

Kooperationsprojekt Pestalozzischule

→ Vorgeschichte

Die Heilbronner Bürgerstiftung hat in ihren Gremien beschlossen, das Kooperationsprojekt des Fördervereins Garten- und Baukultur Heilbronn e.V. mit der Pestalozzischule und dem Förderverein dieser Schule, das im Jahr 2007 im Botanischen Obstgarten begonnen wurde, finanziell zu unterstützen.

Für das Jahr 2009 wurde ein Förderbetrag von 7.500 EUR zur Verfügung gestellt. Es wurde in Aussicht gestellt, daß - im Erfolgsfall - in den Folgejahren ein Betrag von 10.000 EUR zur Verfügung gestellt wird, damit die im Rahmen der Kooperation begonnenen bzw. weitere Projekte finanziert werden können.

In der Sitzungsvorlage für den Heilbronner Gemeinderat vom 10.06.1998 wurde die Geschichte des Heilbronner Armenversorgungsvereins von 1851 und der darin im Jahr 1859 gegründeten Knabenarbeitsanstalt dargestellt. Der Förderverein Garten- und Baukultur hat sich damals vorgenommen, an diese Geschichte anzuknüpfen und dazu beizutragen, daß im Botanischen Obstgarten Projekte entwickelt und durchgeführt werden, die Kindern gärtnerisches Wissen und gartenpraktische Fertigkeiten vermitteln und den Schulunterricht damit ergänzen.

Die Pestalozzischule kümmert sich als Förderschule in ganz besonderer Weise um besonders förderbedürftige Kinder und ist deshalb für eine dauerhafte Kooperation in Frage gekommen.

Diese Zusammenarbeit hat 2007 begonnen, indem Schüler der Pestalozzischule bei den Marktveranstaltungen das „Esskärrele“ betrieben und dadurch zur Versorgung der Marktbesucher beigetragen haben. Die Erfahrungen haben beide Partner veranlaßt, über weitere Formen der Zusammenarbeit nachzudenken. Dies hat 2008 zur Gründung des PestalozziCafés im Botanischen Obstgarten geführt.



→ PestalozziCafé

Das Café wird seither in der Saison von Ende April bis zum Herbstmarkt im Oktober jeden Freitag und Samstag nachmittag - auch während der Schulferien - betrieben und hat sich inzwischen zu einem sowohl lohnenden als auch begehrten Ziel für Nachbarn, Besucher des Botanischen Obstgartens und Veranstaltungsgäste entwickelt.

Die Arbeit beginnt in der Schule. Die Rektorin, Christa Beyl, schreibt dazu:

„Unsere Schüler lernen dabei Planung und Einkauf, Kuchen backen und Kundenservice, Gebäudereinigung und Wäschepflege. All diese Fähigkeiten können sie später als Arbeit ausüben und darüber hinaus für eine selbstständige Lebensführung verwenden. Es hat noch keinem geschadet, wenn er weiß, wie man seine Wäsche pflegt, die Wohnung putzt oder geplant einkauft. Darüber hinaus erwirbt man Arbeitstugenden wie Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, Höflichkeit...“

In den vergangenen 2 Jahren haben die Schüler der Pestalozzischule Heilbronn beim Einsatz im Hofcafé im Botanischen Obstgarten Fähigkeiten und Fertigkeiten erworben, die mit „Tafel-und-Kreide-Unterricht“ nicht gelernt werden können. Heranführen an die Arbeit ist die Devise. Das PestalozziCafé wird von der Heilbronner Bevölkerung gerne angenommen. Aus der Arbeit vor Ort hat im botanischen Obstgarten hat sich inzwischen die Pestalozzi-Backstube entwickelt: der Pestalozzi-kuchen kann in der „Café-freien“ Zeit während von Oktober bis Mai beim Förderverein der Schule bestellt und bezogen werden.“

Im Jahr 2010 wurde aus den Mitteln der Bürgerstiftung die Mitwirkung einer professionellen Restaurantleitern finanziert, die den vorher beschriebenen Arbeitsprozeß von der Vorbereitung in der Schule bis zum Abbau der Caféeinrichtung am Samstag Abend begleitet und die daran mitwirkenden Schüler anleitet und führt.



