Die Stärken auch beim Kochen gezeigt

Freudenstädter Wirtschaftsschüler absolvieren ein erlebnispädagogisches Kooperationstraining und zeigen Teamarbeit beim Kochduell.

Im Rahmen des erlebnispädagogischen Konzepts der Eduard-Spranger-Schule Freudenstadt nahm die aktuelle Berufsfachschulklasse 2 BFW 1 an einem „dreitägigen Teamtraining“ in Tennenbronn teil. Dabei stand das Erkennen und Einsetzen individueller Stärken bei der Teamarbeit im Vordergrund.

Unter der Leitung der Trainer Uwe Jakobeit, Annette Bachmann und Norbert Wellhäuser meisterten die Schüler bei bestem Wetter unterschiedliche Teamaufgaben im Freien, übernahmen selbständig die Verpflegung für ca. 30 Personen, ohne dabei den Spaß zu kurz kommen zu lassen.

Das Training hatte zum Ziel, die Kooperation innerhalb der Klasse zu intensivieren und Verhaltensregeln für ein gemeinsames Arbeiten und Lernen in der Klasse abzuleiten. Dabei lernten die Teilnehmer typische Aufgaben und Rollen eines Projektteams kennen.
Die Schüler mussten hierbei gemeinsam *erlebnisreiche Settings* (Trainingskulissen) bestehen. Diese Teamübungen simulierten kleine Projekte, da das zu Verfügung stehende Material, das Personal und die Zeit limitiert wurden. Zu Beginn einer jeden Übung bekamen die Schüler einen schriftlichen Projektauftrag, klärten diesen und erstellten anhand eines Brainstormings einen groben Projektplan. Daran anschließend führten sie das Projekt durch und reflektierten Faktoren für ihren Erfolg bzw. hielten die „gezeigten Stärken“ schriftlich fest. Insofern wurden ein ganzheitliches und handlungsorientiertes Lernen mit „Kopf, Herz und Hand“ ermöglicht.

Die Schüler übernahmen zudem die Verantwortung für die gemeinsamen Mahlzeiten während der Trainingsveranstaltung. Hierfür bekam die Klassen ein Budget aus der Klassenkasse zur Verfügung gestellt und übernahmen in kleinen Teams den Einkauf, die Zubereitung der Mahlzeiten und die damit verbundenen Küchendienste.

Das diesjährige *Highlight* bildete das Kochduell zwischen zwei Teams. Die Schüler hatten die Aufgabe, mit jeweils 50 Euro Budget ein zweigängiges Menu (Hauptgericht und Nachspeise) für 20 Personen zuzubereiten. Die Jury aus den Trainern und Klassenlehrern war begeistert und kürte dann die Gewinner vor allem anhand der Kriterien Geschmack und Kreativität. Die Schüler überzeugten die Jury mit selbstgemachten Ravioli, gefüllten Paprika, *Plow* (einem Gemüsereis aus Zentralasien) und Hühnchen sowie sehr aufwendig hergestellten Desserts.

Autor: Uwe Jakobeit

Bilder: Annette Bachmann

IT'S ALL

take
PRIDE