

# Berufsschüler bitten zu Tisch

Im „pädagogischen Restaurant“ der Maria-Merian-Schule kochen und servieren Jugendliche

## Waiblingen.

In der Maria-Merian-Schule hat erstmals das „pädagogische Restaurant“ geöffnet. Eine tragende Rolle im „Papillon“ spielen Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule, welche die Gäste bewirten.

Kurz vor 11.30 Uhr herrscht Nervosität unter den Schülerinnen und Schülern, die das zweite Jahr der Berufsfachschule der Maria-Merian-Schule in Waiblingen mit dem Profil Ernährung und Gastronomie besuchen. Wie genau trägt man noch einmal beim Servieren die Serviette über dem Arm? Grund für die Aufregung war die Eröffnung des Restaurants Papillon an der Maria-Merian-Schule.

## Drei-Gänge-Menü serviert

In dem pädagogischen Restaurant arbeiten Schülerinnen und Schüler unter realen Bedingungen und bewirten Gäste. Neben vielen Koch- und Servicetechniken lernen die Schülerinnen und Schüler selbstständiges und zuverlässiges Arbeiten, die Übernahme von Verantwortung und auch die Kooperation untereinander. Mit dem Konzept des „restaurant pédagogique“ waren die Lehrkräfte der Maria-Merian-Schule bei einem

Besuch des Collège Victor Schoelcher, einer befreundeten Schule im elsässischen Ensisheim, bekanntgeworden.

Ein geladen zu einem Mittagessen waren neben der Schulleitung der Maria-Merian-

Schule Lehrkräfte sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Beruflichen Schulzentrums Waiblingen. Die Gäste erwartete ein sommerliches Drei-Gänge-Menü bestehend aus einem bunten Blattsalat, Schweinerü-

cken mit Ofengemüse und Sour Cream sowie einer Joghurt-Mousse mit Erdbeeren. „Souverän meisterten die Schülerinnen und Schüler in der Küche und im Service ihre Aufgaben und wurden für ihre Leistung von den Gästen mit großem Lob belohnt“ – so berichtet's die Schule.

Nach dem erfolgreichen Auftakt sind weitere Einladungen ins Restaurant Papillon geplant. „Wir können uns vorstellen, mit dem Bereich Altenpflege an unserer Schule zu kooperieren und Gäste von Altenpflegeheimen zu einem Mittagessen an die Maria-Merian-Schule einzuladen“, sagt Marion Gläßle, die die Schülerinnen und Schüler der Klasse im Fach Berufspraktische Kompetenz unterrichtet und gemeinsam mit ihrer Kollegin Uta Eichin das Konzept des Restaurants Papillon geplant und umgesetzt hat.

Der Name des Restaurants geht übrigens zurück auf das französische Wort „Papillon“, das übersetzt „Schmetterling“ bedeutet, und ist eine Hommage an die Namensgeberin der Maria-Merian-Schule, die durch ihre Beobachtungen und Darstellungen der Metamorphose der Schmetterlinge Berühmtheit erlangt. Ebenso wie ein Schmetterling sich im Lauf seines Lebens zu seiner vollen Schönheit entfaltet, soll das Konzept des pädagogischen Restaurants Schülerinnen und Schüler auf ihrem Entwicklungsprozess begleiten und auf ihrem Weg von der Schule in das Berufsleben unterstützen.



Die Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule der Maria-Merian-Schule mit ihrer Lehrerin Uta Eichin (hinten).  
Foto: Degen