

Franz-Oberthür Berufsschule in Würzburg

Die 18 Zwiebeln der 10a

9. November 2018, die 18 Zwiebeln entstehen hier an der Franz-Oberthür-Schule

Heute haben wir uns innerhalb der Klasse in drei Projektgruppen aufgeteilt:

- Einem Kräuter-Hochbeet inklusive eines Insektenhotels
- Eine Gruppe mit dem Motto "Nachhaltig Kochen" für den Tag der Offenen Tür, an dem wir ein Fairtrade- und Bio-Menü unseren Gästen anbieten
- Einer Tombola die gebrauchte Sachen von Schülern verlost.

Alle Einnahmen dieser Projekte werden einer "DKMS"-Aktion gespendet, die sich zur Bekämpfung von Blutkrebs einsetzt und Knochenmarkspenden und Unterstützung benötigen. 😊



21. Dezember 2018, Die Pläne werden konkret

Gruppe Kräuterhochbeet:

Die Materialliste zum Bau des Hochbeets ist erstellt. Im Januar wird es verschraubt. Dabei hilft uns die BIK-Klasse, das sind Geflüchtete, die in erster Linie Deutsch lernen, aber auch praktischen Unterricht erhalten.

Gruppe Nachhaltiges Kochen am Tag der offenen Tür. Die angebotenen Gerichte sind noch nicht ganz ausgereift. Folgendes ist geplant:

- Blätterteigstrudel mit Ziegenkäse und Spinat
- Gulasch(-suppe) vom heimischen Rind
- Dessert mit selbstgemachtem Eis

Gruppe Flohmarkt:

Die ersten Artikel sind schon eingetroffen. Der große Aufruf für Schüler und Lehrer der Franz-Oberthür-Schule startet im Januar.

18. Januar 2019, Ran an die Arbeit



Das Kräuterhochbeet wird nun gebaut; in Kooperation mit der Integrations-Klasse. 😊



~Die Heimwerker

Heute kocht unsere Kochgruppe das erste Probe-Menü für den Tag der offenen Tür. 🍷

**Crème Brûlée****Spinat-Fetakäse-Strudel**

Mittlerweile haben wir einige Gegenstände für unseren DKMS-Spenden-Flohmarkt gesammelt und arbeiten nun diesen Projektverkauf aus.



Entsafter reinigen...

22. Februar 2019, Der Tag der offenen Tür naht

Aus unserer Schule kam eine große Menge an gespendeten Sachen, die wir auf unserem Flohmarkt am Tag der offenen Tür verkaufen und die Einnahmen Spenden können. 😊



11. April 2019, Projekte erfolgreich abgeschlossen

BIO-REGIO-Menü. Am Tag der offenen Tür wurden die Gäste von der Gastronomie-Abteilung kulinarisch verwöhnt. Dieses Mal sollte die Lebensmittelauswahl aus der Region stammen und wenn möglich unter ökologischen Bedingungen hergestellt sein. Die Vorteile liegen auf der Hand. Zum einen werden bei regionalem Bezug lange Transportwege vermieden und CO₂ eingespart. Zum anderen unterstützt man die örtliche Wirtschaft.

Auf der Speisekarte stand:

- Gulasch aus heimischem Rind mit selbstgemachten Spätzlen
- Blätterteigstrudel mit Spinat-Feta- oder Tomaten-Füllung
- Crème Brûlée und Blutorangeneis

Dieses Projekt weckte sogar die Aufmerksamkeit der Zeitschrift "Schrot und Korn".

FLOHMARKT ZUGUNSTEN DER DKMS. Die zweite Gruppe organisierte am Tag der offenen Tür einen Flohmarkt. Dafür fragten sie bei Lehrern und Schülern nach gebrauchten Dingen, die vom Besitzer nicht mehr benötigt werden, aber noch so gut erhalten sind, dass der Verkauf möglich ist. Der Vorteil für die Umwelt besteht darin, dass zum einen Müll eingespart wird und zusätzlich der Herstellungsaufwand entfällt, wenn der Käufer neue Waren bezieht. Weiterhin haben gebrauchte Dinge eine Geschichte, was sie nochmals interessanter macht. Der Erlös wurde für unsere diesjährige soziale Schulaktion, eine Stammzellentypisierung durch die DKMS, gespendet.

KRÄUTERHOCHBEET MIT INSEKTENHOTEL Sehr interessant war auch der Bau eines Hochbeets. Die Köche arbeiteten dabei mit den Klassen BIK 1a und 1b zusammen, da diese Schüler den Umgang mit Werkzeugen kennen. Natürlich profitierten die deutschen Schüler auch persönlich von dieser Kooperation, da Hemmschwellen abgebaut wurden. Das Hochbeet wurde durch viel Muskelkraft mit verschiedenen Erden bestückt und mit Kräutern bepflanzt. Von den Pflanzen können sowohl die Köche als auch die Insekten profitieren, denn aus den Holzresten bauten sie gleich noch zwei Insektenhotels.

