

# Der WAT-Bereich

## „Ernährung und Lebensmittelverarbeitung“

Der Bereich „Ernährung und Lebensmittelzubereitung“ ist ein fester Bestandteil des Faches WAT. Unser Hauptanliegen ist auch hier, die Jugendlichen auf ihre zukünftige Lebens- und Arbeitswelt vorzubereiten, indem wir ihnen u. a. Kenntnisse über eine gesunde Ernährung und damit über die Vorbeugung ernährungsbedingter Erkrankungen, über Inhaltsstoffe und Verwendungszwecke von Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung und über die beruflichen Anforderungen in der Lebensmittelbranche vermitteln.

Vorrangiges Ziel ist dabei, dass die Schüler das im Unterricht erworbene Wissen in ihren Alltag einbinden und sie zu selbstständigen, kritisch beurteilenden Personen heranwachsen.

„Ein guter Lehrer hat nur eine Sorge:  
zu lehren, wie man ohne ihn auskommt.“  
(André Gide)

Der Unterricht findet überwiegend in der gut ausgestatteten Lehrküche der Schule statt. Doch auch außerschulische Lernorte sind keine Seltenheit, hierzu gehört z. B. der Besuch von lebensmittelverarbeitenden oder gastronomischen Betrieben.



Schüler des 7. Jahrgangs während einer Betriebs-  
erkundung in einer Bio-Bäckerei



Alaa und Samah sind bereit für die Besichtigung  
der Produktionsabteilung

## 7. und 8. Jahrgang

In der 7. und 8. Jahrgangsstufe erwerben unsere Schüler zunächst grundlegendes Wissen über das Thema „Ernährung“ und erlernen wichtige Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Hierzu gehören u. a. das Kennenlernen von nützlichen Küchengeräten und grundlegenden Arbeitstechniken. Die Schüler beschäftigen sich mit dem Thema „Hygiene in der Küche“ und stellen Überlegungen dazu an, was es eigentlich bedeutet, sich gesund zu ernähren. Zudem setzen sich die Schüler mit verbraucher-kritischen Fragen auseinander, wie „Worauf muss ich beim Einkauf von Lebensmittel achten?“ oder „Welche Zusatzstoffe befinden sich in unseren Lebensmitteln?“.

Auch die Berufsorientierung spielt in diesem Bereich des Faches WAT eine Rolle, indem die Schüler z. B. verschiedene Berufe in der Gastronomiebranche kennenlernen.

Insbesondere im Wahlpflichtbereich steht die selbstständige Zubereitung von kleinen Speisen und Gerichten im Vordergrund des Unterrichts. Dabei werden die Schüler in den gesamten Fertigungsprozess mit eingebunden; begonnen bei der Auswahl der Lebensmittel, über das Einrichten des Arbeitsplatzes und der eigentlichen Zubereitung, bis hin zum Anrichten des fertigen Gerichtes.



**Hanuma und Maryam aus der 8d garnieren ihre selbst gebackenen Muffins**

## 9. und 10. Jahrgang

In den höheren Jahrgängen vertiefen die Schüler ihre in der 7. und 8. Klasse erworbenen Kenntnisse und spezialisieren sich in bestimmten Bereichen.

Im Schuljahr 2013/14 fand der Wahlpflichtunterricht des 10. Jahrgangs z. B. in Form eines Halbjahres-Projektes unter dem Motto „Kulinarische Reise um die Welt“ statt.

Zu Beginn des Halbjahres entschieden sich die Schüler in Kleingruppen für ein kulinarisches Gebiet (z. B. Russland oder den Balkan), mit dem sie sich von nun an intensiv beschäftigten. Sie informierten sich zunächst ausgiebig über ihr jeweiliges Gebiet. Schlüsselfragen hierbei waren u.a. „Welches Klima herrscht in unserem Gebiet?“, „Wie setzt sich die Bevölkerung zusammen?“, „Wie sieht die Esskultur aus?“ oder „Welche Lebensmittel werden häufig verwendet?“. Weiter recherchierten die Schüler verschiedene gebietstypische Gerichte, trafen eine Auswahl und bereiteten diese zu.

Am Ende des Projektes stand die Präsentation eines 3-Gänge-Menüs. Dies setzte eine detaillierte und gut strukturierte Planung und Vorbereitung der einzelnen Gruppen voraus, bei der folgende Aspekte inbegriffen waren: Auswahl der Gerichte, Planung der Zubereitung, Erstellen von Menükarten, „Probekochen“ inkl. evtl. Abwandlung der Gerichte, Zubereitung der Gerichte, Garnieren und Anrichten der Speisen.

Trotzdem während des Vorbereitungsprozesses immer wieder kleinere Schwierigkeiten auftraten, gelang es den Gruppen, aufgrund einer hervorragenden Zusammenarbeit, leckere und einzigartige Menü zu präsentieren. Das große Schlemmen konnte beginnen!



Schülerinnen des 10. Jahrgangs bei der Präsentation ihres asiatischen Menüs

### MSA-Präsentationsprüfung

Aufgrund der breit gefächerten thematischen Optionen und der vielfältigen Darstellungsmöglichkeiten, bietet sich der Bereich „Ernährung“ hervorragend für eine MSA-Präsentationsprüfung an.

Im Schuljahr 2013/14 stellten sich z. B. zwei Schüler der Klasse 10d der Herausforderung, eine Präsentationsprüfung über die alternative Kostform „Vegetarismus“ auszuarbeiten.



Auszug aus Blendonas und Orkans Power-Point-Präsentation:  
Benötigte Ressourcen für die Herstellung von 1 kg Rindfleisch

Hierbei beschäftigten sie sich vorrangig mit den Fragen, ob und wie sich eine vegetarische Ernährung positiv auf unsere Gesundheit auswirkt und inwieweit Vegetarier zum nachhaltigen Erhalt unsere Umwelt und zum Entgegenwirken des Welthungerproblems beitragen.

Neben einer Powerpoint-Präsentation, die ihre Aussagen und Ergebnisse anschaulich visualisierten, zeigen und bewerteten die Prüflinge zudem verschiedene „Fleisch-Alternativen“, um die vielfältigen Möglichkeiten der praktischen Umsetzung der vegetarischen Lebensweise zu verdeutlichen. Hierzu gehörte die Zusammenstellung eines ausgewogenen veganen Frühstücks sowie eine selbst zubereitete vegetarische Spagetti-Bolognese und eine eigens für die Prüfung kreierte Panna cotta mit Agar-Agar.



**Auszug aus Blendonas und Orkans Power-Point-Präsentation:  
Veredelungsverluste bei der Fleisch-Produktion**

Die intensive Beschäftigung mit dem Thema und die akribische Vorbereitung haben sich für Blendona und Orkan am Ende ausgezahlt: Die Prüfung wurde mit der Note 1 bewertet.