



**Eingespieltes Team:** Leon (17) und Pascal (16) versorgen ihren Schulleiter Axel Grothe und seine Ehefrau Anke mit frischem Kaffee und selbst gebackenem Kuchen.

FOTOS: ISABELLE HELMKE

# Gastronomen für einen Tag

*Johannes-Falk-Schüler bewirteten im Café „Alte Werkstatt“*

VON ISABELLE HELMKE

**■ Hiddenhausen.** Schürze umgebunden, Mixer einsatzbereit und los geht's in der Backstube: In ihrer Projektwoche hatten die Schüler des Hauswirtschaftskurses der Johannes-Falk-Förderschule die Rührbesen geschwungen und 14 Torten gebacken. Jetzt luden sie zum gemütlichen Kaffeetrinken im Café „Alte Werkstatt“ ein und bewirteten ihre Gäste mit den selbst gebackenen Leckereien.

Bevor es aber losgehen konnte, musste eine Menükarte erstellt werden. Dafür hatten die sieben Schüler gemeinsam mit ihren Lehrerinnen Marianne Gast, Marita Strakeljahn und Sigrid Philipp ein abwechslungsreiches Angebot zusammengestellt: vom fruchtigen Erdbeerkuchen über saisonale Köstlichkeiten wie Rhabarbertorte bis hin zur klassischen Schokoladentorte. „Die Kinder hatten viele Ideen und sind mit großer Begeisterung an die Aktion herangegangen“, so Gast. Nachdem der Einkaufszettel abgearbeitet war, konnte die

große Backaktion losgehen. Mit der Schülerfirma hatten die Kursteilnehmer schon häufig ihre Backkünste für geschlossene Gesellschaften im Café „Alte Werkstatt“ angeboten, doch das „offene Café“ stellte eine neue Herausforderung dar. „Heute arbeiten die Schüler wie im Echtbetrieb. Sie wissen nicht, wie viele Gäste kommen und müssen sich den Situationen spontan anpassen. Dabei übernehmen sie mehr Aufgaben als sonst“, erklärte Gast. Schulleiter Axel Grothe stimmte seiner

Kollegin zu: „Die Kinder mussten selber Verantwortung für die Planung übernehmen und können nun zeigen, was sie in den vergangenen Monaten gelernt haben. Die positive Resonanz stärkt ihr Selbstbewusstsein.“

Tischdekoration, Begrüßung der Gäste, Kassieren und Bewirtung – die Lehrerinnen hielten sich zurück und überließen den Schülern das Kommando. „Die Jugendlichen sind ein eingespieltes Team. Wir greifen nur im Notfall ein“, sagte Gast. Besonders der Kontakt mit den

Gästen und die Arbeit im Service gefielen den Schülern. „Es ist aufregend, so viele neue Gesichter zu sehen. Wir haben uns große Mühe gegeben und es ist schön, dass den Leuten unsere Torten schmecken“, meinte etwa Leon (17). Auch Pascal (16) war stolz: „Die Projektwoche war ganz anders als der sonstige Schulbetrieb. Wir mussten genau planen, die Einkäufe erledigen und haben unter Termindruck gebacken. Das war anstrengend, aber heute sehen wir das Ergebnis.“



**Blieben im Hintergrund:** Die Lehrerinnen Marita Strakeljahn, Marianne Gast und Sigrid Philipp überließen den Schülern das Kommando und griffen nur im Notfall ein.

## INFO

### 50 Jahre Falk-Haus

◆ Ziel des Projektes war, das Verantwortungsgefühl der Kinder zu schärfen und sie auf das spätere Berufsleben vorzubereiten.

◆ Das offene Café war eine Aktion im Rahmen des 50-jährigen Bestehens des Johannes-Falk-Hauses.

◆ Höhepunkt des Jubiläums wird die Festwoche vom 2. bis 6. September sein.