

Klassengastro – den Jugendlichen echte Teilhabe ermöglichen

Céline Mussilier

Schüler:innen der Oberstufe kochten und servierten an zwei Abenden im Restaurant Löwen in Fraubrunnen. Das Projekt «Klassengastro» wurde zum ersten Mal in der Region Bern durchgeführt. Die Jugendlichen lernten dabei mehr, als auf den ersten Blick sichtbar wird.



Montag, 20. Februar 2023, 18.30 Uhr. Statt des üblichen Ruhetags herrscht im Restaurant Löwen reger Betrieb: Sieben Schüler:innen der Oberstufe Fraubrunnen kochen und servieren unter fachkundiger Anleitung ein Vier-Gänge-Menü. Bereits beim Eingang werden die zahlreichen Gäste freundlich von Achtklässler:innen der Oberstufe Fraubrunnen begrüsst. Mit leichter Nervosität und viel Charme nehmen die Jugendlichen den Gästen die Jacken ab, führen sie an die schön gedeckten Tische und fragen nach, welches Apéro-Getränk sie bringen dürfen. Zur Auswahl stehen etwa ein Ginger-Ale-Ipanema oder ein erfrischender Sellerie-Drink. Erfahrene Service-Mitarbeitende stehen den Schüler:innen zur Seite und klären Unsicherheiten: Was ist ein Rosé? Wie werden Teller richtig platziert, wie Gläser abgeräumt?

Volles Restaurant

Der «Löie» ist voll ausgebucht. Gekommen sind Leute aus dem Dorf, Lehrpersonen und Familien der Schüler:innen und weitere Interessierte.

Vor dem Servieren des zweiten Gangs werden die Jugendlichen von Kevin Bracher, Geschäftsführer des Restaurants und Initiant von «Klassengastro», und von Barbara Rossi, ihrer WAH-Fachlehrerin, den Gästen vorgestellt. Fabiana, Wendy und Lukas sind heute im Service tätig, begleitet von drei erfahrenen Service-Fachfrauen. Yanic, Mael, Nils und Ruben bereiten das Vier-Gänge-Menü in der Küche zu, gemeinsam mit Kevin Bracher und einem Koch. Kevin Bracher erklärt: Bereits seit 14 Uhr sind die Achtklässler:innen im Einsatz. Nach einem ersten Kennenlernen mit dem Personal wurden sie eingekleidet und erhielten eine Betriebsführung. Später starteten sie in den entsprechenden Gruppen mit Rüsten, Wägen, Aufdecken und Dekorieren. Und nun geht es darum, die rund 50 anwesenden Gäste zu bewirten und zu verköstigen. Bevor die Schüler:innen die Arbeit wieder aufnehmen, dürfen sie einen Applaus geniessen. Im Verlauf des Abends werden die Jugendlichen deutlich sicherer. Sie wagen einen kurzen Schwatz mit den

Gästen und bedienen die Tische selbstständiger. Dabei hilft, dass ihnen vom Personal und von den Gästen viel Wertschätzung entgegengebracht wird.

Grosse Dankbarkeit

Es ist ein langer Tag für die Jugendlichen, die meisten hatten den ganzen Morgen noch Unterricht. Jedoch bereut niemand, am freiwilligen Projekt teilgenommen zu haben. Im Gegenteil: Alle sind dankbar, Teil von «Klassengastro» zu sein. Für sie bietet sich eine grossartige Lerngelegenheit und eine spannende Abwechslung vom Schulalltag. Insgesamt haben sich aus zwei Klassen 14 freiwillige Schüler:innen angemeldet, wobei jeweils 7 an einem Abend im Einsatz standen. Wegen der vielen Anmeldungen musste sogar eine Warteliste geführt werden. Durch Werbung via Flyer und Social Media konnten viele Personen für den Anlass begeistert werden, ganz ohne dass die Schüler:innen selbst vier Gäste stellen mussten – wie dies sonst die Vorgabe von «Klassengastro» ist.

Projekt mit Potenzial

Das Ziel von «Klassengastro» ist laut Kevin Bracher, den Jugendlichen zu zeigen, was den Gastroberuf ausmacht, welches die positiven Seiten des Berufs sind und inwiefern man kreativ sein kann. Ein Grund dafür ist das aktuelle Image- und Nachwuchsproblem in der Gastronomie. Auch für Barbara Rossi ist klar: Im Rahmen des Projekts kann mehr gelernt werden, als Garnitur auf die Suppe zu streuen. Das Wichtigste sei, dass die Schüler:innen positive Erfahrungen sammeln und ihr Selbstwertgefühl stärken könnten.

Drei Fragen an Barbara Rossi, WAH-Lehrerin:

Wie war es für Sie als Lehrperson, das Projekt durchzuführen?

