

# Eine Woche zum Genießen

Am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum stand die vergangene Woche unter dem Motto „Europäische Vielfalt“

**BAYREUTH**  
Von Anne Müller

Das Bistro im Staatlichen Beruflichen Schulzentrum in der Adolf-Wächter-Straße ist für Schüler und Lehrer seit 2011 eine leckere Anlaufstelle in der Mittagspause. Die Hauswirtschafts-Fachlehrerinnen kochen hier mit ihren Klassen regelmäßig frisch. Jetzt wurde es mit der „Europäischen Woche“ richtig international.

Ute Ponfick-Hanusch, Fachbetreuerin für Hauswirtschaft, hatte mit vier Kolleginnen und vier Klassen im Fach „Projektorientiertes Arbeiten“ die Gerichte geplant, vorbereitet und gekocht. „Die Schülerinnen haben zuerst eine Umfrage gemacht, damit sie in etwa die Portionenzahl planen konnten. Danach wurden die Rezepte ausgewählt und hochgerechnet. Sie haben miteinander eingekauft, gekocht und dekoriert.“ Ute Ponfick-Hanusch ist sichtlich stolz auf ihre Schülerinnen, die kurz vor halb eins am Donnerstag mit Kochkleidung, Haarschutz und Schürze am Herd in der Schulküche stehen. Wenn es sich anbietet, werden auch Gerichte aus den Heimatländern der

Schüler gekocht, manchmal greifen sie zudem ein jahreszeitliches Thema für ein Buffet auf, zum Beispiel an Halloween. Lecker ist es immer, so Ute Ponfick-Hanusch: „Eigentlich war vom Kultusministerium nur ein solcher Europäischer Tag geplant. Wir haben das

halt auf eine ganze Woche ausgeweitet.“ Die Übersicht der Europäischen Kochwoche lässt schon erahnen, dass alle kulinarischen Register gezogen wurden. Am Montag standen ungarisches Gulasch und Kartoffelgulasch auf dem Plan, am Dienstag ging es nach Ita-

lien mit Minestrone, Pizza und Tiramisu, mittwochs gab es britisches Mittagessen mit Fish and Chips, Curryhuhn, Trifle und einem Lardy Cake, donnerstags stand griechisches Essen mit Moussaka, Calamari, Souvlaki und Beilagen auf dem Programm, und den Abschluss bildete ein kulinarischer Ausflug nach Österreich mit Schnitzel Wiener Art und Kaiserschmarrn am Freitag.

Die Schülerinnen, die am Donnerstag kochten, waren sich einig, dass das Zeitmanagement die größte Herausforderung beim Kochen ist. Zutaten, Rezepte und Abläufe ließen sich recht gut planen, meint eine der Schülerinnen grinsend, „aber beim Kochen selber geht viel drunter und drüber. Überall brutzelt und zischt es, aber auch wenn wir die Uhr im Auge behalten müssen, macht es riesig Spaß.“ Insgesamt 50 Portionen an griechischem Essen brachten die Schülerinnen an diesem Tag unter die Leute, sprich ihre Lehrer und Schulkameraden. Die ratzeputz leer gegessenen Teller und die vielen Komplimente konnten da natürlich nur eines bedeuten: „Frau Hanusch – wann machen wir so etwas mal wieder?“



**Während der Europäischen Woche brachte eine Gruppe aus der Klasse BEV12 im Bistro der Staatlichen Berufsfachschule griechische Köstlichkeiten auf den Tisch.**

Foto: Anne Müller