→ Kulinarischer Sonntagsgarten

Im August findet jedes Jahr eine Veranstaltung in unserer Reihe „Kulinarischer Sonntagsgarten“ statt.

Bei dieser Veranstaltung gestaltet ein Koch zusammen mit einem Winzer aus unserer Region ein Sonntagsmenü mit den dazu passenden Weinen.

Im Jahr 2009 waren zum ersten Mal 4 Schülerinnen der Pestalozzischule in den Service eingebunden.

Begonnen hat dieses Ausbildungsprojekt mit einer Besprechung in der Schule, bei der zusammen mit der Schulleiterin das Programm besprochen wurde; insgesamt 12 Schülerinnen wurden danach an 4 Abenden im Restaurant Reiners Rosine in die Spielregeln des professionellen Service eingearbeitet; dabei wurde Grundlegendes mit ihnen besprochen und geübt:

Erklärung des Restaurantbetriebs

Ablauf des Service von der Küche zum Tisch

Kleidung und Aussehen

Körperhaltung und Benehmen

Zugehen auf den Gast

Handgriffe beim Servieren

Begrüßung und Verabschiedung.

Am 08.09. - einen Tag vor dem „Ereignis“ durften die ausgewählten 4 Schülerinnen dann schließlich in der Restaurantküche beim Vorkochen des Menüs helfen, weil sie genau kennenlernen sollten, was sie am Tag danach den Gästen anbieten und auftragen werden.

Am 09.08. haben 4 tadellos gekleidete Schülerinnen die Gäste am Eingang zum Maurischen Garten empfangen und nach und nach zu ihren Tischen begleitet. Nach der Begrüßung begann dann der Service, der nahezu „unfallfrei“ abgelaufen ist.

Zuvor haben sie beim Aufbau und der Zurichtung der Tische mit Tischdecken, Geschirr, Gläsern und Besteck geholfen und die Tischdekoration aufgestellt.

Danach waren sie beim Abbau und Aufräumen behilflich, bis der Maurische Garten wieder genauso aussah wie vor der Veranstaltung.

Für die Mannschaft von Reiners Rosine war dieses Projekt eine neue Erfahrung, die mit großem Einfühlungsvermögen und Ernst begleitet wurde. Der Zeitaufwand vom Grundsatzgespräch mit der Schulleitung bis zum Ende der Veranstaltung betrug für beide „Chefs“ insgesamt 40 Stunden.

Dieses Ausbildungsprojekt wurde 2010 wiederholt und soll auch zukünftig fortgeführt werden.



Auf dem Bild von li. nach re:
H.Orthgieß, Meike, Max, Jacqueline, Christopher, Larraib, Daniel, Sachachat, Gamze, Mert, Zeynepe, Vijollca, Damaris, Qendrem, H.Groß, Irena

→ Streuobstwiesenprojekt

Das Thema „Von der Blüte zum Apfel“ wird im Rahmen des Bildungsplans für Förderschulen in Baden-Württemberg im Arbeitsbereich Mensch/ Natur/ Kultur im Unterricht behandelt. Gerade für Stadtkinder ist es besonders wichtig, Erfahrungen zu sammeln, die für sie nicht alltäglich sind; zu lernen, daß der Apfel nicht in der Holzkiste im Obstregal des Supermarkts wächst. Im Rahmen des Streuobstwiesenprojekts lernen die Schüler der Klassen 7,8 und 9

- wie Äpfel geerntet werden
- wohin sie transportiert werden
- wo man auch als Privatperson gesammelte Äpfel abliefern kann
- wie die Äpfel zu Saft verarbeitet werden
- wie der Saft abgefüllt wird und schließlich in den Verkauf geht.

Erstmalig haben 2009 Schüler der Pestalozzischule mit Unterstützung des Grünflächenamts der Stadt Heilbronn (auf städtischen Obstwiesen) und der Fa. Gunkel (Logistik, Verarbeitung, Verkauf) über 1200 kg Äpfel gesammelt, abgeliefert, die Herstellung des Saftes verfolgt und den Saft schließlich beim Herbstmarkt im Botanischen Obstgarten an die Marktbesucher ausgedient.

