

Wir hatten die Aufgabe, die Gruppen E zu betreuen. In diesen wurde als Hauptschwerpunkt bearbeitet, wie teuer das Essen aus unserer Mensa ist und wie dieser Preis zustande kommt. Den verantwortlichen Lehrern wurden dabei zwar einige Informationen vorgegeben, die Art und Weise, wie sie diese den Schülern übermitteln, war allerdings jedem selbst überlassen. Nach anfänglichen Schwierigkeiten in der Gruppenbildung und dem Finden der Räume haben wir es letztendlich doch geschafft, zu einer der „E-Gruppen“ zu finden. Diese wurde von Herrn Engel und Frau Nickel in Gemeinschaftsarbeit geführt. Den Einstieg ins Thema eröffneten die beiden mit einem Kreuzworträtsel (in Form von Arbeitsblättern) zum Thema Grundnahrungsmittel, auf welches sich die Schüler direkt wissbegierig stürzten. Nach einer kurzen Anlaufphase haben sich „die Kleinen“ schnell ins Thema eingefunden und verglichen unter Aufsicht der Lehrer die Lösungen miteinander. Nachdem die Grundbegriffe nun geklärt waren, ging Herr Engel auf den Nahrungskreis ein und erfragte im Unterrichtsgespräch, ob sich an diesen auch gehalten und ob beispielsweise genügend Obst gegessen wird. Da zu den einzelnen Bereichen des Nahrungskreises auch die Prozentangaben existierten, wie viel Prozent der Nahrung man mit welchen Gruppen aufnehmen sollte, wurde dazu auch eine kleine Berechnung durchgeführt, wie viel Gramm aus welcher Gruppe man nun pro Tag essen sollte, wobei dies natürlich von Alter, Gewicht, Größe, Belastung usw. stark abhängig ist. Da nun geklärt war, was eigentlich auf den Teller muss, ging es daran herauszufinden, was das Ganze denn kosten solle. Damit wurde auch die Frage geklärt, warum unser Mensaessen teurer ist als wenn man sich ein Schnitzel im Laden kauft. Der Essenspreis besteht aus 3 Faktoren: den Warenkosten, welche sich wiederum aus dem Warenwert und den Lieferkosten zusammensetzen; die Gemeinkosten, wie Strom, Gas, Müllentsorgung, aber auch Wartung, Miete, usw. und zuletzt aus dem teuersten Bereich, den Personalkosten wie Lohn, Lohnnebenkosten, Kosten für Buchhaltung und ähnliches. Mit Hilfe einer PowerPoint-Präsentation konnte dies besonders anschaulich dargestellt werden, ohne dass das Unterrichtsgespräch darunter litt. Natürlich haben wir auch die anderen Gruppen zu diesem Thema besucht und dabei vor allem auf die Unterschiede und die verschiedenen Herangehensweisen geachtet. Wir gingen also zur Gemeinschaftsgruppe von Frau Kath und Frau Röver. Diese begannen den Einstieg zum Thema Essen beispielsweise mit einer Wahl des Lieblingsessens der Schüler und sind aufgrund der relativ großen Einigkeit der Schüler, dass ihr Lieblingsessen das Schnitzel mit Pommes sei, danach auf das Thema des Abwechslungsreichtums des Essens eingegangen. Nachdem alle Aufgaben bearbeitet waren, erhielten die Schüler mithilfe eines Films („Kochen ist Chefsache“) einen kurzen Einblick in das Leben eines Kochs. Außerdem haben wir in der letzten Gruppe noch den effektiven Einsatz von Plakaten und das kurzzeitige Aufheben des Handyverbotes zu sehen bekommen. Um in das Thema Preis einen Einstieg zu finden, durften die Schüler, zu ihrer großen Freude, mit Hilfe ihres Smartphones verschiedene Währungen auf der Erde und deren Wert in Erfahrung bringen und das

Ganze in Gruppen zusammengesetzt auf Plakaten dokumentieren, welche im Anschluss ausgewertet wurden.

Das besondere Highlight der Gruppe E war die Führung durch den Arbeitsbereich der Mensa, welcher selbst mir als langjährigem Internatsschüler bisher verwehrt geblieben war.

Wir trafen uns also am Hintereingang und wurden dort von Frau Trebel abgeholt. Zuerst mussten wir uns aus Hygienegründen in einen Schutzanzug hüllen und Haarnetze tragen, was vor allem bei den weiblichen Mitschülern nur auf wenig Begeisterung stieß. Uns wurden die einzelnen Kühllager gezeigt, welche bei den vorherrschenden Außentemperaturen von über 25°C eine gelegene Abkühlung waren. Des Weiteren waren wir begeistert von den riesigen Suppenkellen und Schneebeesen, mit denen das Essen für die über 500 Schüler jeden Tag vorbereitet wird. Außerdem haben wir gesehen, unter welchem Stress unser Küchenpersonal steht, wenn es 3 verschiedene Gerichte zum Mittag kochen muss. Zum Schluss sahen wir unseren Köchen noch kurz bei ihren Aufgaben zu und durften dabei sogar schon mal kosten. Nachdem wir uns von den Fertigkeiten des Personals überzeugt hatten, nahmen wir wieder den Vordereingang und stellten uns wie gewohnt in die Schlange, um unser Mittagessen zu genießen.

Adrian Pflüger

Jennifer Seyring