

Fachgruppe Metall

Vieles ist neu...

1. Im Metallerteam hat sich einiges geändert.

Der langjährige Fachbetreuer Klaus Jahn hat uns verlassen und sich in Altersteilzeit begeben.

Zwei unserer Kollegen, Herr Drachsler und Herr Tauber, besuchen in diesem Schuljahr die Schule für Fachlehrer in Ansbach.

Verstärkung bekamen wir zum einen von Herrn Mertel, der in diesem Jahr weite Teile des fachpraktischen Unterrichts übernahm und die handlungsorientierte Zielsetzung des Unterrichts durch eine Vielzahl von Projekten unterstützte.

Für den fachtheoretischen Unterricht gelang es uns über ein Traineeprogramm der Regierung zwei weitere Mitarbeiter einzustellen. Frau Hempel und Herr Beßler, beide vorher als Ingenieure tätig, lernen in diesem und im nächsten Schuljahr alles was zum Unterrichten notwendig ist. Vieles davon können sie schon jetzt. Meine Tätigkeit als Seminarlehrerin kam etwas überraschend für mich, erweist sich aber als sehr spannend und motiviert mich, meine Unterrichtsstunden noch öfter neu zu gestalten und mehr Schüleraktivitäten zu integrieren.

Herr Strobl, Berufsschullehrer der Fachrichtung Bautechnik, übernahm den Deutsch- und Sozialkundeunterricht fast vollständig, sodass wir in diesem Jahr außer in Sport und Religion alle Unterrichtsfächer mit voller Stundenzahl unterrichten konnten. Er hat sich sehr gut in unserem Team eingelebt und wir hoffen sehr, dass er uns auch im nächsten Schuljahr erhalten bleibt.

Herr Sobota, Studienreferendar im 2. Jahr, unterstützte ebenfalls unser Team mit viel Engagement und Kreativität.

2. Neue Lernfelder in den Fachrichtungen Zerspanungs- und Industriemechaniker erforderten viele Anstrengungen neue Projekte zu integrieren und fachliche Inhalte sinnvoll zuzuordnen. Etwas Kopfzerbrechen machten uns vor allem die sehr knapp gehaltenen Inhaltsangaben für die Industriemechaniker. Wo z. B. einzig die Lerninhalte „*Lasten-/Pflichtenheft, Projektstrukturplan, Evaluation*“ rund 80 Unterrichtsstunden ausfüllen sollen.

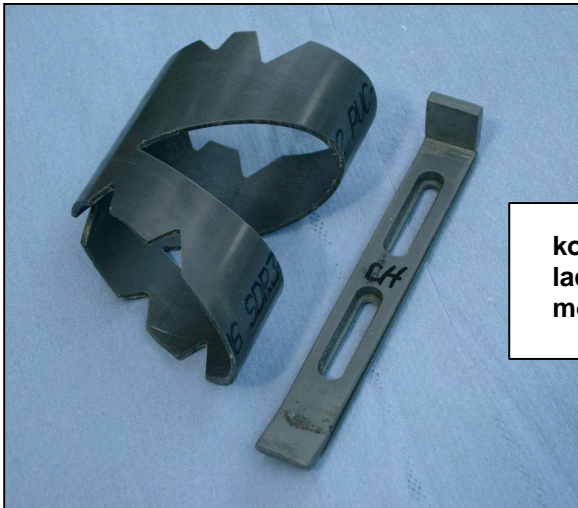
In der elften Jahrgangsstufe der Gießereimechaniker wurden die Stoffverteilungspläne der Fächer Gusstechnologie und Werkstofftechnologie enger aufeinander abgestimmt.

3. Mit der Einführung des Büchergeldes ist es uns gelungen, den Bestand an Fachbüchern für die 10. und 11. Jahrgangsstufe komplett zu aktualisieren. Für das kommende Schuljahr ist geplant, möglichst alle Schüler mit neuen Sozialkundebüchern auszurüsten.

Natalia Wilhelmi
Fachbetreuerin Metall

Projekte in der 10. Jahrgangsstufe Metall- und Gießereitechnik

Getränkehalter aus PVC -- MFT10



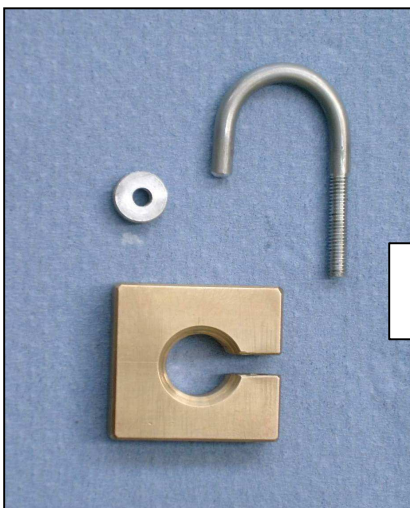
komplettiert
lackiert und
montiert



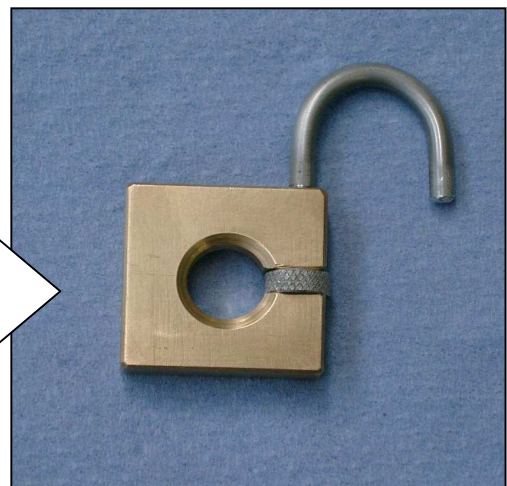
Anhand des Objektes wählten die Schüler die Werkstoffe aus, erstellten einen Arbeitsplan und führten unter Verwendung ihrer Fachbücher Berechnungen durch.

Zur Fertigung der beiden Einzelteile (Träger und Flaschenaufnahme) mussten sie neben der Verwendung von handgeführten Werkzeugen entsprechend ihrer gewählten Fertigungsverfahren die erforderlichen Spannmittel und Werkzeuge festlegen, die Maschine einrichten und bedienen. Auch die vermittelten Kunststoffschweißverfahren (Abkantschweißen und Fächelschweißen) mussten sie fachgerecht anwenden können. Eine abschließende Lackierung wertete das Werkstück auf. Die Dokumentation erfolgte durch eine Gesamtzeichnung und ein Prüfprotokoll.

Schlüsselanhänger -- MFG10



zusammengebaut



Bei den Gießereimechanikern wurde der oben dargestellte Schlüsselanhänger als Projekt gewählt, weil er in wenigen Fertigungseinheiten hergestellt werden konnte und kostenmäßig sehr günstig war (79 Cent). Die meisten Arbeitsschritte (bis auf das Bohren) konnten mit handgeführten Werkzeugen ausgeführt werden. Die Rändelmutter wurde beigestellt. Die Bewertung der Arbeitsergebnisse erfolgte durch ein Prüfprotokoll.

Die Maschine kam zum richtigen Zeitpunkt!



**Deckel Fräs- & Bohrmaschine
Type: FP1 2102
Mit 3-Achsen-Heidenhain
Aktiv-Digi TNC 123**

Gesamtkosten: 62.547,20 €
(ohne Werkzeuge)

Diese Neuanschaffung wurde erforderlich, nachdem bei der bisher verwendete Fräsmaschine UF2 von der Firma Grupp, Baujahr 1968, des Vorschubgetriebe ausfiel und somit ein Einsatz der Maschine im Unterricht nicht mehr möglich war.

Die neu hinzugekommene 11te Fachsprengelklasse der Zerspanungsmechaniker im Schuljahr 2005/06 und der geforderte projektorientierte Unterricht in den neuen Lehrplänen erfordert in sämtlichen bei uns beschulten Metallberufen einen vermehrten Maschineneinsatz. So wird diese Maschine bereits in der 10ten Klasse beim Fräsen des Kunststoff-Trägers für das Projekt „Flaschenhalter“ benötigt. Bei weiteren Projekten in den Fachklassen ist sie aufgrund ihrer Steuerung und digitalen Anzeige nicht mehr wegzudenken. Verglichen mit der bisherigen „Oldtimer-Maschine“ zeigt sich, dass die Schüler durch die neue Maschine motivierter an die „Arbeit“ gehen, da sie von ihren Ausbildungsstätten den Umgang mit der „neuen Technik“ gewohnt sind. Zudem bringt ihre kompakte Bauweise hinsichtlich unseres begrenzten Raumangebotes im Maschinenraum einen zusätzlichen Vorteil.

Neue Absauganlage für den Schweißraum!



Bisher verwendete Absaugung war im Schutzschild integriert und hatte den Nachteil, dass sie den Schweißrauch in die Richtung des Schweißers zog. Bei starker Raumentwicklung (Zellulose-umhüllte Elektroden, größeren Stromwerten und größeren Elektrodendurchmessern) reichte die Sogwirkung nicht aus und der Rauch stieg dem Schweißer direkt ins Gesicht.

Der Schweißer ist bei seiner Tätigkeit mehreren Gefahren gleichzeitig ausgesetzt. Neben der elektrischen Gefährdung sind es besonders die sogenannten „Schweißrauche“, die zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen können. Sie bestehen aus Gasen und Partikeln. Die Teilchen sind beim Schweißen meist kleiner als $1\mu\text{m}$ und somit aveolengängig, d. h. sie lagern sich in den Lungenbläschen ab und führen zur sogenannten Eisenstaublunge (Siderose). Gase von Nickel-, Chrom-, Cadmium-, Kobalt- und Berylliumverbindungen werden als kanzerogen eingestuft und können bösartige Tumore verursachen. Um unsere Schüler und Lehrkräfte besser zu schützen, wurde Ende Mai die vom Landratsamt Bayreuth genehmigte Absauganlage installiert.

Die neuen flexiblen Saugrüssel mit vergrößertem Absaugrohrdurchmesser können sehr nahe an der Raumentstehungsquelle platziert werden und saugen die Gase vom Schweißer weg.

Kosten: ca. 5000.- €

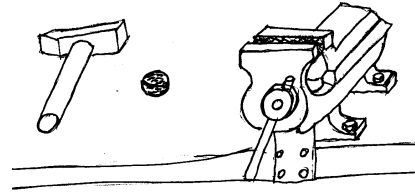


R. Thurn/FL

Projekt Nusknacker

Eine Aufgabe im Unterricht der Klasse MFI 11 war die Entwicklung und der Bau eines Nusknackers mit einer Trapez-Gewindespindel.

Die erste Reaktion, wozu erst einen Nusknacker bauen, wir kriegen doch, „als Mechaniker“, wohl jede Nuss auch anders klein.

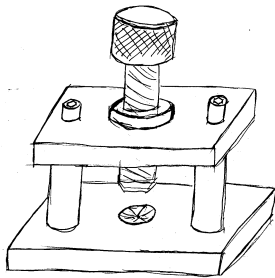


Diese Überlegung ist aber gleich wieder verworfen worden, wer hat denn zuhause im Wohnzimmer schon einen Hammer oder gar einen Schraubstock am Wohnzimmertisch?

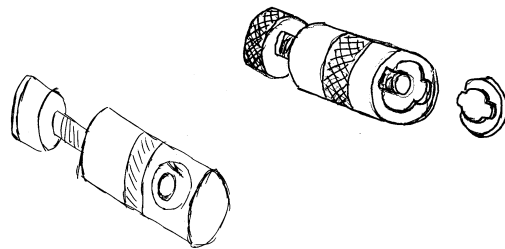
Also wie soll denn der Nusknacker aussehen?

Welche Öffnungsweite wird gebraucht?
Welche Sorten von Nüssen sollen geknackt werden?

Wie eine Spindelpresse?



Oder wie eine Schraube?



Da gingen die Meinungen schon weit auseinander.

Die Befürworter der Spindelpresse vertraten die Meinung, die maximale Öffnung sollte ca. 100 bis 150 mm sein.

Die Vertreter der Schraubenvariante fragten da nur, ob Sie vielleicht auch Kokosnüsse knacken wollen?

Nach einer kurzen Diskussion und einem Vermessen der vorgesehenen Nüsse wurde die maximale Öffnung (größte mögliche Nuss) auf 35 bis 45 mm festgelegt.

Für die Gewindespindel haben wir uns nach dem vorhandenen Werkzeug gerichtet und das Trapezgewinde Tr 28x5 für alle Nusknacker verwendet.

Als alle diese Fragen geklärt waren, ging jeder Schüler an seine Teilentwicklung. Wo auch schon bald die nächsten Fragen auftauchten: „Kann man das so fertigen?“ oder „Haben wir in dieser Größe das Material?“.

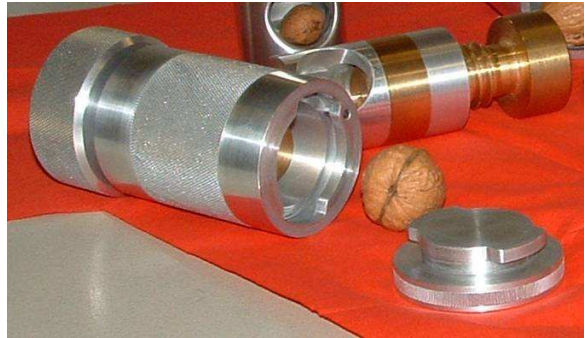
Manche Schüler haben sich auch noch Gedanken darüber gemacht, wie man die Nussschalen unter Kontrolle halten kann, damit sie nicht beim Knacken einer Nuss überall umherfliegen.

Auch sollte die Handhabung möglichst einfach sein und der Nusknacker soll ja noch im Wohnzimmerschrank gut aussehen.

z.B. herausnehmbarer Einsatz für die Nuss



Diese Überlegungen haben die Lehrlinge so angespornt, dass sie sich mit ihren Konstruktionen gegenseitig übertreffen wollten, was in sehr interessanten Detaillösungen gipfelte.



z.B. Deckel mit Bajonettverschluss

Als erstes musste das Rohmaterial zugeschnitten werden. Nachdem das Material vorbereitet war, konnte mit der Herstellung des Nussknackers begonnen werden. Beim Anfertigen der Einzelteile stellte sich die Trapez- Gewindespindel als der schwierigste Teil heraus.