Unter der Devise "Raus auf die Wiese" ging es mit den beiden Lehrern, Eberhard Groß - zuständig für dieses Projekt - und Jürgen Orthgieß, zum Äpfel sammeln. Schließlich gibt es dadurch ja auch Zuschüsse zu so manchen „außerunterrichtlichen“ Angeboten, wie z.B für Schullandheimaufenthalte, Klassenausflüge etc. und Spaß macht diese mit dem Bildungsplan übereinstimmende Aufgabe (Wirtschaft-Arbeit-Gesundheit) allemal, wie man auf dem Bild unschwer



erkennen kann.

→ **Barista-Kurs**

Am 02.12.2009 finden sich nach dem Unterricht 6 Schüler und 3 Lehrerinnen und Mitarbeiterinnen des Fördervereins vor der Pestalozzischule ein. Aufgeregte Erwartung macht sich in der Gruppe breit. Sie sind auf dem Weg zum Kaffeehaus Hagen. Dort erwartet sie Dam Srisuntorn, der Chefbarista im Kaffeehaus. Was ist ein Barista?

Ein Barista ist ein „Kaffeekünstler“ an der Espressomaschine, der ein großes Wissen über Kaffee hat, diesen zubereitet, verziert und dem Kunden serviert.

Barista (m/w) ist das italienische Wort für Barkeeper (Theker), der Plural lautet baristi (m) bzw. bariste (w). Der Begriff wurde zu nächst ins Englische übernommen, wobei die Bedeutung sich leicht verschob. Wäh-

rend ein Barista in Italien alle Arten von Getränken serviert, wird hiermit im englischen Sprachraum jemand bezeichnet, der – vornehmlich in Coffee Shops – Getränke auf der Basis von Espresso fachgerecht zubereitet und serviert. Mit dieser Bedeutung wurde der Begriff schließlich auch in den deutschen Wortschatz übernommen.

Oft beherrscht ein Barista auch die „Latte Art“, wobei beim Eingießen der aufgeschäumten Milch in den Espresso ein Cappuccino mit Gemälde entsteht.

Für sein Tätigkeitsfeld benötigt ein Barista Kenntnisse in Bezug auf Kaffeesorten, Kaffeeröstung, die Bedienung und Wartung der Espresso-Maschinen, das Aufschäumen von Milch und vieles andere mehr. Diese Kenntnisse können in entsprechenden Kursen erworben werden.

Die Idee der Projektverantwortlichen war, den Schülern der Pestalozzischule genau diese Kenntnisse zu vermitteln und - sollte sich der erstmalige Versuch als erfolgreich herausstellen - daraus ein Dauerprojekt zu entwickeln, denn gute Fachkräfte in Cafés werden immer gebraucht.

Fachgerecht und sehr umsichtig führt Dam die Gruppe durch die Rösterei und das Lager des Kaffeehauses. Die Kinder erfahren, in welchen Regionen der Erde Kaffee wächst, wie er angebaut, gepflückt und versandt wird und daß er eigentlich erst nach dem Rösten genießbar ist; es sei denn, man ist ein Kobiluwak, die Kaffeekatze, die sich von der Frucht des Kaffeebaumes ernährt.

Nach der Theorie geht es an die Praxis:

Die Schüler und Lehrer lernen, wie man die Kaffeebohnen mahlt, wie sie mit dem richtigen Druck in den Filtereinsatz gepresst und schließlich zu Espresso weiter verarbeitet werden. Eine besondere Kunst ist das aufschäumen der Milch, die Herstellung von Spezialitäten - wie z.b. der Cappuccino - und schließlich die Latte Art, die fast schon künstlerische Gestaltung der Schaumkrone.

Wissbegierig und begeistert nehmen die Kursteilnehmer diese Lerninhalte auf - schließlich wird das alles für die nächste Saison im PestalozziCafé im Botanischen Obstgarten gebraucht.

Für den Kurs wurde dem Förderverein Garten- und Baukultur vom Kaffeehaus Hagen nichts berechnet.

Die Erfahrungen aus dem ersten Kurs haben dazu geführt, daß mit dem Kaffeehaus Hagen vereinbart wurde, jede Arbeitsgruppe, die im PestalozziCafé eingesetzt wird,

möglichst vor Ort und an einem Gerät zu schulen, das dort im Dauereinsatz ist.

