

Für den Oberbürgermeister gab es Rührei

Viele Gäste folgten der Einladung zum Frühstücksprojekt an der Berufsschule und genossen die zubereiteten Spezialitäten

VON MARGIT SCHWANDT

ROTHENBURG – Die Auszubildenden der zehnten Klassen der Gastronomieabteilung der Berufsschule hatten zu einem Frühstücksprojekt ins Restaurant der Berufsschule geladen – und zahlreiche Gäste waren der Einladung gefolgt.

Oberbürgermeister Christoph Rösch war mit mehreren Stadträtinnen und Stadträten vor Ort, ebenso Vertreter der Mittelschule, der Realschule, des Gymnasiums und der Wirtschaftsschule Dinkelsbühl: Von all diesen Schulen kommen Auszubildende, die an der Berufsschule im Rahmen des Dualen Systems unterrichtet werden.

Gute Rahmenbedingungen schaffen

Schulleiter Michael Steigmann begrüßte die Gäste: Sie würden durch ihre Anwesenheit eine echte Lernsituation schaffen. Stellvertretend für den Landrat war Jürgen Löfflein gekommen. Der Landkreis sei als Sachaufwandsträger für das Berufliche Schulzentrum zuständig und kümmere sich um die baulichen und organisatorischen Angelegenheiten.

Das erfolge alles im Hinblick auf die Auszubildenden. Es sei dem Landkreis wichtig, gute Rahmenbedingungen für die Schülerinnen und Schüler zu schaffen. Dem Sachaufwandsträger gehöre das Grundstück, das Gebäude. Vor wenigen Jahren habe man das Dach des Werkstattgebäudes saniert und mit Photovoltaik ausgestattet. Aktuell würden die Metzgereiräume, die nicht mehr be-



Ein frisch zubereitetes Rührei mit Champignons hatte sich Oberbürgermeister Christoph Rösch von den Auszubildenden gewünscht. Foto: Margit Schwandt

nötigt würden, für die Trockenbauer umgestaltet. Dafür seien 350.000 Euro eingeplant. In der Kfz-Abteilung soll die bisherige Beleuchtung durch LEDs ausgetauscht werden. Löfflein betonte, man sehe deutlich, ob jemand sein Handwerk gelernt habe, oder ob er nur angelernt sei.

Er freue sich, dass so viele Auszubildende bereit seien, in der Gastronomie zu lernen. Der Oberbürgermeister betonte, er sei stolz, so eine

tolle Berufsschule in der Stadt zu haben. Qualifizierte und fähige Nachwuchskräfte würden dringend gebraucht. Um dies zu erreichen, seien Vernetzungen nötig. Diese gelängen gut durch den Austausch der Lehrkräfte verschiedener Schularten im Gespräch beim gemeinsamen Frühstück.

Die Auszubildende Joy Wilisch sprach stellvertretend für zwei der vier zehnten Gastronomieklassen an

der Berufsschule. Köche und Köchinnen sowie Hotel- und Restaurantfachkräfte würden im ersten Ausbildungsjahr gemeinsam unterrichtet. Zunächst habe man viel über die Grundlagen der Gastronomie erfahren, verschiedene Garverfahren und Speisen kennengelernt und das richtige Eindecken für unterschiedliche Anlässe geübt.

Der Einstieg in eine große und kreative Welt sei dadurch gelungen.

Die Berufsschule sei ein besonders wichtiges Glied, Theorie und Praxis würden hier miteinander verknüpft. Man habe auch viel über andere Kulturen lernen dürfen. Dies sei nur möglich gewesen, weil so viele ausländische Schülerinnen und Schüler in der Gastronomie vor Ort eine Ausbildung absolvieren. Überaus freundlich begrüßte ein Auszubildender aus Indonesien die Gäste schließlich noch in seiner Muttersprache und verbeugte sich höflich.

Dann war es soweit: Vitaminreich mit viel Obst, gegrilltem Gemüse, Reis-Shrimps-Salat, Nudel-Geflügel-Salat, einer bunten Rohkostplatte und Caprese gelang ein guter Start in den Tag. Für Fischliebhaberinnen und -liebhaber standen Lachs- und Forellenspezialitäten bereit, wer es eher deftig wollte, konnte Weiß- und Bratwürste, Schinken- und Aufschnittsspezialitäten genießen.

Süßes und Deftiges zur Auswahl

Für Liebhaber eines „süßen Morgens“ war mit Pfannkuchen und Kuchen reichlich gesorgt. Dazu gab es Müsli, Joghurt- und Quarkvariationen. Oberbürgermeister Rösch wünschte sich Rührei mit Champignons. Das wurde von den Auszubildenden vor seinen Augen frisch für ihn zubereitet. Großen Dank zollten die Gäste auch den Lehrkräften Johanna Juran und Andrea Arol-Potsch, die die künftigen Hotel- und Restaurantfachleute bei der Vorbereitung des Projekts begleitet hatten. Ebenso dankten sie Jörg Hentzgen, der für die Köche und Köchinnen zuständig war.