Die Fragen, die dabei auftauchten, waren:

- Wie breit und wie tief muss der Gewindefreistich sein?
- Wie tief ist die Gewindetiefe?
- Wie viel kann man beim Gewindedrehen auf einmal zustellen?
- Muss man hier auch seitlich versetzen?

Diese Fragen wurden mit Hilfe des Tabellenbuches geklärt.

Für einige Teile wurden auch noch manche Änderungen verwirklicht, frei nach dem Motto:

***„Ist der Plan auch noch so gut gelungen,
verträgt er bestimmt noch Änderungen“.***

Manche Teile mussten aufgrund der Form mit der CNC- Fräsmaschine gefertigt werden. Bei anderen Teilen kam auch der Teilapparat auf der neuen Fräsmaschine zum Einsatz.

Als alle Einzelteile angefertigt waren, wurden die Teile aus optischen Gründen noch auf Hochglanz poliert und zum Nussknacker zusammengebaut.

Zum Abschluss ist noch eine jede Konstruktion ausgiebig auf Ihre Tauglichkeit als Nussknacker getestet worden.

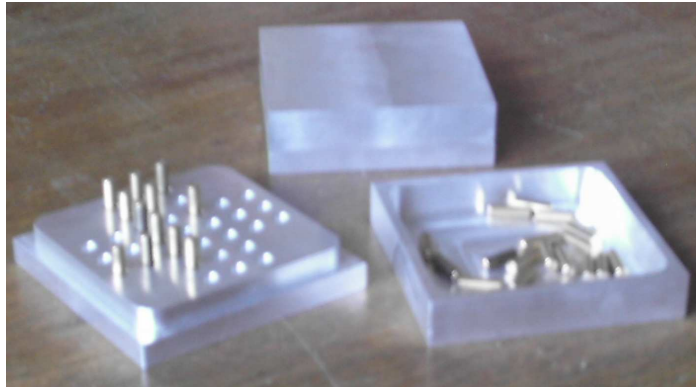


Diese Projektaufgabe wurde von OStR. Josef Spitaler entwickelt

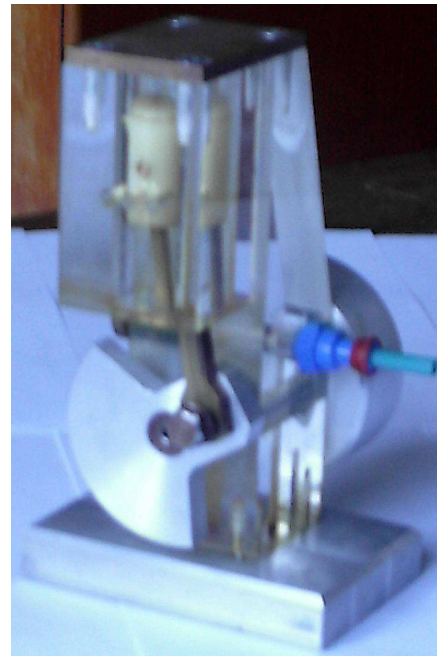
Ältere Projekte

Projekt in der CNC- Ausbildung

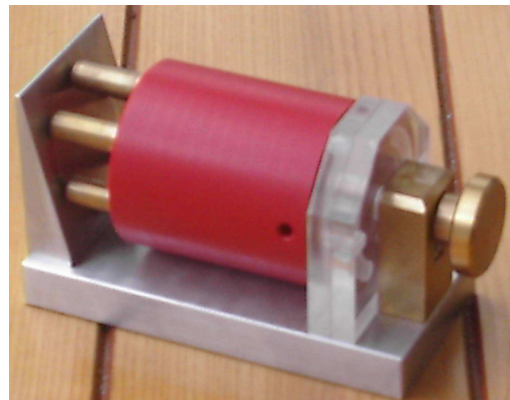
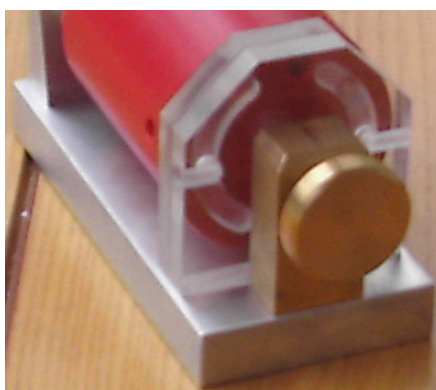
„Solitär“



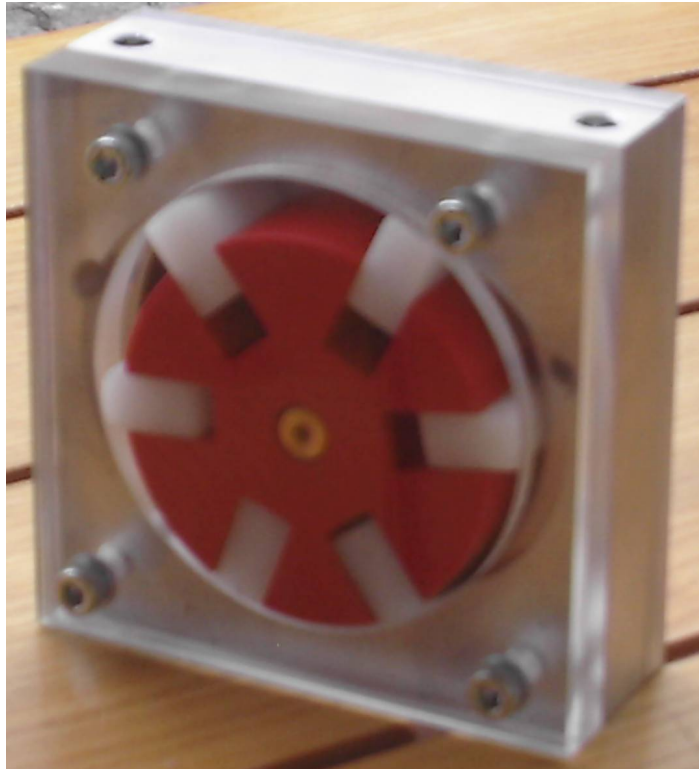
Projekt Funktionsmodell „Luftmotor“
aus Plexiglas



Projekt Funktionsmodell „Axialkolbenpumpe“
aus Plexiglas



Projekt Funktionsmodell
„Lamellenpumpe“
aus Plexiglas



Vielleicht mal ein Zukunftsprojekt

Funktionsmodell Dampfmaschine
bzw. Druckluftmotor
Zylinder Durchmesser 16 mm
Kolbenhub 16 mm



W.Mertel

Vom Ingenieur zum Lehrer?

Der Lehrer hat in der heutigen Gesellschaft einen zweifelhaften Ruf. Für die meisten Menschen, die in der freien Wirtschaft ihr Brot verdienen müssen, die mit Arbeitszeiten von 40 Stunden minimal konfrontiert sind, die Stress mit Kunden und Lieferanten gewöhnt sind und vielleicht mehr als einmal um ihren Arbeitsplatz bangen mussten, gilt der Lehrer allgemein als faul und arbeitsscheu. Nun ja, was bekommt man als Außenstehender auch von dieser Gilde mit? Dass sie im Sommer bereits am frühen Nachmittag ihre Runden im Freibad drehen, das sie Zeit für ihre Hobbys haben und das sie unermesslich viele Ferien haben. Wer will da nicht Lehrer werden?

Eine zufällige Zeitungsannonce an einem sonnigen Junisonntag und meine grundsätzliche Neugier bewogen mich eine Bewerbung an die hiesige Berufsschule abzuschicken. Erst nach einem telefonischen Kontakt mit Herrn Rustler wurde mir klar, dass sich hier die Möglichkeit ergab, noch einmal etwas ganz Anderes im Leben zu machen. Aber ich musste mich entscheiden. Um einen neuen Weg zu gehen, muss man den alten erst verlassen. Bei mir hieß das, Abschied von meinem Job, den ich eigentlich sehr mochte und Abschied von meinen Kollegen, die ich auch sehr mochte. Es bedeutete etwas anzufangen, von dem man eigentlich keine Ahnung hat.

Aber die Vorstellung mit jungen Menschen zu tun zu haben, altes Wissen wieder ausgraben zu müssen, reizten mich und so habe ich damals ganz mutig ja gesagt.

Vor den ersten Stunden war ich ziemlich aufgeregt. Das fachliche Wissen war lediglich aufpoliert, von Unterrichtsgestaltung hatte ich keine Ahnung und wie man mit 17jährigen halbstarken Jungs umgeht, wusste ich nicht wirklich. Aber wer A sagt muss auch B sagen. Die ersten Stunden verliefen dennoch gut und ich merkte schnell, dass ich die „Jungs“ und vor allem die Atmosphäre in der Schule mochte. Es gab fast immer etwas zu lachen. Ein Beruf mit Spaßfaktor?

So einfach war es dann doch nicht. Das Zeitbudget passte nicht, denn ich brauchte für 45 Minuten Unterricht im Durchschnitt 2 -3 Stunden Vorbereitungszeit. Das wären nach Adam Riese für 12 Unterrichtsstunden in der Woche immerhin fast 36 Stunden reine Vorbereitungszeit. Wo blieben die Nachmittage im Freibad? Mein Mann ging jetzt jeden Abend grinsend vor mir ins Bett, während ich mit der Gestaltung von Arbeitsblättern kämpfte. Dazu kamen Seminarnachmittage bei unserer Fachbetreuerin. Ich lernte vor allem, was ich alles nicht weiß. Ich begriff auch, dass Unterrichten eine Wissenschaft für sich ist, von der man als Außenstehender eigentlich keine Ahnung hat. Es bedeutet grob betrachtet einen Sachverhalt auseinander zu legen, damit ihn die Schüler wieder zusammenpuzzeln können. Früher in der Firma war dies leichter. Man hat einen Sachverhalt gekonnt in Power Point verpackt und ihn gut gebildeten und (meistens) interessierten erwachsenen Menschen präsentiert. Aber der Mensch ist ja lernfähig (wenn er will). Interessant war für mich auch die Erkenntnis, dass jeder Lehrer seine eigene Methode hat, dass jeder Seminarlehrer auch seine persönlichen Favoriten hat und dass es zig Fachbücher zu Unterrichtsmethoden gibt, die so kompliziert geschrieben sind, das man sie selbst als „Studierter“ kaum versteht. Also muss jeder seinen eigenen Weg finden und dazu muss viel experimentiert werden. Vor allem braucht man ein starkes Nervenkostüm und man muss über seine eigenen Fehler lachen können. Zum Glück ist das Lehrerkollektiv an unserer Schule sehr entgegenkommend und hilfsbereit.

Mehr als einmal hatte ich während diverser Erklärungen einen falschen Finger oben, was sofort zu Lachsalven unter den Schülern führte. Aussprachefehler werden sofort registriert und wenn man fachlich korrekt die Verben gleiten und einführen verwendet, erreicht man sogar die Fantasie der letzten Schlafmützen. Man steht unter permanenter Beobachtung und muss höllisch aufpassen. Das erste Hochgefühl überkam mich, als ich die erste Arbeit in einer Klasse schrieb. Ich stand vorne am Pult und hatte eine ruhige Stunde während die Schüler schwitzten. Spätestens jetzt genoss ich es der Lehrer zu sein.

Mein Fazit nach einem Jahr „Lehrer(in)“: Es ist ein Beruf mit Spaßfaktor! Kein Tag ist wie der andere, keine Klasse ist wie die andere. Es ist eigentlich nie langweilig. Aber 7 Stunden Unterricht an einem Tag bedeuten eine logistische und konditionelle Meisterleistung. Ich jedenfalls bin danach platt. Am meisten stört mich, dass man als Lehrer mit einer viel zu schweren Tasche umherlaufen muss. In dem Wirrwarr von Arbeitsblättern (unbedingt gelocht), Folien, Infoblättern, Materialien für Gruppenarbeiten und sonstigen Anschauungsmaterialien fehlt meistens irgendetwas. Man benötigt eine ausgeklügelte Logistik (ein Assistent wäre super), um sich in seinen eigenen Unterlagen zurechtzufinden und um nichts zu vergessen.

Und wie schaut es mit dem „alten Job“ aus? Der Abschied von mindestens 30 E-Mails täglich war der Leichteste. Mein alter Schreibtisch mit PC, Telefon, Grünpflanze und Platz für Ordner und Unterlagen fehlt mir da schon mehr. Naja und die Kollegen fehlen mir schon auch ein wenig. In einer Firma arbeitet man eben sehr eng zusammen. Teilt die Höhen und Tiefen eines Projektes, den Ärger mit den Kunden, ist sehr aufeinander angewiesen und sitzt sich oftmals 8 Stunden vis a vis. Der Lehrer ist eben mehr ein Einzelkämpfer, obwohl das Lehrerkollegium an der hiesigen Berufsschule sehr offen und sympathisch ist. Nur viel Zeit für Späße und Gespräche bleiben in den kurzen Pausen nicht, außer man steht am Kopierer an.

Steffi Hempel

Ein Bautechniker auf Abwegen

Das 2. Referendariatsjahr war schon in vollem Gange, die letzte Lehrprobe und die mündlichen Prüfungen bestritten, als die heiße Phase des Direktbewerbungsverfahrens anrief. Nachdem der Bau seit jeher weiterhin sprichwörtlich „am Tropfe hing“, mussten die Referendare inklusive mir feststellen, dass nur sehr wenige Planstellen im Baubereich ausgeschrieben wurden. Leider sind die Bewerber in der Bautechnik indirekt proportional zu den Stellen, auf Deutsch gesagt, es gab gut dreimal so viele Bewerber wie Planstellen. Grund dafür sind neben den „normalstudierenden Bautechnikern“ vor allem Architekten und Ingenieure, die sich dank der anhaltenden schwierigen Lage im Baubereich auch im Lehrberuf versuchen wollen.

