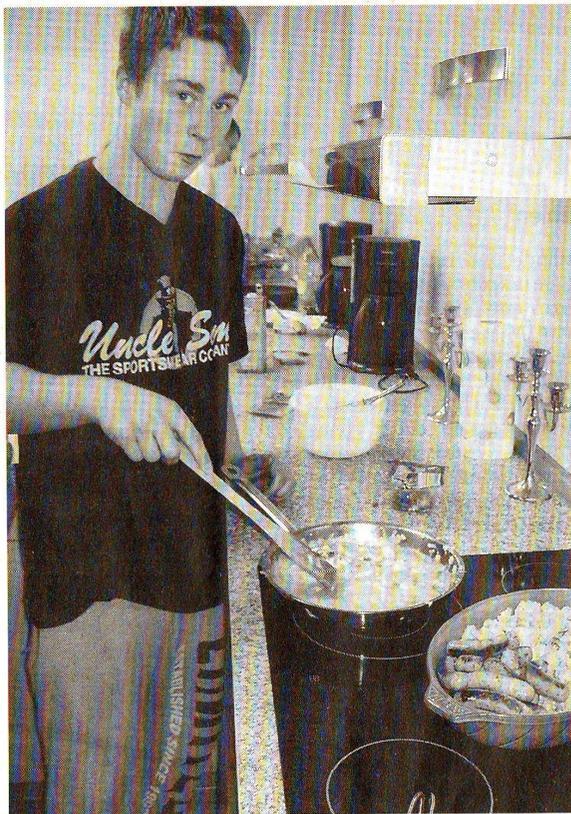


Rührei, Bratkartoffeln, Würstchen und Eierkuchen – mit diesen herzhaften Frühstücksgerichten wurde gestern die neue Lehrküche an der Dr.-Hugo-Rosenthal-Oberschule in Hohen Neuendorf eingeweiht.

Von Helga Gerth

HOHEN NEUENDORF | Dass viele „Köche“ nicht unbedingt den Brei verderben müssen, das bestätigten gestern Schüler der Jahrgangsstufe 9 der Dr.-Hugo-Rosenthal-Oberschule in Hohen Neuendorf. Zum ersten Mal brutzelten sie in ihrer neuen Lehrküche und mussten gleich Gäste bewirten: Bürgermeister Klaus-Dieter Hartung (Die Linke) und weitere Mitarbeiter des Rathauses, die zur Einweihung gekommen waren.

Mit der Lehrküche mit zwölf Arbeitsplätzen und einem Werkraum, in dem derzeit noch die Maler zu Gange sind, sind die Aus- und Umbauarbeiten an der „Roten Schule“ in der Berliner Straße abgeschlossen. Die Schüler der Dr.-Hugo-Rosenthal-Oberschule, die im vergangenen Jahr von Borgsdorf an den neuen Schulstandort in Hohen Neuendorf umgezogen sind, finden hier „sehr gute Bedingungen vor“, wie Schulleiterin Katharina Schlumm sagte. Die beiden Räume für das Fach WAT (Wirtschaft, Arbeit, Technik) waren auf die bereits bestehende Mensa aufgesetzt worden.



Die Schüler hatten alles im Griff: am Herd, beim Tischdecken und beim Geschirrspülen.



FOTOS (3): HELGA GERTH

Die Schule hat vor, noch eine Arbeitsgemeinschaft Kochen zu bilden

Aufgrund des Auftragsbooms, den das Konjunkturpaket II der Bundesrepublik bei den Firmen ausgelöst hatte, kamen diese nicht nach, und der Bau verzögerte sich. „Allein für das Lüftungsgerät für die Lehrküche gab es fünf Monate Bestellzeit“, erinnerte Fachbereichsleiter Alexander Härtel.

Das Fach WAT ist Pflichtfach (eine Unterrichtsstunde in der Woche) und auch Wahlpflichtfach (vier Stunden) an der Rosenthalschule und sorgt so

für einen wichtigen Praxisanteil und Lebensbezug. In der Lehrküche lernen die Schüler nicht nur die Grundbegriffe des Kochens, sondern auch Rezepte zu lesen, Mengen auszurechnen, eine Einkaufsliste zusammenzustellen, auf die Kosten zu schauen und auf vitaminreiche Kost zu achten. „In manchen Familien wird heutzutage kaum noch gekocht“, weiß die Schulleiterin. Deshalb sei der Unterricht in der Lehrküche für eine gesunde Ernährung enorm wichtig. An der Schule hat man vor, auch noch eine Koch-AG ins Leben zu rufen.

Es wäre nicht so schlimm,

wenn mal was daneben gehe, machte Bürgermeister Hartung den Schülern Mut. Ihm koche auch stets die Milch über, obwohl er neben dem Herd stehe, plauderte er aus dem Nähkästchen.

Die Stadt Hohen Neuendorf hat sich die WAT-Räume auf der Mensa insgesamt 730 000 Euro kosten lassen. Das ist bereits die „Sparvariante“. Im Vorfeld des Schulumzugs war auch der Neubau eines Gebäudes für diese Fachräume in der Diskussion gewesen

Möglichst schon im Mai soll die Gestaltung des Schulhofes beginnen

und erst zum Schluss verworfen worden. Noch einmal wird das Schulgelände zur Baustelle, denn der Pausenhof muss auch gestaltet werden. Nach Auskunft von Ulrike Oleck, Fachdienstleiterin Gebäudemanagement, soll die Vergabe im April erfolgen, sodass bereits ab Mai die Arbeiten beginnen könnten. In den großen Ferien sind die Firmen zumeist ausgebucht, weil die Kommunen dann für viele Bildungsstätten Aufträge vergeben.

MAZ vom 02.03.2012

Herzhaftes aus der Pfanne

Die Lehrküche der Dr. Hugo Rosenthal Oberschule wurde gestern eingeweiht