

Lecker, schnell, einfach und gesund

Schüler der Freien Rahn-Oberschule in Fürstenwalde tüfteln an gesunden Alternativen zum Schulessen

Von Sabine Uy

Fürstenwalde (MäSo). „Hin und weg“ war Lehrerin Mandy Hentze von der Fürstenwalder Spree-Oberschule bei einem Besuch bei der Schülerfirma „Brainfood“ an der Freien Rahn-Oberschule am Dienstag in Fürstenwalde. Auch die Jugendlichen, die sie zum Erfahrungsaustausch mitgebracht hatte, ließen sich nicht lange bitten und griffen begeistert zu: Frisch gebackene Waffeln aus Dinkelmehl, Haferflocken und Bioeiern, mit Salat und Hähnchenstreifen gefüllte Wraps, knusprige Sandwiches oder kleine Energiebällchen mit Nüssen, Honig und Trockenfrüchten. Diese süßen und herzhaften Leckereien wurden von „Mitarbeitern“ der Schülerfirma „Brainfood“ der Rahn-Oberschule in der Schulküche gezaubert. Die Mädchen und Jungen sind mit Leib und Seele dabei, was uns schwer zu merken war.

Auch die befreundete Spree-Oberschule hat eine ähnliche Schülerfirma, die sich „Eat and Event“ nennt. Bei den Altersgefährten in der Schulküche über die Schulter zu schauen und von den Erfahrungen der anderen zu profitieren, war das Ziel



Denise und Jessica (re.) von der Schülerfirma „Brainfood“ der Fürstenwalder Rahn-Oberschule präsentieren beim Besuch von Jugendlichen der Spree-Oberschule selbstgemachte Waffeln, die in der Schulküche gebacken wurden. Fotos: Sabine Uy

des Besuchs. Und Erfahrungen haben die bei „Brainfood“ arbeitenden 15 Zehntklässler schon eine Menge sammeln können, obwohl die Schülerfirma erst im vergangenen Dezember in einer Projektwoche gegründet

wurde, bei der verschiedene machbare „Geschäftsideen“ entwickelt wurden. Wie bei einer richtigen Firma habe man die Arbeit je nach Stärken und Vorlieben verteilt - vom Marketing über Buchhaltung, Einkauf, Zubereitung und Verkauf, berichtet „Geschäftsführerin“ Lisa. „Angefangen haben wir mit belegten Brötchen und Müsliriegeln. Aber das lief nicht so“, berichtet sie. So wurde nach vielem Tüfteln und Ausprobieren zu Sandwiches, Waffeln und Wraps umgeschwenkt. Der Absatz der leckeren Schülerprodukte - die eine Alternative zum angebotenen Schulessen darstellen sollen - ist reißend. „Jeden Dienstag und Donnerstag werden in den Hofpausen die Snacks verkauft“, ergänzt die stellvertretende Schulleiterin Denise Piur. „Es bleibt fast nie etwas übrig.“ Neben der Vorbereitung und dem Einkauf, opfern die Schü-

ler freiwillig für die Produktion, Verkauf und das abschließende Abwaschen und Säubern der Schulküche immerhin pro Woche vier lange Hofpausen. Der Einsatz lohnt sich. Mit dem „Überschuss“ aus den verkauften Pausensnacks finanzieren die Zehntklässler „Extras“ für ihren Abschlussball im Sommer - wie den DJ, Blumen, Geschenke für die Lehrer, den Fotografen etc. „Für die Location und das Buffet sorgt die Schule, die Kosten werden über die Eintrittskarten mitfinanziert“, sagt Denise Piur.

Nach dem Abgang der Zehntklässler ist an eine Fortsetzung von „Brainfood“ über eine Schülerarbeitsgemeinschaft gedacht. Interessierte, jüngere Rahn-Schüler können in der Schulküche dafür schon ein Praktikum machen. Vielleicht gibt es dann als Ergänzung auch Pizza und Smoothies, wie von einigen Mitschülern gewünscht.



Sandwiches, Wraps, Waffeln und Energiebällchen haben Mitglieder der Schülerfirma selbst entwickelt und aus gesunden Zutaten gefertigt. Verkauft wird das frische Essen von „Brainfood“ in den Hofpausen dienstags und donnerstags.