Nachdem die wenigen Planstellen besetzt wurden, musste sich der Rest der Bewerber um Alternativen umschaun. Neben einem Job außerhalb des Lehrberufes gab es noch die Möglichkeit, eine volle Stelle beim Staat anzutreten, jedoch nur auf Basis eines befristeten Angestelltenverhältnisses.

Noch in Verhandlung mit einer BOS in der Nähe von München erhielt ich Ende Juli einen Anruf von der Berufsschule Pegnitz. Hr. Rustler bot mir einen Angestelltenvertrag aufgrund meines Zweifaches Sozialkunde an. Nach einer Nacht Bedenkzeit und dem guten Gefühl, ein weiteres Jahr der Heimat treu zu bleiben, nahm ich das Angebot dankend an. Dadurch sollten „Deutsch“ und „Sozialkunde“ ein Jahr lang meine treuen Begleiter werden.

Mir wurde gleich versichert, dass es sicherlich nicht leicht sein würde, nur in den allgemeinbildenden Fächern unterrichten zu dürfen. Trotz gemischter Gefühle freute ich mich auf das erste Jahr als richtige Lehrkraft.

Der Start in das Schuljahr begann mit überdurchschnittlich stattlichen Schülerzahlen in den meisten Klassen sehr turbulent. Dennoch muss ich feststellen, dass die Koordination vieler neuer und junger Lehrer wunderbar vonstatten ging. Aus den Erfahrungen meiner Bautechnikklassen gelernt, startete ich sehr gut in das Schuljahr. Doch neue Eindrücke ließen nicht lange auf sich warten. Am ersten Tag der Ankunft der 10. Klassen im Gießereihandwerk musste ich erkennen, dass entweder das größte Klassenzimmer zu klein war oder die Schüler zu viel. Bei einer stattlichen Anzahl von 34 Kandidaten muss ich mich darum bemühen, dass zwischen Tafel und erster Bankreihe noch Platz zum Luftholen war. Aber auch diese Situation beruhigte sich, nachdem eine neue Klasse entstanden war.

Mein persönliches Fazit aus diesem Jahr ist, dass ich meinen Platz zwischen „Deutsch“ und „Sozialkunde“ gefunden habe und bisher mit Schülern wie auch Lehrern eine sehr angenehme Zeit verbringen durfte. Ob der Bautechniker weiterhin auf Abwegen wandelt, die ihm gar nicht mehr wie Abwege vorkommen oder zu den Wurzeln des Hauptfaches zurückkehrt, bleibt noch abzuwarten.

Fakt ist jedoch, dass ich neue Erfahrungen machen durfte und das Jahr bei den Oberfranken genossen habe.

Andreas Strobl

Girls Day 2007 an der BS Pegnitz

Pünktlich um 9 Uhr wurden 13 neugierige Mädchen in der Aula in Empfang genommen. Bis zur Pause wurde ihnen durch eine Gießereimechanikerin und einer Zerspanungsmechanikerin der typische Berufsalltag dargestellt. In lockerer Runde wurden die Informationen vervollständigt, damit sich die Mädels einen Überblick über die beruflichen Chancen, Aufgabenbereiche und Tätigkeiten einer Facharbeiterin im Bereich der Metallverarbeitung schaffen konnten. Nach der Pause durften die Schülerinnen ihr praktisches Talent in der Werkstatt unter Beweis stellen. Mit großem Eifer fertigten sie einen Anhänger. Beim Feilen, Bohren und Gravieren sammelten sie die ersten Erfahrungen mit handgeführten Werkzeugen. Gegen 11 Uhr wechselten die Girls den Fachbereich. Auch hier erhielten sie eine Einführung über typische Tätigkeiten in den Berufen der Gastronomie. Bis 13 Uhr konnten sie ihre Erfahrungen in der Küche oder im Service machen. Auch hier mussten unsere Gäste tatkräftig ihr Geschick zeigen.



Fachbereich Ernährung

Was war los im Schuljahr 2006/07 ?

- Projekte
- Vorträge
- Austausche
- Personelles
- Staatspreis

- **Projekte**

Frau Fischer, Frau Hoffmann, Frau Badum, Herr Dütsch und Herr Schatz initiierten unterschiedliche Projekte, über die auf den folgenden Seiten bzw. im Internet berichtet wird.

Ein herzliches Dankeschön an alle Verantwortlichen! Projektarbeit bedeutet für die Kollegen großen **persönlichen Einsatz** und hohen **zusätzlichen Zeitaufwand**.

- **Vorträge**

Zum wiederholten Male konnten wir auch in diesem Schuljahr folgende Referenten für Vorträge gewinnen:

- Hauptmeister Frömel	Thema: Arbeit der Polizei- Führerscheinneulinge	11. Klassen
- Hauptkommissar Bär	Thema: Drogen und Drogen- bekämpfung	11. Klassen
- Oberleutnant Vogl	Thema: Bundeswehr	12. Klassen

Erstmalig in diesem Schuljahr konnten wir **Herrn Neisser** von der **Deutschen Bundesbank** für zwei Schulungstermine mit dem Thema Falschgelderkennung in den 12. Hofaklassen gewinnen.

Ein großer Dank gilt den Referenten für ihre interessanten Ausführungen und ihr berufliches und persönliches Engagement.

- **Austausche**

Im Schuljahr 06/07 konnten wir wieder mit **Guyancourt** (Frankreich) einen Austausch durchführen.

Den für den Austausch verantwortlichen Lehrern gilt ein besonderer Dank. Genaueres zum Ablauf kann man dem Bericht von Frau Kleinhenz entnehmen.

- **Personelles**

In diesem Schuljahr konnten wir Herrn Michael Schatz als jungen Fachlehrer an unserer Schule begrüßen. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit mit ihm.

- **Staatspreis**

Den Staatspreis 2006/07 überreichten wir zu unserer Freude einem jungen Koch, Herrn Dominik Reißner, NKO 12A .

Renate Grellner
Fachbetreuung Ernährung

Staatsempfang am 25. Juli 2006 im Neuen Schloss



Überraschenderweise wurde die Fachlehrerin Maria Hoffmann gebeten mit ihren Schülern den Service für den Staatsempfang der Staatskanzlei anlässlich der Eröffnung der Bayreuther Festspiele 2006 zu übernehmen.

1500 anspruchsvolle Gäste erwarteten einen hervorragenden und schnellen Service am späten Abend.

Die Location im Neuen Schloss zu Bayreuth ist sehr beengt und wird durch ein eigens aufgebautes Festzelt ergänzt. Traditionell werden nur die Künstler im Palmensaal mit festlichem Bankettservice und einem Menü verwöhnt.

Die größte Zahl der Gäste wurde nach der Rede des Ministerpräsidenten Edmund Stoiber an Stehtischen bewirtet.

Bedingt durch das schöne Wetter konnte im Sommer 2006 auch der Garten des Neuen Schlosses genutzt werden.



Bereits das Defilee nach der Oper war eine Herausforderung. Premiere war der Fliegende Holländer. Alle Gäste betraten nach der obligatorischen Einladungskontrolle über den Haupteingang das Neue Schloss. Der Durchgang zum Hofgarten wurde als Garderobe genutzt und die Gäste wurden beim Betreten des Zeltes auf dem Roten Teppich mit Getränken bewirtet. Fotoapparate blitzten, Kameras surrten und die Reporter waren auf der Suche nach den interessantesten Bildern, die Prominenz war auf der Suche nach den

wichtigsten Kameras und alle wollten rasch ein kühles Getränk! Freundlich und professionell erfüllten unsere jungen Auszubildenden alle Wünsche.

Bei der Rede des Ministerpräsidenten gab es kurzzeitig kein Durchkommen durch die Menschenmenge mehr.



Der Speisenservice im Anschluss war für die Schüler und Gäste eine Besonderheit, da erstmalig komplett serviert wurde. In den Jahren davor bedienten sich die Gäste an den Speiseausgaben selbst.

Es klappte alles vorzüglich. Durch die Temperaturen waren auch die anspruchsvollsten VIPs lässig und lustwandelten plaudernd im Garten. Gerne probierten die Gäste ein Häppchen hier, ein Häppchen da, tranken ein Gläschen Sekt und

genossen den Abend. Der Ministerpräsident blieb so lange wie noch nie und fühlte sich sichtlich wohl in der herrlichen Runde im Garten. Edmund Stoiber und seine Gattin ließen sich durch die Schüler der Berufsschule Pegnitz verwöhnen und auch die Bodyguards und Mitarbeiter der Staatskanzlei entspannten sich sichtlich.

Nur hinter den Kulissen ging es rund. Heiße und kalte Gerichte wurden im Eiltempo angerichtet und von den Auszubildenden auf großen Schlitten an die Gäste verteilt. Gläser wurden eingeschenkt, Kaffee gekocht....

Viele unserer Auszubildenden kommen aus kleinen ländlichen Betrieben und erlebten durch den Staatsempfang zum ersten Mal eine Großveranstaltung dieser Güte. Die gesamte Service-Organisation mit mehreren Vorbesprechungen wurde von Maria Hoffmann übernommen. Der Zeit- und Organisationsaufwand für Sicherheitscheck, Arbeitsplatzeinweisung und Stationseinteilung erstaunte die Schüler. Das anschließende Briefing tat ein Übriges.

Durch diesen Arbeitsaufwand konnte jedoch ein ausgezeichnetes Gesamtergebnis im Service erzielt werden. Noch niemals war die Staatskanzlei mit der Güte des Services und der Freundlichkeit, Herzlichkeit und Gastfreundschaft des Personals so zufrieden und begeistert.

Die Auszubildenden waren nach dieser erlebnisreichen Nacht berechtigt müde und erschöpft, aber sehr glücklich.

Die Schüler erhielten eine Bescheinigung in Form eines Zertifikates, das auch bei Bewerbungen eine Rolle spielen kann.



- Karrieretag am 21. März 2007 in Pegnitz

Am 21. März 2007 war es wieder soweit. In Kooperation der Staatlichen Berufsschule Pegnitz, der Hotelfachschule Pegnitz und der Berufsfachschule Pegnitz fand wieder ein Karrieretag für die Absolventen der drei Schulen statt. Von Seiten der Berufsschule Pegnitz organisierte Fachlehrerin Maria Hoffmann den Karrieretag 2007. Besonders erfreut war man in Pegnitz auch, dass die Schüler der Berufsfachschule Wiesau und der Berufsschule Wiesau zum Karrieretag in Pegnitz zu Gast waren.



Hotelkooperationen, private Hotels, Konzerne und gastronomieverwandte Betriebe nutzten die Gelegenheit ebenso wie die Hotelfachschule, um sich einem breiten Fachpersonal vorzustellen.

Die drei Schulen in Pegnitz konnten hochkarätige Dozenten begrüßen. Christian Länger, Leiter der Hotelfachschule, informierte die Schüler über die Ausbildung und die verschiedenen Abschlüsse an der Hotel- und Berufsfachschule.

Die Neuerungen der Sozialversicherungen, die zum 01. April 2007 in Kraft traten, waren Thema eines Vortrages, denn was nützt die schönste Karriere, wenn die Absicherung mangelhaft ist.

Regional nahm die Hotelkette Ramada mit dem Chef des Bayreuther Hauses Christian Helferich und Andreas Pflaum vom PPP die Gelegenheit wahr, sich und ihre Ideen den Absolventen vorzustellen. Angenehm überrascht reagierten die Schüler auf die einheimischen Kronjuwelen. Tosender Applaus dankte für die interessanten Vorträge..

Luxushotels und die Arbeitsbedingungen dort wurden von der Kempinski Hotelgruppe professionell vorgestellt. Die Personalchefinnen des Kempinski Hotel Airport München und des Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten München vertraten die Kempinski Hotelgruppe und informierten über die Arbeitsbedingungen charmant und informativ. Die Kempinski Hotelgruppe managt auch das weltberühmte Hotel Adlon Berlin, das auch das Gästehaus der Bundesrepublik Deutschland ist.



Die eindrucksvolle Personalchefin Gisela Willmes vom The Ritz-Carlton Berlin sah sich als Vertreterin der gesamten Branche. Frau Willmes ist nicht nur für die personelle Ausstattung des The Ritz Carlton, sondern auch für Marriott Berlin verantwortlich. Frau Willmes versuchte den jungen Leuten die Angst vor Neuem und vor der internationalen Spitzenhotellerie zu nehmen. Sie betonte: „Wir kochen auch nur mit Wasser!“

Frank Heller, Küchenchef im NH Hotel Nürnberg, kocht dagegen mit flüssigem Stickstoff. Er ist der Star der Avantgarde Küche Deutschlands. Die neue Richtung, die sich auch Molekulare Küche nennt, faszinierte nicht nur die Absolventen, sondern ganz besonders die Fotografen. Wichtige Informationen zur Hotelkette NH brachte der äußerst sympathische General Manager des NH Nürnberg, Jörg Hillebrecht mit.

Die Steigenberger Hotel Group, die alle Jahre auch das Restaurant am Festspielhaus Bayreuth während der Festspielzeit führt, war mit der Personalchefin Deutschlands, Frau Antje Skirde und dem Manager des Nürnberger Hauses, Herrn Carton Courtney, auf Personalsuche in Pegnitz.

Begeistert hat auch Deutschlands bestes Hotel, die Traube Tonbach aus Baiersbronn. Das privat geführte Haus mit dem besten Koch Deutschlands, Harald Wohlfahrt, präsentierte sich nicht nur mit der Personalleitung, sondern auch mit einem AZUBI, um den Schülern die Möglichkeit zu geben, sich sozusagen auf gleicher Augenhöhe auszutauschen.

Überfüllt waren die Vorträge über Arbeitsbedingungen auf Kreuzfahrtschiffen. AIDA – das sind schwimmende Luxuspaläste auf allen Weltmeeren. Nicht nur Interessantes aus dem Personalbüro wurde berichtet, sondern mit Jochen Larisch war auch der Leiter sämtlicher Bars aller AIDA Schiffe vor Ort.

