



Janine Trautes, Fachpraxislehrerin der Emil-Fischer-Schule, betreut das Cafeteria-Projekt

JANINE RICHTER (2)

Frische Schrippen und mehr

Neues Projekt: Schüler des OSZ Ernährung und Lebensmitteltechnik betreiben ihre eigene Cafeteria

JANINE RICHTER

WITTENAU – Jetzt ist wieder Leben in der Cafeteria des Oberstufenzentrums Emil-Fischer-Schule. Nachdem die Pächterin im Januar vergangenen Jahres nach 34 Jahren aufgehört hatte, machte Schulleiterin Angela Rolla-Eilers kurzerhand aus der Cafeteria ein neues Schulprojekt. Seit Mitte September 2017 bewirtschafteten die Schüler das Café zunächst im Testbetrieb. Seit Februar 2018 wurde es dann feierlich eröffnet und trägt seither den Namen „Emil und Ernst-Café“.

Die Ausbildungscafeteria, wo die Schüler des Oberstufenzentrums (OSZ) arbeiten, bedienen, backen und kochen, scheint so reibungslos zu funktionieren wie ein öffentliches Geschäft. Während die hauptverantwortliche Fachpraxis-Lehrerin Janine Trautes minütlich belegte Brötchen, Mett-Brote, Kaffee und Kuchen über die Theke reicht, putzen die Schüler Toma Jordonov, Omar Armanazi und Zaman Saddam im Hintergrund die Behälter und alle Oberflächen der Küche. „Heute helfen wir hier, aber sonst kochen wir“, erzählt Ahmed Rajab, der gerade die frisch gespülten Behälter einsortiert. „Der Druck ist manchmal sehr groß, wenn die Schlange lang ist – und viele Leute zugucken“, erzählt der 17-Jährige. Er wolle es immer schnell und gut machen. „Wir hatten erst ein bisschen Sorge, dass die Schüler es nicht anneh-

men, aber das Café brummt vom ersten Tag an wie verrückt und die Schüler bekommen viel Lob“, sagt Rolla-Eilers. Wenn man selbst etwas herstellt und dann verkaufe, sei die Akzeptanz und der Stolz sehr groß.

Ein Projekt für alle Ausbildungsgänge des OSZ

Vier Stunden habe die Cafeteria jetzt täglich für die 3000 Schüler der Emil-Fischer-Schule und angrenzenden Ernst-Litfaß-Schule geöffnet. Acht zusätzliche Organisationsstunden haben drei Lehrer von der Senatsbildungsverwaltung für die Betreuung erhalten. Jeden Tag schaut Projektleiterin Janine Trautes mit welchen Schülern sie den Alltag des Cafés bestreiten kann. „Wir können hier alles machen, wenn wir es frisch verkaufen und nicht verpacken“,

erklärt die Schulleiterin. Die Kennzeichnungsordnung, die man sonst beachten müsste, sei sehr umfangreich. Mittelfristiges Ziel sei, die Lebensmittel auch verpackt anzubieten. „Im ersten Testjahr haben wir es geschafft, das Café mit einigen Bildungsgängen zu betreiben“, sagt Rolla-Eilers. Doch nun sei geplant, dass dieses Projekt alle Bereiche der Ausbildungsgänge des OSZ Ernährung und Lebensmitteltechnik involviere – also auch die Schulzweige Berufsschule, Berufsfachschule, Fachoberschule, Berufliches Gymnasium sowie die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin. So haben beispielsweise Schüler im Fachpraxisunterricht die Tische zur Einweihungsfeier mit Karten dekoriert, die von Schülern aus dem beruflichen Gymnasium, mit dem Schwerpunkt Gestaltungs- und Medientechnik, hergestellt wurden. „Es wird immer wieder passende Projekte im Unterricht geben, beispielsweise sollen Lebensmittel beprobt und untersucht oder die Wirtschaftlichkeit einzelner Produkte be-

rechnet werden.“ Einzig die Lehrlinge der Betriebe, die einmal in der Woche in der Schule theoretisch und praktisch unterrichtet werden, arbeiten nicht für die Cafeteria. „Und wir dürfen auch nur in unserem Haus verkaufen und draußen keine Werbung anbringen, weil wir sonst in Konkurrenz zu anderen Betrieben der Umgebung treten“, ergänzt Rolla-Eilers. „Die Schüler lernen hier, wie man mit Lebensmitteln umgeht, wie man sie herstellt, zubereitet und verkauft – schon in der vorberuflichen Bildung. Das ist ganz innovativ und wertvoll fürs spätere Leben“, ergänzt Gerald Walk, Bildungsexperte der SPD-Reinickendorf. Man habe politisch seit den 90er-Jahren dafür gekämpft, so etwas machen zu dürfen.

An diesem Nachmittag gibt es auch Nutella-Eierküchen und Sandwiches – mit oder ohne Schwein. All dies entstand in der Lehrküche von Fachpraxislehrer Stefan Luck. Seit 8 Uhr morgens hat der ehemalige Lebensmitteltechniker mit fünf Schülern seiner Klasse jeweils 40 Sandwiches und Eierküchen und 30 Salate für die Mittagsstunden der Cafeteria produziert. Schülerin Melissa Burghard, die später das Abitur an der gymnasialen Oberstufe oder die Fachhochschulreife („Fachabi“) am OSZ anstrebt, hat heute in der Küche mitgeholfen. „Die Jungs schneiden manchmal die Tomaten falsch, weil sie nicht zuhören, aber sonst macht es viel Spaß und ich lerne viel“, sagt die 16-Jährige. Was sie hier kredenzen, kochte sie manchmal für ihre Familie zu Hause nach. „Sind gelungen“, ist ihr stolzes Urteil über die heute produzierten Eierküchen.



Zaman Saddam (r.),
Toma Jordonov (M.) und
Omar Armanazi beim
Dienst in der
neuen Lehrcafeteria der
Emil-Fischer-Schule