

# So geht guter Stil

Übung macht den Meister – Unter freundlicher Anleitung

ROTHENBURG – „Das Projekt Benimmkurs war echt gut“, lautete das einhellige Urteil der Schülerinnen und Schüler der Klasse 10a und ihrer Lehrkräfte Silke Anlauf-Grössl und Silke Horn des Reichsstadt-Gymnasiums, nachdem sie an einer Kooperationsveranstaltung mit der Staatlichen Berufsschule Rothenburg teilgenommen hatten.

Gut war dabei nicht nur die Organisation des theoretischen Teils des ganztägigen Kurses sondern auch die anschließende Verköstigung der Gymnasiasten durch angehende Köche und Restaurantfachleute unter der Leitung ihrer Lehrer Marco und Johanna Juran sowie Dirk Richter.

Da gute Manieren und das Wissen um Benimmregeln im gesellschaftlichen Umgang eine Grundvoraussetzung für Erfolg und Akzeptanz sind, hatte sich die StiL-Gruppe am Reichsstadt-Gymnasium zum Ziel gesetzt, ein Projekt ins Leben zu rufen, bei dem genau diese Kompetenzen bewusst gemacht und auch in

realen Situationen angewendet werden können.

An der Berufsschule Rothenburg stieß diese Idee auf große Zustimmung, da hier immer geeignete Partner zum Erproben des in der Fachrichtung Gastronomie erlernten Wissens gesucht sind. Nach ersten Vorgesprächen Anfang des Jahres stand der grobe Ablauf des Projektes fest. Besonderes Augenmerk hatten die Berufsschüler dabei auf richtiges Verhalten bei Tisch und im beruflichen Alltag mit Kollegen und Vorgesetzten gelegt. Die Zehntklässler zeigten ihr Interesse an den Schwerpunkten der einzelnen Stationen durch Mitarbeit. Sie erhielten wertvolle Hinweise zu der für den jeweiligen beruflichen Anlass angemessenen Kleidung und zum richtigen Abstand zum Gesprächspartner bei Unterhaltungen.

Außerdem gab es unter Anleitung professionelle Tipps zum Gedeck bei festlichen Anlässen und zu besonderen Speisen wie Austern und Kaviar. Die Schüler der 10. Klasse hatten da-



Beteiligt: Klara Eberlein (li), Ariel Angene, Luca Gößl, Lucy Schneider, Anastasia Plank.

bei auch die Gelegenheit, eine Krautwatte zu binden und seltene Köstlichkeiten selbst zu probieren, wobei der Umgang mit dem Besteck zum Öffnen von Muscheln für den einen oder anderen eine Herausforderung war.

Im Anschluss an den theoretischen Teil folgte die praktische Umsetzung des Gelernten im Restaurant der Berufsschule. Dort hatten die zukünftigen Köche und Köchinnen unter fachkundiger Anleitung ihrer Lehrkraft bereits an einem Menü für „ihre“ Gäste gearbeitet. Nach dem Empfang mit alkoholfreiem „Aperol-Secco“ und „Hugo“ wurde der Gruß aus der Küche, das „Amuse bouche“, serviert. Bereits hier zeigte sich das Können der Berufsschüler, die sowohl geschmackvoll zubereitete und angerichtete Speisen darboten als auch diese ebenso professionell servierten.

Nach der anschließenden Bärlauchcremesuppe wurden die Gaumen der Gäste, zu denen die ebenfalls anwesenden Direktoren beider Schulen, Dr. Friedhard Nichterlein und Thomas Knäulein, zählten, mit Variationen von regionalem Lamm verwöhnt. Das vorzügliche Ragout wurde um eine Variante in Kräutermantel ergänzt. Dazu gab es neben

Kartoffelgratin auch Herzoginkartoffeln und Kartoffelkrapfen, die als Beilagen die Gemüsespaghetti und Ratatouille-Türmchen perfekt ergänzten.

Den Abschluss des 3-Gänge-Menüs bildete ein Nachtisch, bei dem ebenfalls auf die Verarbeitung saisonaler und regionaler Produkte geachtet worden war. Hier kam man in den Genuss von frischem Rhabarberkompott und –sorbet sowie Erdbeercreme in Kombination mit Schokoladencreme. Zu allen Speisen wurden alkoholfreie Rot- und Weißweine gereicht.

Abschließend bedankten sich die Zehntklässler für den informativen Tag und überreichten als Anerkennung eine kleine Geldspende für die Fachbücherei der Berufsschule. Besonders hervorgehoben wurde der freundliche Umgang der Restaurantfachleute mit den Gästen. Man hatte das Gefühl, in einem gehobenen Lokal zu sein, hieß es.

„Alles in allem eine tolle Erfahrung, die ich jedem empfehlen würde“, fasste eine Schülerin am Ende den interessanten Tag zusammen. Ein Projekt, das rundum gelungen ist und hoffentlich im kommenden Schuljahr eine ebenso gelungene Fortsetzung findet.



Die Schüler übten Tischmanieren und Knigge-Regeln für gutes Benehmen. Fotos: Horn