Schwerpunkt Bar: Die Deutsche Barkeeper Union wurde hervorragend durch den Bereichsleiter Bayerns, Reinhard Skrabal und dem Bayerischen Cocktail Meister Adriano Paulus vertreten.

Es wurde auch gemixt....

An diesem Tag wurde auch ein Joint Venture zwischen der Berufsfachschule Wiesau und der Deutschen Barkeeper Union angebahnt.

Es sollte aber nicht einseitig sein in Pegnitz. Bayerns erster Biersommelier Bernhard Sittner vom Gut Riedelsbach stellte sich und seinen Beruf authentisch, praktisch und mit viel Regional-kolorit vor. Seine Arbeitskleidung mit Lederhosen und Fell-Holzschuhen war erstklassig.



Nicole Kobjoll vom Landhotel Schindlerhof aus Nürnberg stellte die Besonderheiten des Hauses vor. Als Nachfolgerin von Klaus Kobjoll ist es der jungen Frau auf Anhieb gelungen den Quality Award nach Franken zu holen. Der Schindlerhof gehört genau wie die AIDA Clubschiffe zu den besten Arbeitgebern Deutschlands. Dabei geht es nicht um die Hotelbranche, sondern um alle Arbeitgeber Deutschlands.

Die ZIHOGA, eine Besonderheit der Agentur für Arbeit, vermittelt ausschließlich Hotel- und Gaststättenpersonal ins Ausland. Frau Fries informierte ausführlich über die Bedingungen und Herausforderungen von Arbeitsverträgen im Ausland.

Profis aus der Gastronomie werden auch in verwandten Branchen gesucht. Amadeus PC Systeme bietet interessante Arbeitsplätze für geborene Verkäufer mit Hotelkenntnissen.

Schmetterling Reisen, als einer der größten Reiseveranstalter Deutschlands, stellte nicht nur interessante Jobs für Hotelprofis vor. Wichtig waren auch die Informationen über die Wünsche, die ein Reiseveranstalter an Hotels hat.

Die Referenten präsentierten ihre Stellenangebote außerdem im Foyer. Kurzinterviews wurden geführt, Bewerbungsmappen wechselten den Besitzer. Daneben stellten Arbeitgeber

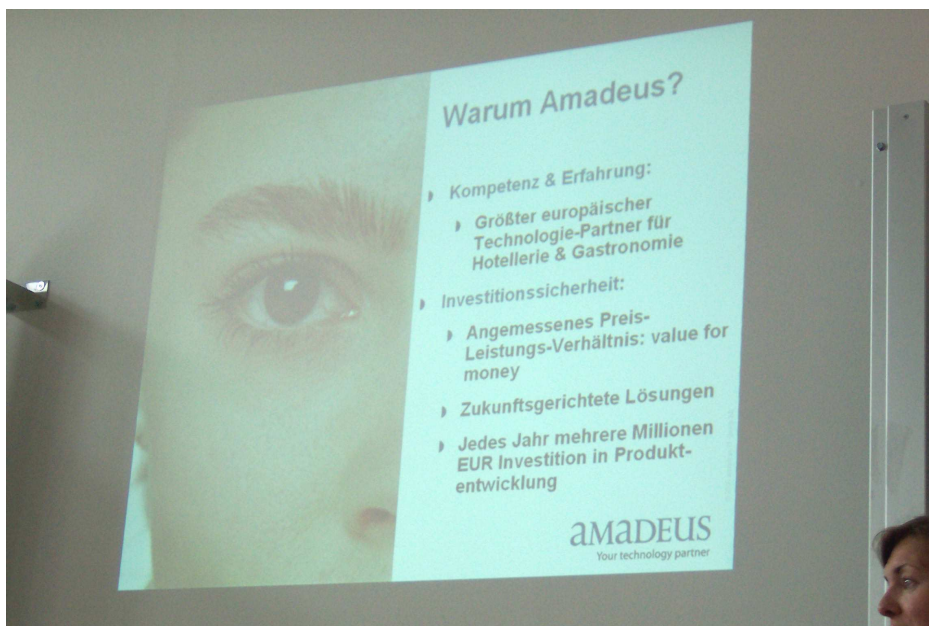


wie Meister Bär Hotels oder der jüngste Hotelier Sachsen-Anhalts, Frank Wyszowski, der seine Berufsschulzeit in Pegnitz verbracht hatte, sich den Arbeitnehmern vor.

Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt. Die emsigen Schüler und Schülerinnen der Klasse NHF10A sorgten für den reibungslosen Ablauf der Kaffeepausen. Herr Macht von der AOK Kantine half mit der Betreuung der Kaffeemaschinen aus, AZUL Kaffee spendete Kaffee und die Firma TEEKANNE verwöhnte Gäste und

Schüler mit Tee. Hervorragende Kuchen der Firmen Erlenbacher, Gramss und Pfalzgraf verwöhnten die Gaumen.

Herr Desnoyer überraschte die Gäste mit einem hervorragenden Menü und die Gruppe um Frau Kaiser überzeugte mit ausgezeichnetem Service.



Der Karrieretag war eine sehr gelungene Veranstaltung, die Schüler und Gäste gleichermaßen begeisterte. Die Schüler bedankten sich bei den Referenten statt mit dem obligatorischen Blumenstrauß, mit einer Kiste voller einheimischer Biere.

Schüleraustausch mit Frankreich im Schuljahr 2006/07

Allgemeines:

Teilnehmer: 15 Schüler der 11. Jahrgangsstufe
3 x Hotelfachmann/frau, 2 x Restaurantfachmann/frau
3 x Fachkraft im Gastgewerbe, 7 Köche

Zeit: 12. – 30. März 2007

Austauschschule: Lycée d`Hôtellerie et de Tourisme Guyancourt

Aufenthalt : 1. Woche : kulturelles Programm
2. und 3. Woche : Betriebspraktikum

Gegenbesuch: Oktober 2007

Begleitende Lehrkräfte: StR Frau Hauser, StR z.A. Herr Strobl, StR Frau Kleinhenz

Der lang bewährte Austausch konnte auch dieses Jahr wieder stattfinden. 15 Schüler flogen gespannt nach Paris.

Schon am ersten Tag ging es mit dem Highlight Paris los. U.a. besichtigten sie den Eiffelturm, das Musée d`Orsay, Les Halles, St. Eustache und Notre Dame.

Die nächsten Tage waren ausgefüllt mit einem Tandemsprachkurs, einem Besuch der Champagne und einem deutsch-französischen Abend. Am Freitag ging es dann in die Betriebe. Jeder Betrieb war mit Bus, Bahn und Métro zu erreichen.

Während des Aufenthaltes wurden die Schüler alle von den begleitenden Lehrkräften besucht. Hier konnten sich Herr Strobl und Frau Kleinhenz persönlich mit den Schülern und den zuständigen Betreuern unterhalten. Es gab durchwegs nur positive Aussagen von beiden Seiten. Die Betriebe sind sehr gerne bereit, wieder deutsche Austauschschüler aufzunehmen. Hier ist nur zu erwähnen, dass jeder mit Sprachproblemen kämpfen musste, die aber immer irgendwie gelöst werden konnten.

Eine gute Erfahrung war für einige Schüler, dass sie

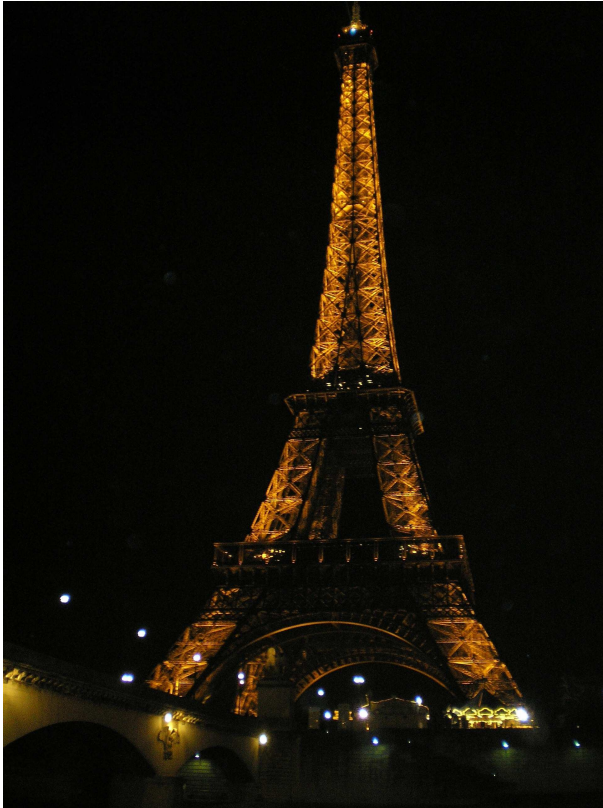
Ideen an französische Mitarbeiter weitergeben konnten und auch sahen, wie diese sofort umgesetzt wurden.

Im Folgenden nun einige Auszüge aus den Schülerberichten:

- „Es war toll, ich dachte selbst nicht, dass ich so viel machen durfte, die englisch – deutschsprachigen Gäste bedienen, aber auch bei den französischen Gästen musste ich nicht nur rum stehen, sondern konnte sie nach Aperitif fragen, Wein öffnen, Wasser, Café und Brot bringen.“



- „Wenn ich Fragen hatte, konnte ich mich auch jederzeit an den Maître wenden. Außerdem versuchten mir die Angestellten so gut es ging Französisch beizubringen, wenn auch nur einzelne Wörter. Somit war es für mich möglich den Käseservice zu machen, da mir mit viel Zeit die Namen der einzelnen Käsesorten beigebracht wurden.“



- „Zur Krönung des Tages sind wir auf den Eiffelturm gefahren. Die Aussicht von dort oben war unbeschreiblich. Paris in der bald untergehenden Abendsonne. Diese Eindrücke wird sicherlich niemand von uns je vergessen.“
- „Für mich war der Aufenthalt in Frankreich eine große Bereicherung... Da wir auf uns selbst gestellt waren, musste ich schnell lernen mich in einer anderen Umgebung zurechtzufinden, was mir verwundernswürter Weise sehr leicht viel.“
- „Im Großen und Ganzen waren die drei Wochen eine wunderschöne Zeit und ich habe viel dazu gelernt.“

StR Tanja Kleinhenz, Betreuerin des Austausches

Der Fischer – Wanderpokal



PEGNITZ (be) - „Was dem Koch ein Michelin-Stern für sein Lokal ist für die Auszubildenden der Fischer- Pokal.“

Dieser Wettkampf, der in der Staatlichen Berufsschule Pegnitz heuer bereits zum 14. Mal ausgetragen wurde, ist nicht mehr wegzudenken.

(Nordbayerische Nachrichten 05/2007)

14 Teams stellten sich der kritischen Jury; alle Teilnehmer ernteten hohes Lob. Ein Team aus der tschechischen Republik nahm zum ersten Mal teil, jedoch außer Konkurrenz.

Bei den jungen Auszubildenden in Küche und Service handelte es sich ausnahmslos um Lehrlinge, die vor acht Monaten ihre berufliche Laufbahn begonnen haben. Schulleiter Horst Rustler betonte, dass die Pegnitzer Berufsschule sehr gerne als Ausrichter fungiert. „Fränkischer Fisch auf den Tisch des Gastes“ sollte neben dem fränkischen Nationalgericht „Schäuferla“ für eine hervorragende Ergänzung sorgen.

Die Bezirksvorsitzende vom Hotel- und Gaststättenverband, Andrea Luger, sprach von einem „Highlight“ im Jahresreigen. Es sei eine gute Vorbereitung für die Prüfung und diene zur Steigerung des Selbstwertgefühls der Teilnehmer.

Bezirkstagspräsident Günther Denzler, der Schirmherr der Veranstaltung, bemerkte „Der Glanz in den Augen zeugt vom besonderen Engagement“ und lobte die Schüler für besondere Leistungen. Er dankte für die Anstrengungen, die sie in der Küche, im Service und bei der Tischdekoration unternommen hatten.

Das Ziel des Wettbewerbs, den Heidemarie Fischer vor 14 Jahren ausgelobt hat, ist es, die jungen Auszubildenden mit den heimischen Süßwasserfischen vertraut zu machen. Die schmackhaften Fische, wie Forelle, Karpfen, Saibling oder Hecht, sind überaus bekömmlich und sollen den Gästen in den Restaurants auf schmackhafte Weise näher gebracht werden.

Große Freude herrschte auf beiden Seiten bei der Urkunden- und Preisverleihung, denn neben Urkunden und für die Erstplatzierten den begehrten Pokal, gab es jede Menge wertvoller Sachpreise.

Den Fischer-Wanderpokal errangen zwei Damen: Victoria Arpa (Küche, Ausbildungsbetrieb Südwestpark Nürnberg) und Marion Dill (Service, Arvena Parkhotel Nürnberg-Langwasser). Beide besuchen die Berufsschule in Nürnberg.

Platz zwei errangen: Küche Nico Pratsas (Trattoria am Studentenwald in Bayreuth) und Service Jutta Hofmann (Gutshof Mengersdorf) beide Berufsschule Pegnitz.

Auf den dritten Platz setzte die Jury Florian Hell aus der Küche vom Landgasthof Grüne Linde (Berufsschule Ahornberg) und im Service Jennifer Beuckert vom NH-Forsthaus Fürth (Berufsschule Nürnberg).

Wettbewerb ohne Verlierer

Alle anderen Teilnehmer wurden nach Punktzahl bewertet. Es gab allerdings keine Verlierer, denn sie waren alle „Platz vier“.

Sonderpreise in der Einzelwertung erhielten für die Leistungen in der Küche: Jaqueline Bauer vom Zehntkeller Iphofen, Berufsschule Kitzingen;

Service: Jennifer Beuckert vom NH-Forsthaus Fürth, Berufsschule Nürnberg; Dekoration: Adrian Kohlmann vom Hotel Ramada in Herzogenaurach, Berufsschule Höchstadt.

