

Praktisch lernen beim 3-Gänge-Menü

An der Stadtteilschule Stübenhofer Weg ist mittwochs Praxislerntag. Da arbeiten die Schülerinnen und Schüler ab Klasse 9 in Schülerfirmen. Eine davon ist das Schul-Bistro Barista, das gerade einen Preis des Museums für Kunst und Gewerbe gewonnen hat. Im Zuge der Ausstellung Food Revolution 5.0 wurde Hamburgs innovativste Kantine gesucht. Barista überzeugte mit einem Nachhaltigkeitskonzept: Verwendet werden Produkte aus dem Schulgarten. Essensreste gehen als Tierfutter an den benachbarten Kinderbauernhof, der wiederum Dünger für den Schulgarten liefert. Beeindruckend ist aber auch die Speisekarte. In welcher Schule gibt es sonst Limettenrisotto mit Waldpilzen?

„Wenn ich Besucher durch die Schule führe, lade ich sie gern in die Barista zum



Elyesa Kustul (links) arbeitet im Küchenteam und kocht privat auch gern für seine Geschwister, Nico-Jan Schwentke (rechts) ist für den Service verantwortlich

Essen ein“, erklärt Yvonne Franck. „Dann sehen sie, was Schüler leisten können.“ Franck ist Koordinatorin für den Ganztagschulbetrieb. Seit zehn Jahren gibt es die Schülerfirmen am Stübenhofer Weg, seit fünf Jahren das Bistro. 30 Essen werden hier jeden Mittwoch gekocht und an den sieben Tischen in der lichtdurchfluteten Eingangshalle serviert.

Kostenpunkt: 5,50 Euro inklusive Vorsuppe und Nachtisch. „Ein 3-Gänge-Menü mit diesem Niveau kostet woanders gern mal 15 bis 18 Euro“, erklärt Ralf Oberländer, der als Lehrer und gelernter Koch die Schülerfirma betreut. Die Tageseinnahmen der Barista liegen bei rund 150 Euro. Auch das ist Teil des Praxislernens: Wie groß müssen die finanziellen Rücklagen sein, um ei-

nen Puffer für den Einkauf von Waren zu haben? Können wir uns schon eine Pasta-Maschine leisten, um selbst frische Nudeln herstellen zu können?

Nico-Jan Schwentke aus der 10. Klasse ist seit gut einem Jahr im Service-Team der Barista. Anfangs hat er zwar auch mal mit gekocht. Aber sein Talent und sein Interesse liegen beim Servieren und Dekorieren. Er erzählt: „Wir sind dabei mittags zu zweit, teilen uns die sieben Tische auf. Dann gibt es noch zwei Mitschüler für die Bar und die Kasse.“ Beim Service arbeitet

Barista mit dem Restaurant Tschebull in der Hamburger Innenstadt zusammen. Deren Azubis geben ihr Wissen in punkto Servicequalität an die Schüler weiter.

Für die Buchhaltung und das Marketing aller Schülerfirmen soll es künftig eine zentrale Struktur geben. Der Plan ist, eine Schülergenossenschaft zu gründen. In einer Projektwoche haben sich die Schüler schon einmal informiert – unterstützt von der Baugenossenschaft BVE, die Vorträge und Besichtigungen organisierte. „Wir sind beeindruckt von der Arbeit der Schülerfirmen und wollen den Genossenschaftsgedanken – ein Projekt gemeinschaftlich zum Nutzen aller umzusetzen – gern an die junge Generation weitergeben“, erklärt Peter Finke vom BVE. Im Schulbistro sind übrigens auch Nachbarn willkommen. Öffnungszeiten: Mittwochs 10.00 bis 14.30 Uhr, Mittagessen ab 13.00 Uhr. Die Speisekarte steht im Internet unter: www.stuebi-barista.weebly.com.

Verlosung

Der Süd-Kurier verlost ein Mittagessen für vier Personen im Schulbistro. Möchten Sie teilnehmen? Dann schicken Sie bis zum 15. Januar 2018 eine E-Mail mit Ihrem Namen, Telefonnummer und dem Stichwort „Barista“ an: kontakt@proquartier.hamburg. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Lehrer Ralf Oberländer und Ganztagskoordinatorin Yvonne Franck freuen sich über den Erfolg des Schul-Bistros



**Die Gemeinschaft der Wohnungsunternehmen
 Kirchdorf-Süd wünscht allen schöne
 Feiertage und einen guten Rutsch!**