

Berufsschulzentrum Sulzbach-Rosenberg

#teilenangesagt

17.10.2017 Der Start von #teilenangesagt

Wir starteten unser Projekt mit einer großen Aufgabenplanung. Jeder bekam seine Aufgabe zugeteilt. Egal ob einzeln oder in Teams, jeder begann voller Motivation mit seiner zugeteilten Aufgabe. Die einen begaben sich in die Berufsintegrationsklasse und stellten dort unser Projekt vor, andere sammelten in der Zwischenzeit Rezepte für mögliche Brotaufstriche. Denn bei unserem Projekt geht es darum, mit der Berufsintegrationsklasse an unseren Schulen selbstgebackenes Brot mit selbstgemachten Aufstrichen und Toppings zu verkaufen. Denn jetzt ist #teilenangesagt!

27.10.2017 Brotbackkurs mit Sauerteigexperte Karl Kirmeier

Am 20. Oktober stand der lang ersehnte Brotbackkurs mit Sauerteigexperte Karl Kirmeier an. Pünktlich um 8:00 Uhr ging es in die Schulküche, wo Herr Kirmeier uns schon erwartete. Nachdem wir uns alle in der Küche versammelt hatten, stellte sich Herr Kirmeier vor und erzählte uns von seiner Arbeit mit dem Sauerteig. Mit Sauerteigrezepten, die wir von Herr Kirmeier erhalten haben, ging es dann schon an die Arbeit.

In Dreierteams begaben wir uns in jeweils eine Koje und bereiteten die Mehlmischungen aus Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl und Roggenmehl zu. In die Mehlmischung folgten weitere Zutaten wie beispielsweise Salz und die Gewürze. Danach kam der Sauerteig zum Einsatz, den Herr Kirmeier schon vorbereitet mitgebracht hat. Gespannt sahen wir dabei zu wie Herr Kirmeier den Sauerteig in die Mehlmischung verarbeitete. Dabei erklärte er den Einsatz und die Bedeutung des Sauerteigs im Brot. Danach ging es für uns ans Werk und wir versuchten selbst unser Glück mit dem Sauerteig. Alles funktionierte reibungslos und nun konnte der Teig, portioniert in Stücken, gehen.



Nach der großen Backaktion folgte ein Beitrag von Babara Ströll, die das Projekt Öko-Modellregion, eine Initiative der bayerischen Staatsregierung im Rahmen des Landesprogramms BioRegio Bayern 2020, vorstellte. Bevor es losging die Semmeln und den Pizzateig zu formen und zu backen, legten wir eine Pause ein. Nach unserer Pause machten wir uns an die Arbeit und formten fleißig Semmeln und rollten den Pizzateig aus, um diese danach zum Backen den Ofen zu geben. Die Pizzen wurde nach dem Backen individuell von uns mit verschiedenen Zutaten belegt. Ob Pizza mit Sauerkraut und Käse, oder auch mit Zwiebeln und Salami, es war für jeden etwas dabei! Danach kamen die Pizzen noch einmal in den Ofen, um ein leckeres Endergebnis zu erreichen. Nun kam der Teil, auf den wir alle gewartet haben: Die Verköstigung unserer Kreationen. Bei gemütlicher Runde stärkten wir uns nach einem ereignisreichen und lehrreichen Vormittag.



Danach mussten natürlich auch noch die Semmeln und das Brot, das Herr Kirmeier währenddessen frisch aus dem Ofen holte, verkostet werden. Die Arbeit hat sich gelohnt, denn das Brot wie sowohl auch die Semmeln haben uns sehr gut geschmeckt, genauso wie die Pizza. Am Ende räumten wir zusammen die Küche auf und bedankten uns bei Herr Kirmeier für den interessanten und lustigen Tag. Unsere selbstgebackenen Semmeln und das Brot durften wir natürlich mit nach Hause nehmen. Mit unseren Brotrezepten, die wir gelernt haben, sind wir nun gut für unseren Brotverkauf vorbereitet. Ein weiterer Schritt Richtung #teilenangesagt!