Impressionen vom Fischer – Pokal:



Plusprogramm für Hotelfachleute und Restaurantfachleute der 12. Klasse

Am 18. November 2006 und 20. Januar 2007 fand im Rahmen des Plusprogramms eine Fortbildung für Hotel- und Restaurantfachschüler statt, welche unter anderem auch der Vorbereitung zur bayerischen Jugendmeisterschaft diente.

Beginn: 9.00 Uhr

Ende: 16.30 Uhr

Die Themen der Fortbildung:

1.Tag: Blumenarrangements für festliche Tafeln

Zubereitung eines Irish Coffè am Tisch des Gastes

Flambieren pikanter Gerichte am Tisch des Gastes

Entwurf eines Flyers als Werbemaßnahme

Unterstützung hatten wir bei den Arbeiten am PC „ Der Werdegang eines Flyers“ von Herbert Zeiher (Fachlehrer an der B3 Nürnberg)

2. Tag: Erstellen einer No show Rechnung

Eindecken und Dekorieren von Festtafeln unter Berücksichtigung fachlicher Regeln

Zubereitung von Salaten am Tisch des Gastes

Fertigstellung des Flyers vom 18.11.06 (einschließlich Arbeiten mit dem Internet)

Filetieren von Rundfischen

Bar: Alkoholfreie Cocktails

Teilnehmer der Fortbildung: Begabte und interessierte Schüler der 12. Klassen Hofa und Refa

Anzahl der Teilnehmer: 12 Schüler

Lehrkräfte: Heidemarie Fischer und Herbert Zeiher

Am 05.03.07 konnten wir ein Plusprogramm für Fachkräfte im Gastgewerbe und Restaurantfachleute anbieten:

Beginn: 7.55 Uhr

Ende: 16.00 Uhr

Themen:

Zubereitung und Tranchieren von Haus- und Wildgeflügel (Restaurantfachleute)

Zubereitung von Salaten unterschiedlichster Art (Fachkräfte im Gastgewerbe)

Zeitgleich praktizierte man das Eindecken festlicher Menüs.

Anschließend wurde das Geflügel tranchiert, auf Platten angerichtet und fachlich richtig im Stil des gehobenen Service serviert.

Lehrkräfte: Heidemarie Fischer und Maria Hoffmann

Achenbach–Regional–Meisterschaft–Köche

Service–Schulmeisterschaft

Alle Jahre wieder findet an der BS – Pegnitz die Regionalauscheidung im Rudolf – Achenbach – Preis der Köche Deutschlands statt. Federführend durch den Verein der Köche Bayreuths, wurden die besten Schüler und Schülerinnen dieses Jahrgangs eingeladen, ihre Kräfte zu messen.

Nach einer kurzen Theorieaufgabe und anschließender Warenerkennung kochten die 14 Teilnehmer ihr 3–Gang–Menü aus dem vorgegebenen Warenkorb:

Vorspeise – Forelle

Hauptgang – Schweinefilet

Dessert – Orange

Zeitgleich zum Kochwettbewerb nahmen die Restaurantfachleute der NHR 12A und NHR 12B an der internen Service-Schulmeisterschaft teil. Am Vormittag wurden die gestellten Aufgaben, Cocktails mixen oder einen Tisch für ein 5-Gang-Menü eindecken, gemeistert. Mittags war es dann soweit. Die Servicekräfte servierten das von den Köchen gefertigte Menü den geladenen Gästen.

Kein Wettbewerb ohne Sieger. Die Jury der Servicemeisterschaft rechnete zusammen und setzte Markus Süße auf den ersten Platz, gefolgt von Nicole Andert und Julia Holzschuh.

Die Küchen–Jury kürte Joanna Dudziak zur Siegerin, gefolgt von Melanie Hertel und Tobias Schenk.

Schulleiter H. Rustler und H. Kordina vom Verein der Köche Bayreuth überreichten Preise, Urkunden und Medaillen und stellten sich mit den strahlenden Gewinnern den Fotografen.





Strahlende Gesichter: Allen Grund zur Freude hatten die Köche und Restaurantfachleute, die beim Achenbach-Preis antraten. Alle schlossen hervorragend ab.

Den Sieg serviert bekommen

Joanna Dudziak gewann den Rudolf-Achenbach-Preis und tritt auf Bundesebene an

PEGNITZ

„Wenn heute Gesellenprüfung gewesen, wäre, hätten sie alle Koch-Auszubildenden bestanden“: Dieses Fazit zog der Jugendwart des Vereins der Köche Bayreuth, Willi Fuchs, bei der Siegerehrung des diesjährigen Rudolf-Achenbach-Preises.

Zuvor konnten die geladenen Gäste am sorgfältig dekorierten Tisch das genießen, was die 14 jungen Köche in der Küche der Berufsschule Pegnitz aus einem festgelegten Warenkorb heraus zauberten. Eine Vorspeise mit Forellen und Spinat, ein Hauptgang mit Schweinefilet und eine Nachspeise mit Orangen und Ananas sollte es sein.

Was nach einer hektischen Betriebsamkeit in der Schalküche dabei am Ende herauskam, trug so wohligklingende Bezeichnungen wie „Forellenröllchen auf Rahmspinat“, „Schweinefilet in Zwiebelmarmelade“ oder „Orangenzigarre an Ananas-Espuma“.

Alljährlich stellen sich Köche aus ganz Oberfranken im dritten Ausbildungsjahr der Herausforderung, ein Drei-Gänge-Menü eigenständig zu kreieren und zuzubereiten. Eine ausgewählte Fachjury bewertet hierbei unter anderem auch die Präsentation und den Geschmack der einzelnen Menüs, die Sauberkeit in der Küche und das theoretische Wissen der Auszubildenden.

Parallel dazu führt die Berufsschule Pegnitz stets einen Wettbewerb für Restaurantfachleute

Kreativität war gefragt, als es galt, aus festgelegten Zutaten ein leckeres Menü zu zaubern. Fotos: Trenz



durch, die ebenfalls nach einer theoretischen Prüfung ihr Können beim Herrichten eines Tisches, beim Servieren und im Umgang mit dem Gast unter Beweis stellen.

Bei den Köchen waren zwei Frauen ganz vorne mit dabei. Der erste Preis ging an Joanna Dudziak (Arvena Hotel, Bayreuth), Melanie Hertel (Im Gärtlein, Creußen) wurde Zweite vor Tobias Schenk (Hotel Schloss Thier-

garten, Bayreuth). Dudziak wird die Region Oberfranken beim bayerischen Landesentscheid und bei einem erneuten Erfolg auf Bundesebene vertreten.

Bei den Restaurantfachleuten ging der erste Platz an Marco Süße (Relaxa-Hotel, Bad Steben). Dahinter rangierten Nicole Andert (Meinels Bas, Hof) und Julia Holzschuh (Relaxa-Hotel, Bad Steben). tz

Nordbayerischer Kurier / 29. Januar 2007

Liveschaltung in die Küche der Berufsschule

Beim Rudolf-Achenbach-Wettbewerb wurde die Arbeit der Köche übertragen — Spinat in allen Variationen

PEGNITZ (be) — Hervorragende Kochkunst, serviert von freundlichen Servicefachleuten, erfreuten am Samstag mehr als 100 Gäste, die bei der Ausschreibung um den Rudolf-Achenbach-Preis in der Berufsschule Pegnitz dabei sein durften und köstlich bewirtet wurden.

Genießen mit allen fünf Sinnen war angesagt. Parallel zu diesem Regionalentscheid wurde ein Schulwettbewerb für Restaurantfachleute im dritten Ausbildungsjahr ausgetragen. Die neun angehenden Restaurantfachfrauen und -männer servierten das von den Köchen gezauberte Essen unter den strengen Augen der Jury perfekt.

Als Mitglieder der Jury unterstützen viele Ausbildungsbetriebe tatkräftig diesen Schulwettbewerb. Auch das Arbeiten am Tisch des Gastes und der Umgang mit den Gästen wurde bewertet. Verantwortlich für den Bereich Service ist Heidi Fischer, die Fachbetreuung erfolgte von Renate Grellner. Interessant war, dass im Speisesaal direkt die fixe Geschäftigkeit aus der Küche übertragen wurde.

Jeder der Köche im Wettbewerb musste ein dreigängiges Menü für jeweils sechs Personen zaubern. Die Vorspeise hatte die Bestandteile Forelle und Blattspinat, der Hauptgang Schweinefilet, das Dessert Orangen und Ananas. Die Jury bewertete die Arbeit nach der Zeiteinteilung, Vorbereitung, Sauberkeit des Arbeits-



Melanie Hertel vom Restaurant „Im Gärtlein“ in Creußen schaffte es mit ihrem Menü auf den viel umjubilten zweiten Platz. Foto: Böhm

platzes, Rohstoffverarbeitung und Materialverwertung sowie Arbeitstechniken. Alle Speisen wurden nach der Präsentation und dem Geschmack begutachtet. Besonders interessant war es zu beobachten, wie viele verschiedene Ideen von den Köchen verwirklicht wurden.

Beispielsweise wurde der Spinat in vielen Varianten serviert. Die Berufsschullehrer Michael Schatz und Norbert Dittach waren für die Vorbereitung ihrer Schützlinge zuständig.

Schulleiter Horst Bustler erläuterte die Vorteile des dualen Ausbildungssystems. Bernd Kordina vom „Verein der Köche“ meinte, dass an diesem Tag alle Teilnehmer ihre „Gesellenprüfung bestanden“ haben, es gebe keine Verlierer. Weiter forderte er die jungen Menschen auf, auch weiterhin mit „den Augen zu lernen“, da dies bestmögliche Chancen bietet. Jugendwart Willi Fuchs lobte die Leistungen, er wird mit den Erstplatzierten am 27. Februar am deutschlandweiten Wettbewerb in Hannover teilnehmen.

Dritter Bürgermeister Hans Böhm überbrachte sowohl die Grüße des Landrats Dr. Klaus-Günter Dietel als auch einen Scheck der Stadt Pegnitz zur Förderung der Jugendarbeit.

Beim Service siegte Marco Süße vom Relaxa Hotel aus Bad Steben, gefolgt von Nicole Andert von „Meinels Bas“ (Hof). Dritter wurde Julia Holzschuh ebenfalls vom Relaxa Hotel. Den Achenbachpokal konnte Joanna Dudziak vom Arvena-Hotel in Bayreuth entgegennehmen, zweite wurde Melanie Hertel vom Restaurant „Im Gärtlein“ in Creußen, gefolgt von Tobias Schenk vom Schlosshotel Thiergarten, Bayreuth, Thomas Konrad vom Gut Schönhof, Eichenbirking, war bei den Viertplatzierten dabei.

Nordbayerische Nachrichten / 29. Januar 2007

Achenbach – Landesentscheid – Bayern

Die Siegerin bei der Regionalauscheidung der Köche Bayreuth Joanna Dudziak qualifizierte sich zur Teilnahme an den Bayerischen Meisterschaften im Rudolf – Achenbach – Preis der Köche Deutschlands. Am 20. und 21. April 2007 war es dann soweit. In Donauwörth kämpfte sie sich durch Theorie und Praxis.

Vorausgegangen waren Ausarbeitung und Training an der BS – Pegnitz. 80 Theoriefragen mussten beantwortet und gelernt werden. Aus dem vorgegebenen Warenkorb wurde in Zusammenarbeit mit Fachlehrer Dütsch ein Menü entworfen, der Arbeitsablaufplan geschrieben. Nach einigen Änderungen entschieden Trainer und Teilnehmer sich für folgendes Menü:

Cremesuppe von Zuckerschoten mit Jakobsmuscheln

Fingerfood: Stubenkücken-Chili, Cappuccino von der Forelle, Wachtelei auf Blattspinat

Lammroulade

**Zwiebellauch, Möhren, Bohnen
Kartoffel – Thymian – Rösti**

Rhabarbertörtchen mit Baiser

Ein besonderer Dank geht auch an Küchenchef Utz vom Arvena – Kongresshotel in Bayreuth, der in den Osterferien den Hauptgang auf die Karte setzte und somit Joanna in ihrem Training unterstützte. Denn, von nichts kommt nichts.

Sehr gut vorbereitet kochte also Joanna in Donauwörth und erkämpfte sich den zweiten Platz.

Eine hervorragende Platzierung.

Mit dem fast perfekten Dinner

Jungköchin Joanna Dudziak ist Zweite beim Landesentscheid um Achenbach-Preis

BAYREUTH

Es ist eindeutig: Bayreuth darf als Hochburg des leiblichen Wohls gelten. Dies macht aktuell Joanna Dudziak deutlich, die sich beim Landesentscheid um den Rudolf-Achenbach-Preis den zweiten Platz erkochte.

Tag für Tag steht Joanna Dudziak am Küchenherd des Arvena-Kongresshotels, wo sie – neben vier anderen, sämtlich männlichen Kollegen – von Küchenchef Rainer Utz zum Koch ausgebildet wird.

Gekocht habe sie aber schon immer, sagt sie, in den Beruf sei sie „einfach so reingeschlittert“. Ihre Spezialität seien jetzt Nachspeisen – aber nur bei der Zubereitung. „Beim Essen“, sagt sie, „mag ich alles, was schmeckt.“ Auch Käsebröte.

Erlesene Zutaten

Für den Landesentscheid für den Achenbach-Preis, zu dessen Gewinnern auch Promi-Koch Tim Mälzer zählt, freilich musste es ein bisschen exklusiver sein: Unter anderem aus zwei Litern Brühe, einem halben Pfund Zuckerschoten, einem guten Pfund Rhabarber und 1,6 Kilo Lamm sollten die Bewerber ein Vier-Gänge-Menü kochen.

Unterstützt von ihrem Fachlehrer Norbert Dütsch und Arvena-Küchenschef Utz entwarf Dudziak die folgende Speisenfolge: Zunächst sollte es ein Schaumsüppchen mit Jacobsmuschel geben, dann Stubenküken-Chili, Forellen-Cappuccino und Wachteile auf Blattspinat als Zwischengang. Aus der Lammschulter kreierte die 20-Jährige eine Roulade,



Vize-Meisterin mit Siegerärschein: Joanna Dudziak, Zweite im Landesentscheid um den Achenbach-Preis, mit Willi Fuchs, Jugendbetreuer des Vereins der Köche Bayreuth. Foto: Ritter

serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin. Und der Rhabarber wurde zu einem Tortchen verarbeitet und mit einem Baiser angerichtet.