Aus Mitteln der Bürgerstiftung wurde für das PestalozziCafé im Botanischen Obstgarten zwischenzeitlich eine professionelle Kaffeemaschine mit Zubehör angeschafft, mit der die Schüler im „Echt-Einsatz“ ihre zuvor erlernten Fähigkeiten anwenden können.

→ **Erfahrungen**

Die beiden Fördervereine haben seit dem Beginn des Kooperationsprojekts die Erfahrung gemacht, daß es eine geraume Anlaufzeit braucht, um Projekte zu definieren, im Lehrplan der Schule zu integrieren und mit dem Einsatz der Lehrer und Fördervereinsmitglieder und Eltern zu koordinieren.

Aus diesem Grund haben sich alle Beteiligten dazu entschlossen, die Projekte nach und nach aufzubauen und sich nicht zu viel auf einmal vorzunehmen.

Insgesamt ist zum Abschluß dieses ersten Jahres mit Förderung der Heilbronner Bürgerstiftung zu sagen,

- daß die Vorbereitung der einzelnen Projekte sowohl im Förderverein Garten- und Baukultur als auch in der Schule erheblich mehr Zeit in Anspruch nimmt, als anfänglich gedacht (Referenten- bzw. Ausbildersuche, Themenabstimmung mit Referenten, Terminabsprache, Auswahl der Schüler, Integration in den Unterrichtsbetrieb)
- daß 2009 eher im Zeichen der Entwicklung des Gesamtkonzepts stand, als daß bereits viele Projekte durchgeführt werden konnten.

→ **Ausblick**

PestalozziCafé:

Anschaffung einer Kaffeemaschine und einer Kaffeemühle als Grundlage für die dauerhafte Ausbildung von Schülern in der Baristatechnik.

Kulinarischer Sonntagsgarten:

Organisation von möglichst 2 Veranstaltungen mit der entsprechenden Ausbildung von 2 Schülergruppen.

Floristikkurs:

Die Floristinnen Kerstin Schäfer und Gudrun Forstner werden zunächst in Schnupperkursen und kleinen Übungen mit wenigen Schülern in die Arbeit einer Floristin einführen und darauf aufbauend einen Grundkurs Floristik durchführen.

Ziel ist es, den Schülern Grundkenntnisse in der Pflanzenauswahl, der sachgerechten Ernte und Zubereitung für die Verwendung

in floristischen Arbeiten - Sträußen, Kränzen, Gestecken - und danach in der Herstellung dieser Produkte zu vermitteln und sie damit auf die Mitarbeit in entsprechenden Fachgeschäften vorzubereiten.

Hofladen:

Die Floristin Kerstin Schäfer wird den Schülern, die erfolgreich am Grundkurs Floristik teilgenommen haben und die im PestalozziCafé Dienst haben, die Herstellung von Tischdekorationen vermitteln. Diese Kurse werden während der Öffnung des Hofladens und begleitend zu den Öffnungszeiten des Cafés während der gesamten Saison auf Stundenbasis durchgeführt.

Obsternte:

Der Förderverein Garten- und Baukultur und der Bezirksverband der Gartenfreunde, der bisher mit der Pflege der Obstanlagen beauftragt ist, haben 2010 die Obsternte und die Verwertung des Obstes aus dem Botanischen Obstgarten an die Pestalozzischule vergeben. Die Verwertung des Obstes erfolgt zum einen durch Verkauf im Hofladen, zum andern durch die Verwertung in der Schulküche (Kuchen) und danach im Hofcafé und schließlich durch die Firma Gunkel.

Dieses Projekt verlangt viel Durchhaltevermögen, weil es von der Beerenernte im Frühsommer bis zur Apfelernte im Herbst den ständigen Einsatz fordert. Es wird Fallobst und Tafelobst geerntet und der Verwertung bzw. dem Verkauf zugeführt.

Ansprechpartner:

→ **Ulrich Frey, 1. Vorsitzender**

Büro: 07131/ 640857 oder 34280

Email: ufrey@mac.com

→ **Christa Beyl**

Büro: 07131/ 562434

Email: pestalozzischule.hn@t-online.de

Im Namen des Vorstands des Fördervereins
Garten- und Baukultur Heilbronn e.V.:

Ulrich Frey