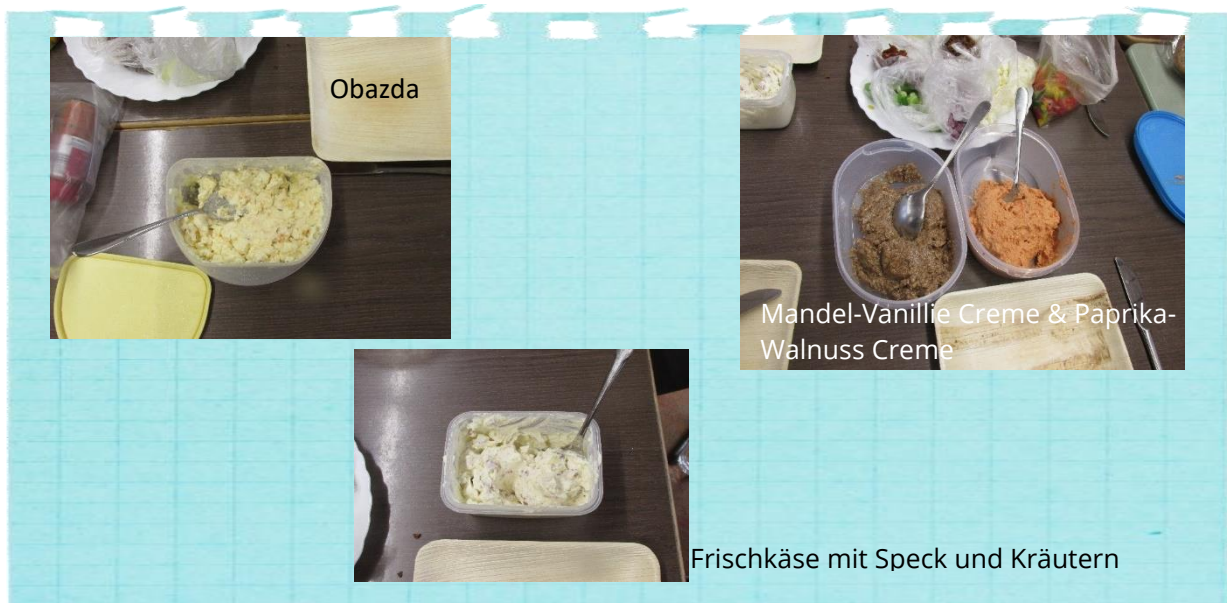


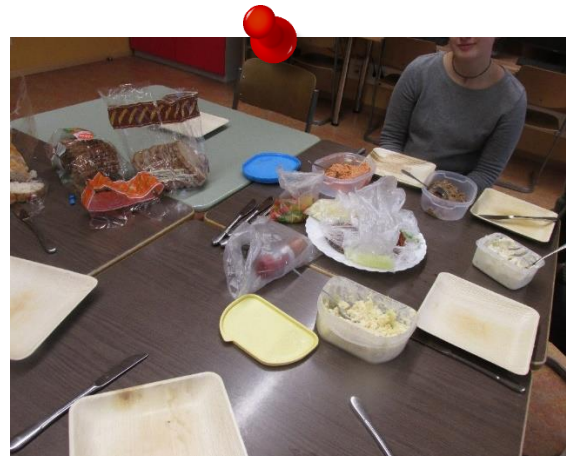


14.11.2017 #probiereangesagt – wir testen unsere Brotaufstriche und Toppings

Am Freitag probierten wir zum ersten Mal unsere Brotaufstriche, die wir uns ausgesucht haben. Drei unserer Mitschüler bereiteten die Aufstriche zu Hause zu und brachten diese am nächsten Tag zur Verköstigung mit in die Schule. Unser Lehrer stellte sich bereit die Toppings zuzubereiten und die verschiedenen Brote zu besorgen. Jeweils drei Brotsorten, vier Aufstriche und viele verschiedene Toppings standen zur Auswahl. Zusammen probierten wir verschiedene Variationen und gaben ein Urteil ab, dieses wir dann dokumentierten. Alle Aufstriche harmonierten sehr gut mit den Toppings und den Brotsorten. Es ergaben sich einige bunte Variationen. Von Obazda mit Röstzwiebeln auf Bauernbrot bis hin zu Mandel-Vanillie Creme mit Bananenstücken auf Weißbrot. Am Ende waren wir uns alle eindeutig einig, dass wir unsere Aufstriche für den Verkauf gefunden haben!

Außerdem diskutierten wir über mögliche Änderungen in den Rezepten, sprachen Verbesserungsvorschläge in der Zubereitung an und überlegten, welche Toppings wir letztendlich bei unserem Verkauf anbieten möchten.





28.11.2017 Wir backen und probiere unsere Brote

Nach Absprache mit unserer Kochlehrerin, backten wir am Montag im Kochunterricht unsere Brote, die wir bei unserem Verkauf anbieten möchten. Entschieden haben wir uns für ein Dinkelkörnerbrot und für ein Baguette. Das Bauernbrot mit Sauerteig haben wir in diesem Fall nicht zubereitet und getestet, da wir dieses schon in unserem Brotbackkurs zubereiten haben. Das Rezept für das Dinkelkörnerbrot haben wir von unserer Kochlehrerin empfohlen und erhalten bekommen. Das Vollkornbaguette ist ein Rezept von Thermomix. Wir haben uns deshalb für die Zubereitung des Baguettes im Thermomix entschieden, da die Zubereitung sehr schnell und einfach von der Hand geht. Beim Backen hat alles reibungslos funktioniert. Unsere Brote probierten wir beim gemeinsamen Essen und jeder gab seine Meinung ab. Das Ergebnis war einstimmig positiv. Jedem hat's geschmeckt!