Damit überzeugte Dudziak die Jury – wenn auch ihr Kollege und Mitbewerber Marc Seifert vom Hotel Sonnengarten aus Bad Wörishofen ein kleines, doch entscheidendes Stück überzeugender war.

Dass Dudziak von ihren Ausbildern unterstützt wurde, sei laut Utz völlig legitim. Die Lammroulade

hatte er sogar auf die Speisekarte des Hotelrestaurants gesetzt: „Damit Joanna trainieren kann.“ Dudziaks Lehre dauert noch bis Juni; was danach wird, weiß sie noch nicht. „Vielleicht bleibe ich noch während der Festspielzeit.“ Dem steht in den Augen ihrer Chefs nichts im Wege. Die, sagt die Jungköchin, seien immerhin ihre größten Vorbilder: „Alles, was ich weiß, weiß ich von ihnen.“ Und das ist angesichts des Preises ganz offenbar nicht wenig.

Nordbayerischer Kurier

Aqua – Projekt

Die Überfischung der Weltmeere und die gleichzeitige Bevölkerungszunahme macht es in Zukunft immer mehr erforderlich, Alternativen in der Fischproduktion zu suchen, z.B. durch Aqua – Fisch- Kulturen. Dieser Problematik stellten sich die Köche aller 12. Klassen in diesem Schuljahr.

Das Norwegian Seafood Export Council, eine dem norwegischen Fischereiministerium unterstellte Einrichtung, sponserte eine stattliche Anzahl von Seelachs und Lachs. So war bereits eine gute Grundlage für unsere Projekte gelegt: Die Zubereitung von Seelachs und Lachs. Hier war die Kreativität unserer Schüler gefragt, bekannte Fische in neuen Variationen erscheinen zu lassen.

Begleitend zum Projekt wurde der Film: „ We feed the world“, gezeigt. Eine 90 minütige Dokumentation, die sich mit Sinn und Unsinn, der in der Lebensmittelproduktion betrieben wird, auseinandersetzt. Eine Thematik, die auch unsere Schüler nachdenklich werden ließ.

Im Einklang mit der Natur, kurze Produktwege und möglichst regionale Lebensmittel, das waren auch die Vorgaben bei der Planung und praktischen Durchführung für das Projekt. Mit großem Elan und Begeisterung wurden die Aufgaben in Angriff genommen. Eine Marketing – Gruppe hielt jeweils in Bild und Schrift die Ergebnisse der drei Kochklassen fest.

Sehr gute und manchmal auch erstaunliche Ergebnisse ließen die Verkostung der zubereiteten Fischgerichte nicht nur zu einem Augenschmaus werden. Jedem Schüler wurde eine Mappe und eine Bild – CD überreicht, in denen die Ergebnisse ihrer Arbeit festgehalten wurde.

Eine Erinnerung an glückliche Zeiten an der BS – Pegnitz? Vielleicht, sicher bleibt ein positiver Eindruck einer gelungenen Arbeit haften.

Deutsch – Französischer – Abend

Die Bierkultur um Pegnitz stand im Mittelpunkt des Deutsch – Französischen – Abends, der am 12. Oktober 2006 in der Aula der Berufsschule gefeiert wurde. Unsere Gäste aus Guyancourt, Schüler und Schülerinnen, Lehrer und allerlei Prominenz waren gekommen, um die Partnerschaft der beiden Schulen zu bestärken. Sie alle waren erstaunt. Nicht Wein – nein Bier begleitete das kredenzte Vier – Gang – Menü, das die Klasse NKO 11 B gekocht hatte und von der Klasse NHF 11 B gekonnt in Szene gesetzt wurde.

**Geflügelleber – Terrine mit Walnuss - Brioche
Weißbier – Mochito, Brauerei Büttner, Schlammersdorf**

**Geflügel – Curryrahmsuppe
Pils, Kaiserbräu Neuhaus**

**Pegnitzer Roulade
Gemüse, Semmeltaler
Beck'n Bier, Büchenbach**

**Powidltascherln mit Mandeleis
Leupser Dunkel**

Das Rotmain – Trio mit Concertina, Bass und Teufelsgeiger spielte im Rahmenprogramm, so dass die Zeit im Nu verflog und der kurzweilige Abend bestimmt im Gedächtnis unserer französischen Gäste hängen blieb. Vielleicht sogar positiv.

Hallo, Christkind, bitte melden!

Die Suche nach der himmlischen Botschafterin beginnt

PEGNITZ

Die ersten Lebkuchen machen sich in den Regalen breit, und Nikolaüse aus Schokolade wurden auch schon gesichtet. Da kann Weihnachten nicht mehr weit sein. Es sind zwar noch 13 Wochen bis Heiligabend (und noch acht Wochen bis zum Pegnitzer Weihnachtsmarkt), aber die Zeit ist gekommen, um Ausschau nach einem Pegnitzer Christkind zu halten.

Alle Jahre wieder beginnt diese Suche von Neuem. Und oft ist es eine Zitterpartie, ob sich überhaupt junge Damen für dieses himmlische Amt melden. Also: Bis zum Donnerstag, 9. November, haben Mädchen ab 15 Jahren aus Pegnitz und Umgebung nun Zeit, um sich als Christkind 2006 zu bewerben. In diesem Jahr ist es übrigens das 30. Pegnitzer Christkind, das beim Weihnachtsmarkt an der Bartholomäuskirche (Samstag, 9. Dezember) den Prolog sprechen und Lebkuchen verteilen wird.

Wer sich für diesen himmlischen Job interessiert, muss folgende Kriterien erfüllen: Man muss in Pegnitz oder in einem der Ortsteile wohnen oder zumindest – sollte man von aus-

wärts kommen – in Pegnitz in die Schule oder Lehre gehen. Das Mindestalter wurde auf 15 Jahre festgesetzt. Natürlich sollte man es sich zu-trauen, vor vielen Leuten den Weihnachtsprolog zu sprechen und die Kandidatinnen sollten selbst Spaß daran haben, für Groß und Klein das Christkind zu verkörpern. Neben dem Auftritt beim Pegnitzer Weihnachtsmarkt stehen noch rund 20 weitere Veranstaltungen an. Stammgast ist das Pegnitzer Christkind unter anderem im Brigittenheim, in der Villa Kunterbunt und beim Goßweinsteiner Weihnachtsmarkt. Die Vereine geben übrigens für die Auftritte eine Aufwandsentschädigung und auch die Stadt Pegnitz entlohnt das Christkind.

Wer nun Lust bekommen hat, sich um das himmlische Amt zu bewerben, kommt in der Redaktion des Nordbayerischen Kuriers in Pegnitz vorbei (Hauptstraße 62, erster Stock). Hier wird ein Portratfoto gemacht, außerdem gibt es hier den Weihnachtsprolog, den man neben einem Gedicht nach eigener Wahl bei der Jurysitzung am 28. November auflesen muss.

Die KURIER-Redaktion ist täglich (außer samstags) von 10 bis 18 Uhr geöffnet.



Bier passt auch zum Dessert

Zum 18. Mal fand ein deutsch-französischer Abend mit Gästen aus Guyancourt in der Pegnitzer Berufsschule statt. Die Schüler zweier Klassen für Hotelfachfrauen und Köche servierten auf den herbstlich geschmückten Tischen ein frankisches Menü mit Bieren aus der Umgebung. Die Besucher aus Frankreich zeigten sich erstaunt über die fran-

kische Biervielfalt und darüber, wie die Biere mit jedem Gang, selbst mit dem Dessert, harmonierten. Schulleiter Horst Rustler lobte die Jugendlichen für ihr Engagement. Die Franzosen nehmen eine Woche lang an einem Tandem-Sprachkurs teil, anschließend schnuppern sie zwei Wochen in Hotels und Restaurants. Foto: Chwalka

Franzosen ließen es sich zu Gast bei Freunden schmecken

Gelungener Abend in der Pegnitzer Berufsschule der Köche — Begrüßung mit „Weißbier Mojito“ — Drei Wochen hier

PEGNITZ (be) — „Froh und glücklich über den Besuch der französischen Freunde“ zeigte sich der Zweite Bürgermeister Helmut Graf beim Deutsch-Französischen Abend in der Berufsschule der Köche. Schulleiter Horst Rustler hieß die Gäste zu ihrem dreiwöchigen Aufenthalt willkommen.

Die jungen Leute kommen von der Lycée d'Hotellerie et de Tourisme Saint-Quentin-en-Yvelines aus Guyancourt. Dieser Schüleraustausch findet in diesem Jahr bereits das 18. Mal statt. In der ersten Woche sind ein „Tandem-Sprachkurs“ und verschiedene Ausflüge geplant, um den Gästen die frankische Landschaft und Kultur etwas näher zu bringen. Beim Sprachkurs helfen sich ein deutscher und ein französischer Schüler gegenseitig die jeweils andere Sprache zu erlernen.

Die nächsten zwei Wochen werden sie in verschiedenen Hotels und Restaurants tätig sein. Der Schüleraustausch wird von der Berufsschule Pegnitz und der Partnerschule Guyancourt organisiert, die Schirmherrschaft obliegt dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband. Finanzielle Hilfe steuert das Deutsch-Französische Sekretariat bei. Als Sponsoren wirken verschiedene frankische Hotels und Restaurants.

Hoteller Andreas Pfäum, der ebenfalls unter den geladenen Gästen war, lobte die „hervorragenden Umgangsformen“ der jungen Leute, denn am Vormittag hatten sie bereits einen Rundgang durch sein Hotel unternommen und mit ihm ein Zukunftsge-spräch geführt.

Schulleiter Horst Rustler zeigte sich überzeugt, dass durch die praktische Arbeit das Selbstvertrauen gestärkt

wird. „Selbstvertrauen ist ein Garant für den Erfolg“, legte er den jungen Menschen ans Herz. Eine gute Möglichkeit, Menschen kennen zu lernen, und mit ihnen zusammenzuarbeiten. Er meinte: „Europa ist unser aller zu Hause. Alle Hausbesitzer wissen, dass

an jedem Haus immer gearbeitet werden muss, so auch an diesem Haus Europa.“

Für die Organisation in diesem Jahr waren die Pädagogen Jean Marc Lambert aus Guyancourt und Tanja Kleiner, Pegnitz, zuständig. Die Auszubil-

denden der Klasse NKO 11B der Köche und die NHF 12 C für Servicekräfte verwöhnten die geladenen Gäste nach besten Kräften.

Die herbstliche Dekoration der Tische mit Naturmaterialien wirkte ebenso appetitanregend der Begrüßungscocktail „Weißbier Mojito“.

Die Menüfolge war geradezu niedlich auf bunten Zierkürbissen notiert. Die Geflügelleberterrine, Kürbiscremesuppe, Pegnitzer Roulade und Poudingotacherl mit Apfelsais waren nicht nur ein immenser Gaumengenuss, sondern ebenso ein grandioser Augenschmaus.

Passend zur Speisenfolge wurden „Kaiserpils“ aus Neuhaus, „Buchenbacher Becken-Bier“ und „Leupser Bier“ kredenzt. Diese neuen Geschmackserfahrungen beim Biergenuss stießen bei vielen jungen Franzosen auf überraschendes, jedoch wohlwollendes Erstaunen. Die heimischen Biere wurden vor dem Servieren mit ausführlicher Geschmacksbeschreibung angekündigt, was sehr positiv aufgenommen wurde.

Für die Ohren gab's auch was, das „Hotmaitrio“ spielte heimliche Melodien schön untermalend zu diesem Freundschaftsabend auf.



Beim Deutsch-Französischen Abend wurde ein leckeres Menü mit Geflügelleberterrine, Kürbiscremesuppe, Pegnitzer Roulade und Poudingotacherl mit Apfelsais serviert. Foto: Böhm

Deutsch – Tschechisches – Zertifikat

Zum ersten Mal in Deutschland fand eine Zertifikats – Prüfung für Köche mit Teilnehmern aus Tschechien und Deutschland statt. Am 25. November 2006 ging diese erstmalige Veranstaltung an der BS – Pegnitz über die Bühne.

5 Teilnehmer aus Tschechien von der Hotelfachschule in Karlsbad und

4 Teilnehmer der BS – Pegnitz:

Melanie Hertel, Martin Heger, Pierre Ammon, Christoph Möstel, alle NKO 12 C maßen ihr Können nach einer kurzen Theorieaufgabe an der praktischen Aufgabe:

Vorspeise – Geflügelcocktail

Suppe – Kartoffelsuppe

Fischgang – Zander

Hauptgang – Schweinerücken mit Beilagen

Dessert – Palatschinken

In der Praxis zeigte sich, dass hier zwei Systeme aufeinander trafen. Köche und Köchinnen aus Tschechien kochten alle das gleiche Menü aus dem vorgegebenen Warenkorb. Die Teilnehmer der BS- Pegnitz interpretierten den Warenkorb individuell und gestalteten dementsprechend ihr Menü. Kommentar der Jury aus beiden Ländern: „Interessant!“

Nachdem alle Arbeiten unter den gestrengen Augen der Jury absolviert waren, wurden die geladenen Gäste aus Tschechien und Deutschland mit Speis und Trank beglückt. Einige Grußwörter und Dankesreden folgten dem leiblichen Wohl und H. Rehorz von der IHK Bayreuth verteilte anschließend die Zertifikate an die Teilnehmer.

Schulleiter H. Rndr. Jiri Neumann zeigte sich bei seiner Rede erfreut, dass alle Prüflinge ihr Zertifikat bestanden hatten und war voll des Lobes für die Aufnahme seiner Delegation und der gelungenen Veranstaltung.