Es war eine Freude. Ich fand es schön, auch als Fachlehrerin einen Anlass zu ermöglichen, den die Schüler:innen nicht so schnell vergessen werden. Klar musste einiges organisiert werden, doch der Aufwand hielt sich in Grenzen. Den Schüler:innen wurde ein Gruppenerlebnis geboten, wie sie es beim Schnuppern nicht erhalten. Es handelt sich um eine allgemein wichtige Erfahrung, einen Perspektivenwechsel. Die Jugendlichen werden beim nächsten Restaurantbesuch einen anderen Blick auf die Geschehnisse haben. Sie wissen nun, was es bedeutet, acht Stunden auf den Beinen zu stehen.

Welchen pädagogischen Mehrwert sehen Sie in «Klassengastro»?

Was man direkt erlebt, bleibt nachhaltig haften. Durch das Projekt wird eine echte Teilhabe ermöglicht. Dies steigert das Selbstwertgefühl. Wir trauen den Jugendlichen etwas zu und sie merken, dass sie die Aufgabe bewältigen können. Das Personal hatte Geduld mit den Schüler:innen und liess sie auch Dinge ausprobie-

ren, was wichtig war. Die Jugendlichen konnten vieles lernen: Wie man einen Stuhl geräuschlos zur Seite schiebt, wie Gemüse in eine schöne Form gebracht wird, wie verschiedene Gerätschaften bedient werden. Zudem erhielten sie positive Rückmeldungen und sahen: Ich kann das.

Sehen Sie auch Probleme darin, wenn von Betrieben um Jugendliche geworben wird?

Wenn der Profit des Betriebs im Vordergrund steht, ist das problematisch. Stehen jedoch die Jugendlichen im Zentrum, bietet die Zusammenarbeit mit den Betrieben einen deutlichen Mehrwert. Die Angebote werden von uns geprüft und wir können immer noch Nein sagen, wenn wir skeptisch sind. Grundsätzlich finde ich wichtig, dass Schule und Betriebe aufeinander zugehen. So kann viel Positives entstehen.

Das sagen die Schüler:innen:

Warum habt ihr bei «Klassengastro» mitgemacht?

Fabiana: Ich helfe viel zu Hause und interessiere mich für den Gastro-Bereich. Auch macht es mir Freude, andere Menschen glücklich zu machen und ihnen ein leckeres Menü zu servieren.

Lukas: Ich möchte etwas in Richtung Gastro machen und war auch schon schnuppern. Für mich ist das Projekt eine gute Gelegenheit, noch mehr Erfahrungen zu sammeln.

Nils: Ich koche sehr gerne zu Hause und wollte daher mitmachen.

Yanic: Der Blick hinter die Kulissen hat mich interessiert. Wenn man ins Restaurant geht, sieht man meist nicht, was in der Küche passiert.

Was konntet ihr Neues lernen?

Wendy: Ich lernte, wie man richtig Servietten faltet, die Tischdecken drapiert, von welcher Seite man ser-

vieren muss und wie die Teller hingestellt werden.

Lukas: Ich erhielt einen tollen Einblick in den Beruf und lernte, mit meiner Nervosität umzugehen.

Mael: Ich konnte erfahren, wie man mit Stresssituationen umgehen kann, ohne Fehler zu machen. Dabei ist wichtig, die Ruhe zu bewahren und die Hygieneregeln einzuhalten.

Ruben: Ich lernte, wie man einen Braten bindet, Gemüse tourniert und die Gerichte schön anrichten kann.

Was bleibt euch am meisten in Erinnerung?

Fabiana: Wir wurden mit einem Lächeln vom Restaurantpersonal empfangen. Den ganzen Abend über fühlte ich mich, als würde ich bereits hier arbeiten. Wir machten Witze miteinander und es war ein schönes Gefühl, Teil des Teams zu sein.

Wendy: Das Bedienen machte mir grossen Spass. Ich mochte den direkten Kundenkontakt und fand es schön, nachzufragen, was ich noch bringen darf.

Ruben: Das Zubereiten von Gerichten nach genauer Anweisung. Ich merkte, dass es sehr wichtig ist, die Menge der Zutaten einzuhalten.

Mael: Mir bleibt das Improvisieren. Es braucht immer einen Plan B in der Küche, falls etwas nicht aufgeht. Wir hatten leider zu wenig Sauce zubereitet. Zum Glück hatte es noch eine eingefrorene Sauce. Sie war dann unsere Rettung.

Könnt ihr euch nun vorstellen, eine Lehre im Gastgewerbe anzutreten?

Fabiana: Auf jeden Fall. Ich finde den Beruf sehr interessant.

Nils: Kochen bleibt für mich wohl eher ein Hobby. Ich bin gerne draussen und stelle mir daher einen Beruf in diese Richtung vor.