29.01.2018 Tag der Durchführung – unser fairer Pausenverkauf

Am 11.12.2017 war der Tag, auf den wir alle gewartet haben! Endlich konnten wir nach langer Planung unser Projekt durchführen. Früh um 6:00 Uhr am Morgen ging es schon mit den Vorbereitungen los. Noch etwas müde von der kurzen Nacht bekam jeder seine Arbeit zugeteilt und begann zu arbeiten. Drei Schülerinnen bereiteten die verschiedenen Brote zu, die anderen kümmerten sich um die Zubereitung der Aufstriche und Toppings. Alle unsere Zutaten kauften wir von einem regionalen Bio-Lebensmittel Lieferanten, den Hutzelhof. Wir arbeiteten mit vollem Team-Geist. Wo Hilfe nötig war, wurde von allen Seiten tatkräftig geholfen. So wurden einige Pannen gemeinsam bewältigt und es lief soweit alles reibungslos.



Währenddessen einige Schülerinnen mit ihrer Arbeit fertig waren, begaben sich diese nach oben in die Aula und stellten mit der Berufsintegrationsklasse die Tische für unseren Pausenverkauf zusammen. Weitere Vorbereitungen, wie z.B. die Installation der Musik wurden getroffen. Langsam ging die Aufregung los, denn die Pause rückte immer näher. Wir schafften es aber pünktlich mit der Zubereitung und die Brote, Aufstriche und Toppings waren zum richtigen Zeitpunkt fertig. Zusammen mit der Berufsintegrationsklasse trugen wir alles nach oben und teilten dort die Arbeiten für den Verkauf ein. Jeweils ein Schüler oder eine Schülerin der Berufsintegrationsklasse wurde zur Unterstützung zu jeweils einer Schülerin von uns eingeteilt. Zwei saßen bei der Bestellung und erklärten jeweils den Kunden das System unseres Pausenverkaufs, zwei andere saßen an der Kasse. Die Zubereitung der Brote bestand aus drei Schülern, die die Brote bestrichen und mit den Toppings garnierten und diese dann an einen anderen Schüler weitergaben, der diese letztendlich an den Kunden herausgab.



Bevor es dann mit dem Verkauf los ging, zogen wir uns noch alle schnell um. Wir trugen alle, nachhaltig gehandelte faire T-Shirts von der Firma "I'm Free". Somit wollten wir das Thema Nachhaltigkeit nochmal verstärken. Über unsere T-Shirts konnten sich die Kunden durch Flyer an unserem Verkaufsstand informieren.



Und schon fing der Verkauf auch schon an. Die ersten Kunden waren unsere Nachbarn vom Förderzentrum, an diese wir auch schon einige Brote verkaufen konnten. Um 10:20, als auch dann für unsere Schule die Pause eingeläutet wurde, kamen dann Schüler und Schülerinnen aus unserer Schule. Der Ablauf von Bestellung bis hin zur Zubereitung und dann zur Ausgabe verlief reibungslos. Der Andrang war groß!



12.03.2018 Unsere faire Klassenfahrt nach Nürnberg

Am Dienstag, den 20.02 ging es zusammen mit der Bij Klasse nach Nürnberg, mit dem Ziel die Stadt nach fairen Läden zu durchforsten. Allesamt reisten wir mit dem Zug an und machten uns vom Bahnhof aus auf in die Stadtmitte. Dort fanden wir auch gleich schon einen ersten Laden, der mit dem Fair Trade Label warb. Natürlich konnten wir es uns auch nicht entgehen lassen, einen Fair-Trade Laden von innen zu erkunden. Im Laden angekommen, schauten wir uns um und entdeckten viele schöne Dinge. Von fairer Schokolade bis hin zu fair hergestellten Schmuckstücken.



Gegen 12 Uhr steuerten wir das Lokal "Hans im Glück" an, wo wir uns mit leckeren Burgern für unseren letzten Programmpunkt, dem Trampolinpark, stärkten. In gemütlicher Runde genossen wir die leckeren Burger, die wir uns bestellt hatten.



Mit vollem Magen und viel neuer Energie ging es auch schon weiter zur U-Bahn, mit der wir zum Trampolinpark fahren. Im Trampolinpark angekommen, fing der Spaß erst richtig an. Zusammen probierten wir die verschiedenen Attraktionen. Wir hatten jede Menge Spaß. Am späten Nachmittag ging es, nach einem lustigen und spaßigen Tag, wieder nach Hause.