Es wäre schön gewesen, wenn für diese „Welturaufführung“ seitens des Veranstalters mehr Öffentlichkeitsarbeit betrieben worden wäre. So wenig Resonanz in der regionalen Presse wird der Bedeutung des Ereignisses nicht gerecht.

Köche im Wettstreit

Premiere mit einer Prüfung — Fünf-Gänge-Menü

PEGNITZ (be) — „Guten Appetit — Dobrou chut“ wünschte Bernd Rehorz von der Industrie- und Handelskammer (IHK) Oberfranken, den Gästen, die am Samstagabend in der Berufsschule für Köche einer Premiere beiwohnten.

Erstmalig wurde eine Zertifikatsprüfung für Köche aus Tschechien und Deutschland durchgeführt, die in Kooperation zwischen der IHK Oberfranken und der „Fachschule für Gastronomie in Karlsbad“ veranstaltet wurde. Neun Köche (fünf Tschechen und vier Deutsche) nahmen daran teil. Dieses Zertifikat ist vergleichbar mit der fachlichen Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Koch. Das Besondere daran: Die Grenzübergreifende Komponente sowie die Zertifizierung durch die IHK und die „Fachschule für Gastronomie in Karlsbad“. Die Teilnehmer waren alle Sieger, denn dieses Zertifikat wird sich in ihrer beruflichen Laufbahn inbarer Münze auszahlen.

Die Teilnehmer kreierten ein Fünf-Gänge-Menü; sie verfügten über den gleichen Warenkorb. Aus den Basisprodukten galt es, die gewünschte

Speisenfolge länderspezifisch zusammenzustellen. Interessant war, dass die geladenen Gäste neugierig auf den Teller ihres Nachbarn schauten, da jeder das Gericht in anderer Ausführung kredenzt bekam. Dadurch ergaben sich interessante Tischgespräche.

Kristina Jurosz, Fachlehrerin a. D., hatte 22 Jahre lang an der Berufsschule unterrichtet und für sie ging mit dieser Veranstaltung ein lang gehegter Traum in Erfüllung. Vor ihrem Wirken in Pegnitz war sie an der Partnerschule in Karlsbad tätig. Rehorz und Jurosz zeigten sich sehr erfreut darüber, dass alle Teilnehmer ein hohes Niveau aufwiesen.

Rehorz meinte, dass die Veranstaltung im kommenden Jahr wiederholt werden könnte. Das Projekt wird von Euregio Egrensis gefordert. Der Karlsbader Berufsschuldirektor Jiri Neumann bestätigte die Zusammenarbeit. Bürgermeister Manfred Thummier ist überzeugt, dass aus diesen fränkischen und böhmischen Wurzeln nur Gutes entstehen kann. Klemens Brosig von der Regierung von Oberfranken bezeichnete den Abend als die „Kronung der Partnerschaft“.



Einblicke am Arbeitsplatz: Neun Köche, fünf tschechische und vier deutsche, komponierten für die Zertifizierung ein Fünf-Gänge-Menü. Das war eine Premiere und eine Stärkung der Partnerschaft zugleich.
Foto: Eva Böhm

HOGA 2007 in Nürnberg

Alle Jahre finden anlässlich der HOGA die Bayerischen Jugendmeisterschaften für Köche, Refa und Hofa statt. Am 16.01.2007 startete das Team der BS – Pegnitz:

Hofa Julia Saller

Refa Eva Völkel

Koch Markus Walberer (1. Lehrjahr)

Koch Harry Schock (2. Lehrjahr)

Koch Dominik Reißner (3. Lehrjahr)

In einer Schauküche zauberten die Köche ihr Menü:

Klare Selleriesuppe mit Bavaria blu

Zanderfilet mit Zucchinihaube

Glasierter Spanferkelrücken
Schalotten, Wirsing, Möhren
Krautschnecken

Mohnnudeln und Powidltascherln

Mandeleis

Auch die Servicedamen mussten vor Publikum verschiedene Aufgaben, wie Flambieren, Blumen stecken, Cocktails mixen usw. erledigen, bevor sie zum Schluss, das von der Küchenbrigade gefertigte Menü servierten.

Die beiden Trainer, Fachlehrerin Fischer und Fachlehrer Dütsch sowie Schulleiter H. Rustler fieberten mit den mit gereisten Schülern und Lehrkräften der BS Pegnitz dem Endergebnis entgegen. Leider hat es in der Team – Gesamtwertung nur zum vierten Platz gereicht. Wir waren alle enttäuscht.

Nach 6 Wochen bekam die Schule eine Einladung des Hotel und Gaststättenverbandes Bayern zur Siegesfeier HOGA nach Beilngries. Erwartungsvoll fuhren Schulleiter H. Rustler, Fachlehrer Dütsch und unser Koch Dominik Reißner, Teilnehmer im 3. Lehrjahr, am 13. März ins Altmühltal. Dort wurde die Köche Mannschaft der BS Pegnitz und in der Einzelwertung Dominik Reißner für den dritten Platz in der Gesamtwertung Köche anlässlich der HOGA in Nürnberg ausgezeichnet. Eine überragende Leistung, nachdem die BS Pegnitz in den beiden Jahren zuvor anlässlich der HOGA in München und Nürnberg zweimal den zweiten Platz belegte.

Viele haben uns gefragt: Warum tut ihr euch das an? Der Stress in der Vorbereitung, der Druck vor Publikum zu arbeiten. Jeder Zuschauer gibt einen mehr oder weniger qualifizierten Kommentar zu den gezeigten Leistungen ab. Es ist ganz einfach, weil wir es lieben.

Zucchinihaube zierte Zanderfilet

Hotel und Gaststättenausstellung: Pegnitzer Berufsschule bei Jugendmeisterschaft in den gastronomischen Berufen

PEGNITZ/NÜRNBERG

Von Klaus Altmann-Dangelat

Gestern stand die Pegnitzer Berufsschule im Mittelpunkt des Interesses auf der Hoga in Nürnberg. Im Rahmen der Hotel und Gaststättenausstellung fanden die bayerischen Jugendmeisterschaften in den gastronomischen Berufen statt.

Die Pegnitzer mussten beim Wettbewerb um den Hoga-Pokal in der Halle 9 in der gläsernen Küche ihr Können unter Beweis stellen. So konnten die Mitschüler und auch die Konkurrenten die Nachwuchsköche bei der Arbeit beobachten.

Gegen zwei Teams

Die Pegnitzer traten gegen ein gemischtes Frankenteam und die Berufsschüler aus Regensburg an.

Mit vor Ort waren natürlich auch neben den anderen Lehrkräften die Fachlehrer Heidemarie Fischer und



Das Team der Pegnitzer Berufsschule gestern auf der HOGA in Nürnberg (von links): Eva Völkel, Markus Walberer (der im Gärtlein in Creußen lernt), Harry Schock, Dominik Reißner und Julia Saller. Foto: pr

Nordbayerischer Kurier / 17. Januar 2007



Ganz in blau mit einem Blumenstrauß: Andy Blue hatte gestern an diesem Tisch der Pegnitzer Berufsschule seine helle Freude gehabt. Foto: pr

Norbert Dütsch sowie Schulleiter Horst Rustler.

Auch alle Schüler der Abteilung Gastgewerbe unterstützen ihr Team in der Messehalle.

Denn die Berufsschule hatte zwei Busse für die Fahrt nach Nürnberg angemietet und hatte den Besuch der Hotel und Gaststättenausstellung als Lehrfahrt deklariert.

Das Team bestand einerseits aus den drei Köchen Markus Walberer (Restaurant Im Gärtlein in Creußen), Dominik Reißner (Akzenthotel Bayreuth) und Harry Schock (Rosenthal-Studio Selb).

Dazu kamen die Servicedamen Julia Saller (Jagdschloss Thiergarten Bayreuth) und Eva Völkel (Restaurant Da Corrado Bayreuth).

Alle drei Teams hatten die gleichen Voraussetzungen. Alle mussten aus Spanferkel, Zander, Kartoffeln und Sellerie ein Vier-Gänge-Menü zaubern.

Die Pegnitzer hatte sich für eine klare Selleriesuppe mit Bavaria blu zum Auftakt entschieden. Der Fisch-

gang: Zanderfilet mit Zucchinihaube, Safransauce und Couscous.

Zum glasierten Spanferkelrücken wurden Schalotten, Wirsing, Möhren und Krautschnecken den Juroren gereicht. Als Dessert gab es Powidltascherin, Mohnnudeln sowie Mandelreis.

Am Abend wurde dann noch bekannt, dass es für die Pegnitzer nicht ganz gereicht hat. Die Berufsschule hat ganz knapp den zweiten Platz verpasst.

Warten auf Einzelwertung

Nun hoffen die Schüler und Betreuer auf ein gutes Ergebnis in einer Einzelwertung, sei es im Bereich Küche oder im Bereich Service.

Heidemarie Fischer konnte dem KURIER auch schon die Termine für die nächsten Wettbewerbe in Pegnitz nennen.

Am 27. Januar geht es um den Achenbach-Pokal. Am 5. Mai wird ein Gewinner für den Fischer-Wanderpokal gesucht.

In Bayern gehört er zu den Besten

Ehrung für Nachwuchs-Koch Dominik Reissner – Dritter Platz beim HOGA-Jugendpokal

BAYREUTH/PEGNITZ

Mit seinem Vier-Gänge-Menü hat Dominik Reissner die Jury überzeugt. Für seinen dritten Platz beim Jugendpokal Bayern, einem landesweiten Kochwettbewerb auf der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie (HOGA) in Nürnberg, ist der Auszubildende nun ausgezeichnet worden.

Als Mannschaft ist die Berufsschule Pegnitz beim Wettbewerb des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands auf der HOGA angetreten. Auszubildender Dominik Reissner, Koch in den Meranier-Stuben im Bayreuther Accent Hotel, erreichte in der Einzelwertung den dritten Platz. Dafür wurde der 19-Jährige ausgezeichnet: Restaurant-Chef Peter Jungmayr, Küchen-Chef Matthias Kauper, Fachlehrer Norbert Dütsch und Berufsschulleiter Horst Rustler gratulierten zu der „voll überzeugenden“ Leistung. mar



Auszeichnung: Peter Jungmayr, Matthias Kauper, Norbert Dütsch und Horst Rustler (von links) gratulieren Dominik Reissner (Mitte). Foto: Lammel

Nordbayerischer Kurier / 22. März 2007

HOGA – Plus

In vielen Regionen Bayerns, Österreichs, der Schweiz und Südtirols gibt es eine gewachsene Köche – Struktur, die bei Ausstellungen kalter Platten regelmäßig vertreten ist. Dies ist bei uns in Oberfranken leider nicht der Fall. Aus unserem Raum startete bei der letzten HOGA in Nürnberg kein Teilnehmer.

Kalte Platten haben bei Buffet – Veranstaltungen in den Hotels und Gaststätten einen großen Anteil am Gelingen des Events. Die kalte Küche (Gardemanger) ist im Lehrplan der Berufsschule leider nur kurz vertreten. Eine gezielte Förderung ist im normalen Unterricht nur bedingt möglich. Deshalb haben wir an der Berufsschule Pegnitz unter der Leitung von Fachlehrer Schatz ein Programm aufgelegt, das es uns ermöglicht, im nächsten Schuljahr 2007 / 2008 an solchen Ausstellungen und Wettbewerben wie HOGA 2008 oder REWE – WIBU – Pokal erfolgreich teilzunehmen.

Die Teilnehmer aus den 11. Klassen:

NKO 11 A Dockhorn Denny
NKO 11 A Meini Sebastian
NKO 11 A Secklmann Johannes
NKO 11 B Spindler Markus
NKO 11 B Schuhmann Katja
NKO 11 B Rattunde Sabrina
NKO 11 B Kolb Philipp
NKO 11 C Kaulfuß Michael

treffen sich monatlich einmal in der Berufsschule Pegnitz in ihrer Freizeit um (bis jetzt 7) Meilensteine zu absolvieren, die sie gut trainiert an die Aufgaben im nächsten Schuljahr vorbereiten, z.B: HOGA – Kochkunstschau

Gruppe D Jugendprogramm
3 Tellergerichte, davon 1 Kindergericht
oder ein 3 – Gang – Menü
oder 1 Schauplatte für 4 Personen.

Hoffen wir, dass diese Investition in die Zukunft mit Erfolg gekrönt wird. Man kann jetzt schon erkennen, das handwerkliches Können, Geschick und akribische Genauigkeit bei den Teilnehmern deutlich zugenommen hat.

Kräutergeschichte

Es waren einmal zwei Fachlehrer. Sie lebten in der Stadt im Grünen und brachten ihren Eleven allerlei Nützliches und manchmal auch Überflüssiges bei. Des Öfteren hätten sie gerne frische und mystische Zutaten für ihre Zaubereien gebraucht und so kamen sie auf die glorreiche Idee einen Kräutergarten anzulegen.

Pläne wurden geschmiedet und wieder verworfen. „Dabei könnten wir doch gleich den Innenraum neu gestalten,“ meinten die beiden. Allein der König entschied: Es wird nur das Material gezahlt.

Was macht man in so einer Situation? Man fragt die Spezialisten. Tatsächlich kam man dadurch auf eine brauchbare Lösung. Kostet nicht viel, schaut einigermaßen aus, aber der Nutzen ist enorm.

Am 8. Mai war es endlich soweit. Hausmeister Teletzky hatte alles vorbereitet und eingekauft, die Klasse NKO 10A war dazu auserkoren, die Kräuter zu pflanzen.

Hoffen wir nun, dass alles gut wächst und gedeiht und die beiden Fachlehrer mit dem Kraut auch etwas anfangen können.

Die Moral aus der Geschichte: Lieber den Spatz in der Hand, als die Taube auf dem Dach.

Plus – Programm

Die Förderung guter Schüler über den normalen Berufsschullehrplan hinaus ist Schwerpunkt des Plus – Programms. Die Köche und Köchinnen aller 12. Klassen wurden von den beiden Fachlehrern Dütsch und Schatz beurteilt und jeweils 10 – 12 Schüler pro Klasse für diese Schulung ausgewählt.

