dass sie auch was können. Entgegen dem Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ ist gerade Teamarbeit gefragt. Theoretisch geht es aber auch mal zu: Zum Kochen gehört beispielsweise auch, Rezepte zu verstehen und anhand der Personenzahl umzurechnen und die Kosten fürs Mittagessen zu kalkulieren. Auch das Tischdecken und das Benehmen beim Essen wollen durchaus geübt sein.

Schulleiterin Katharina Schlumm kündigte an, es dürfe auch mal nach ganz alten Rezepten gekocht und gebacken werden. Eine ehemalige Lehrerin hat ihr ein Rezeptbuch überlassen, das schon in der ersten Lehrküche der Schule im frühen 20. Jahrhundert durch Schulerhände ging.

Katharina Schlumm erklärte sich am Donnerstag zufrieden mit den neuen Möglichkeiten für die Schüler. Für zwölf Arbeitsplätze ist die Küche mit drei Herden und Öfen sowie einem Geschirrspüler und mehreren Abwaschbecken vorgesehen. Der Trakt, in dem sich neben der Lehrküche noch ein Fachkabinett für den Unterricht in Wirtschaft-Arbeit-Technik (WAT) befindet, war in den vergangenen Monaten nach umfänglicher Diskussion über den Schulstandort eigens angebaut worden.

Was den WAT-Unterricht betrifft, so kann sich Alexander Härtel gut vorstellen, dass die Oberschule mal einen Spitzenkoch wie Tim Mälzer oder Sarah Wiener zu sich einlädt. Das würde zum Anspruch „gesunde Schule“ gut passen, und für die Jugendlichen wäre es bestimmt ebenso lehrreich wie vergnüglich, ist der Hobbykoch sicher.