

Den Unterricht möglichst praxisnah, aktiv und unvergesslich zu gestalten, ist das Ziel von jeder Lehrperson. Gastrograubünden mit dem Projekt «Schulklasse meets Restaurant» macht es möglich.

Die 2. Oberstufe Malans bekam die einmalige Gelegenheit, im historischen Schloss Maienfeld hinter die Kulissen zu schauen. Nach einer Betriebsbesichtigung in die unglaublichsten Räume des Schlosses, hiess es tatkräftig mitanzupacken, durften wir doch am Abend unsere Gäste im Schlosssaal bedienen und verwöhnen.

Unter fachkundiger Anleitung vom Team «Schloss Maienfeld» lernten die Jugendlichen das kleine 1x1 des Services kennen, wie den Tisch korrekt zu decken, die Teller richtig zu halten und schlussendlich wurden sie in die Kunst des Servierens eingeführt. Sie waren überrascht wie viele Arbeitsschritte es brauchte, bis der Schlosssaal für einen Event bereit war. Marvin, Chef de Service, steckte die Jugendlichen mit seiner Begeisterung und Leidenschaft für seinen Beruf richtiggehend an. Die Jugendlichen staunten nicht schlecht, als er von seinem Erlebnis in Irland erzählte, als er sieben, volle Teller trug. Wie bitte schafft man das? Er zeigte den Jugendlichen auf eindrückliche Weise, wie wichtig und entscheidend das Lachen für die Gastfreundschaft und die Gastronomie ist. «Ein Lachen macht den Moment speziell.»

Eine zweite Gruppe wurde in die Geheimnisse der Schlossküche eingeführt. Sie durften das köstliche Schokoladendessert dekorieren, beim Ofengemüse mithelfen, Gnocchi machen und das 4-Gang-Menü anrichten. Detailverliebt wurde jeder Teller des 4-Gang-Menüs gestaltet. Die Jugendlichen staunten über die unbekanntenen Geschmackskombinationen aus regionalen Produkten und den zahlreichen Überlegungen des Kochs beim Zusammenstellen des Gerichts. Bei der letzten Absprache wurde die Kunst des perfekten Timings in der Küche und das Zusammenspiel des Servicepersonals und der Küche hervorgehoben. Teamgeist und Teamspirit war gefragt.

Nervös, gespannt und mit grosser Vorfreude nahm die 2. Oberstufe Malans den Abend in Angriff. Sie durften 44 Gäste im Schlosssaal begrüessen. Sie wagten etwas Neues anzupacken, Erfahrungen zu machen in einem Gastroberuf, ihre Komfortzone zu verlassen und das Gelernte ihren Gästen zu zeigen. Mit Bravour und Freude meisterten die Jugendlichen die Herausforderung und schenkten allen Anwesenden einen wunderschönen Abend.

Es gibt wohl nichts Schöneres für eine Lehrperson, als die Jugendlichen mit strahlenden, stolzen, müden Gesichtern und folgenden Schülerstatements: « Das war ein richtig cooler Tag, den werde ich nie vergessen.» « Ich wusste gar nicht, dass mir das Servieren so gut gefällt.», am Abend zu verabschieden.

An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an Gastrograubünden und an das Team «Schloss Maienfeld», die den Jugendlichen mit diesem Projekt ihr Vertrauen und die Möglichkeit schenkten, den Unterricht in die Welt zu holen.

Sibylle Süess, Lehrperson