An vier Nachmittagen wurden in jeweils vier Unterrichtsstunden unter der Anleitung von Fachlehrer Schatz ein Vier – Gang – Menü gekocht:

Vorspeise: **Wildpastete** – Herstellung und Verarbeitung von Farcen und Teigen

Zwischengang: **Lachsmedaillon** – richtige Garstufen für Fisch

Hauptgang: **Gefüllte Wachtel** – Anfertigung von Ballontinen und Saucen

Dessert: **Schokoladenvariationen** – Mousse, Schokoladenornamente, Eis

In diesen vier Unterrichtseinheiten hatte der Schüler Gelegenheit, sein handwerkliches Geschick weiter zu verfeinern und zu festigen.

Am Ende der Schulung erhielt jeder Teilnehmer ein Zertifikat und eine Mappe mit Arbeitsablauf und Rezepten.

In einer Zeit, in der uns die Medien weiß machen wollen, dass durchgeknallte Hotelierben oder minderbemittelte Typen in Big Brother der Mittelpunkt aller Interessen sein soll, erfüllt es uns mit Freude, dass unsere Köche und Köchinnen in ihrer Freizeit solches Engagement zeigen.

Schaper-Cup

Zum ersten Mal startete eine Mannschaft aus Oberfranken beim nationalen Schaper – Cup in Hannover.

Melanie Hertel NKO 12 C und Tobias Schenk NKO 12 B, betreut von Martin Freiberger (im Gärtlein, Creußen), nahmen die weite Reise nach Hannover auf sich. Mit dabei viele Töpfe und Pfannen und sogar ein kleiner Herd. Die Ausrüstung war auch notwendig, denn vor Ort angekommen stellten sie fest: Hier fehlt es an allem. Zu wenig Töpfe und Pfannen, das bestellte Material nicht vorhanden, keine Kühlmöglichkeiten. Kurz ein Desaster.

Köche können improvisieren und solche Schwierigkeiten fordern sie erst recht heraus. So kochten sie und machten aus den gegebenen Möglichkeiten das Beste. Geräucherte Dorade, gefüllte Rinderhüfte und Mokatorte mit Himbeereis überzeugten auch die Jury. Mit einem hervorragenden zweiten Platz wurden sie für ihre Mühen belohnt und kehrten mit der Gewissheit zurück, dass auch die Nordlichter von ihnen was gelernt haben.

Eine Veranstaltung dieser Größe muss besser vorbereitet und ausgerüstet sein.

Nordbayerischer Kurier - Donnerstag, 8. März 2007

Zweiter Platz im nationalen Schaper-Cup

Oberfränkischem Köche-Duo fehlte zum Sieg ein halber Punkt

CREUSSEN/BAYREUTH

Mit einem zweiten Platz sind Melanie Hertel und Tobias Schenk vom nationalen Schaper-Cup in Hannover zurückgekehrt.

Wie der KURIER berichtete, hatte der Verein der Köche Bayreuth die beiden Kochtalente für Oberfranken zu diesem bundesweiten Wettbewerb geschickt. „Wir haben den ersten Platz ganz knapp verfehlt“, sagt der Jugendleiter des Kochevereins, Willi Fuchs: Ein halber Punkt habe dem Duo zum Sieg gefehlt. Bei einer zu erreichenden Punktezahl von 100 war die Entscheidung hauchdünn. Vor allem beim Dessert – einer Mokka-Mousse-Torte mit Himbeereis und Früchteragout und Bestandteil eines Drei-Gänge-Menüs –

liefen Hertel und Schenk zur Höchstform auf und holten die volle Punktezahl. Der Erfolg ist auch ein Erfolg des Kochevereins Bayreuth, der eine oberfränkische Mannschaft zum ersten Mal zu diesem Wettbewerb schickte. Bei dem Rudolf-Achenbach-Preis, der alljährlich an der Berufsschule Pegnitz ausgelobt wird, kochen Auszubildende unter den gleichen Wettkampfbedingungen, die auch bundesweit Standard sind.

24 und 21 Jahre alt

Melanie Hertel ist bald 24 Jahre alt und macht ihre Ausbildung im Restaurant Im Gärtlein in Creußen. Der 21-jährige Tobias Schenk kommt aus Michelfeld und lernt das Kochhandwerk im Hotel Thiergarten in Bayreuth. tz



Nordbayerischer Kurier / 8. März 2007

Sommerabschlussprüfung Köche / Restaurantfachleute



Einen Abend lang heißt es für die künftigen Köche in der Pegnitzer Berufsschule: Durchhalten und nichts falsch machen. Denn irgendein Prüfer steht immer im Hintergrund. Fotos: Münch



Bei manchen Gerichten sollte Handzittern unterdrückt werden.

Das große Zittern in der Schulküche

Strafende Blicke für den Schuss Zitrone zu viel: Prüfungsstress künftiger Köche und Restaurantfachleute

PEGNITZ
Von Ralf Münch

Es geht nicht nur einmal im Jahr in der Schulküche der Berufsschule Pegnitz hektisch zu. Aber einmal klappern die Töpfe besonders laut, einmal sind die Schüler besonders aufgeregt. Dann, wenn die Auszubildenden ihre Prüfung als Koch ablegen – so wie am Dienstagabend.

Insgesamt 20 Auszubildende (neun Köche, fünf Restaurantfachleute und sechs Fachkräfte im Gastgewerbe) aus dem gesamten Verbreitungsgebiet wurden geprüft. Während manch einer daheim, am eigenen Herd, froh sein dürfte, wenn er anständige Spiegeleier auf die Reihe bekommt, genügt hier schon ein Schuss Zitrone zu viel, um strafende Blicke von den Prüfern zu ernten. Dann beginnt das Zittern bei den Schülern.

Ein Fünf-Gänge-Menü, für das man in einem Restaurant eine hübsche Stange Geld auf den Tisch blät-



Die Gäste wollen von den Restaurantfachleuten zügig bedient werden. Trotz allem sollte besser keine Hektik zu erkennen sein.

tern müsste, galt es zuzubereiten. Das Grundkonzept ist vorgegeben: Als Vorspeise gibt es Lachsforelle, an-

schließend eine Gurkenkaltschale, bevor es mit Verlorenen Eiern auf Blattspinat weiter geht. Der Haupt-

gang ist eine Kalbshaxe und als Dessert müssen Kirschen möglichst schmackhaft mit einem Gebäckstück verbunden werden. Wie dies die Schüler umsetzen, ist allerdings ihnen überlassen. „Ich bin wirklich froh, wenn das hier vorbei ist“, erzählt einer mit kleinen Schweißperlen auf der Stirn.

Während die Schüler schwitzen, warten bereits die geladenen Gäste. Nun sind die Restaurantfachleute gefragt. Freundlich, zuvorkommend und technisch korrekt sollen die Gäste bedient werden. Ein Essen, das von der falschen Seite serviert wird, wäre eine Katastrophe. Und während sich in der Küche ein Prüfer darüber äußert, wie gut es doch ist, dass Bilder in der Zeitung immer noch nicht mit Originalton abgedruckt werden können (dort geht es verbal wesentlich ruppiger zu als im Speisesaal), lächeln die Restaurantfachleute immer noch. Aber wie heißt es doch so schön: „Lehrjahre sind keine Herrenjahre.“ Vielleicht ja bald, aber nicht an diesem Abend.



Das Auge isst immer mit

Mit einem Fünf-Gänge-Menü mussten am Dienstagabend Auszubildende zum Koch in der Pegnitzer Berufsschule bei den Prüfern und den eingeladenen Gästen punkten. Foto: Münch

Wasser als Kleinod verstehen: Multivisionsschau

„Im Zeichen des Wassers“

Am 15. Mai 2007 in der Christian – Sammet - Halle in Pegnitz



„Der Westwind weht, der den Menschen in 19 Stunden ausdörft.....“ Der Dichter und Flieger Antoine de Saint Exupery schildert das letzte Stadium vor dem Verdursten nach seinem Flugzeugabsturz in der Sahara und wusste nach seiner Rettung durch einen Beduinen, der ihm Wasser reichte, „.....dies ist der mächtigste Mann der Welt.“

200 Schülerinnen und Schüler der Klassen NHF 11C, NHO 10A, NKO 10A, NKO 11C / Abteilung Gastronomie, besuchten am 15. Mai 2007 die Multivisionsschau „Im Zeichen des Wassers“ des BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland). Begleitende Lehrkräfte waren Frau Badum, Frau Fischer, Frau Hauser, Herr Hecht, Frau Hoffmann, Frau Kleinhenz und Herr Müllner.

Das Moderatorenteam führte die Jugendlichen in das Thema ein. So wurde beispielsweise an Ereignisse wie das Hochwasser an der Elbe erinnert. Die Schülerinnen und Schüler kamen vorbereitet, sie hatten das Thema bereits im Deutsch- und Sozialkundeunterricht anhand einschlägiger Materialien zur Schau bearbeitet.

Herr Hümmer, Geschäfts- und Werkleiter der Wasserwerke Juragruppe, informierte über die Wasserversorgung vor Ort und beantwortete Fragen der Jugendlichen.

Faszinierende Bilder, die aus Archiven der ganzen Welt unter künstlerischen Aspekten zusammengetragen wurden, die Reise des Wassers beginnt: Der Wasserkreislauf bestimmt unser Wetter und Klima – Flussregulierungen und ihre Folgen. – Der Wald: Schutz und Wasserspeicher – Das Süßwasser der Erde ist kostbar – Mehr als eine Milliarde Menschen haben keinen Zugang zu gefahrlos trinkbarem Wasser – Belastung des Wassers durch Industrie und Landwirtschaft – Moderne Kläranlagen – Wasser in Deutschland.

Nach vielen Eindrücken aus der Schau kristallisierten sich in der anschließenden Diskussion mit den Moderatoren Antworten auf folgende Fragen heraus: Was kann jeder sofort konkret tun, im privaten Bereich, im Hotel- und Gaststättenbereich, in der Schule (Beispiele: regionale Produkte bevorzugen - keine Äpfel aus Chile!-, Durchflussbegrenzer an Wasserhähnen anbringen, umweltfreundliche Putzmittel verwenden, Konsum einschränken).

Den Jugendlichen wurde die Besonderheit dessen, was sonst so selbst-verständlich aus dem Wasserhahn kommt, bewusst.

Kommentare von Schülern der Klasse NKO 11C bei der folgenden Nachbereitung: „Besonders gut fand ich die Diskussion, der Moderator von BUND war witzig und hatte Humor.“

„Schülergerechter und interessanter Vortrag.“

„Sehr interessant waren die Informationen über des virtuelle Wasser von Produkten.“

„Mich hat beeindruckt, dass es Rückstände im Wasser gibt, die durch die Kläranlage nicht beseitigt werden können und dass es deshalb eine Verweiblichung des Fischbestands im Rhein gibt.“ (Ursache: Rückstände von weiblichen Hormonen aufgrund der Pille führen dazu, dass im Rhein an bestimmten Stellen der Bestand an männlichen Fischen nur 25% beträgt.)

Die Multivisionsschau „Im Zeichen des Wassers“ präsentierte das komplexe Thema Wasser anschaulich mit magischen Bildern, ansprechenden Texten, Sound- und Bildeffekten. Sie hat zur Veranschaulichung der im Sozialkundeunterricht zu behandelnden Lernziele „Globalisierung“, „Lebens- und Zukunftssicherung durch ökologisch nachhaltige Entwicklung“ und „Entwicklungspolitik“ beigetragen und zum Handeln aufgefordert.

Ursula Badum

Bericht des Beratungslehrers 06/07

SMV:

Die Klassensprecher der einzelnen Blöcke erbrachten wieder Vorschläge zur Verbesserung der Schumatmosphäre:

- der Schulparkplatz ist in manchen Blöcken überlastet, mehr Parkplätze wären notwendig
- wenigstens die Fahrstreifen sollten asphaltiert oder gepflastert werden
- der Zugang zum Schulparkplatz müsste verbessert werden (Gehwegverlängerung links; gesicherter Fußgängerüberweg;)
- das Internat sollte am Vorabend bzw. in der Frühe vor dem Unterrichtsbeginn am Anreisetag bereits zugänglich sein
- zwischen Internat und Berufsschule wurde die Einrichtung einer Shuttlebuslinie vor Unterrichtsbeginn und nach Unterrichtsende angeregt

Termine und Veranstaltungen im Schuljahr 2006/07:

Block-, Tages-, Schulsprecherwahlen:

Block I: 18.12.2006
Block II: 29.11.2006
Block III: 19.10.2006
Block IV: 17.11.2006

Dienstbesprechung der Beratungslehrer:

Mittwoch, 07.03.07 in der Universität Bayreuth

Info-Veranstaltungen über das berufliche Schulwesen und Schullaufbahnberatung:

Dienstag, 14.11.2006: Grundschule Pegnitz

Mittwoch, 23.11.2006: Hauptschule Betzenstein

Info-Veranstaltung über Berufe im Gastgewerbe:

Mittwoch, 13.06.2007: Städt. Wirtschaftsschule Bayreuth

Arbeitskreis Sucht, Landratsamt Bayreuth

Herbstsitzung: Montag, 11.12.06

Arbeitskreis „Unsere Stadt Pegnitz gemeinsam gegen Drogen“:

Der Arbeitskreis setzte seine Arbeit in gewohnter Weise fort. In den Sitzungen wurden Erfahrungen und Informationen ausgetauscht, Maßnahmen besprochen und Projekte vorbereitet.

43. Sitzung: Montag, 06. November 2006

44. Sitzung: Montag, 15. Januar 2007

45. Sitzung: Montag, 19. März 2007

46. Sitzung: Montag, 21. Mai 2007

Die Sternwanderung der 7. Klassen aller Schularten, die in den vergangenen Jahren mit einem Quiz und alternativen Freizeitbeschäftigungsangeboten einen guten Beitrag zur Drogenprävention leisten konnte, wurde für dieses Schuljahr ausgesetzt, weil sich für die Klassen wiederholt Schwierigkeiten bei der Gutscheineinlösung ergaben.

Als Ersatz ist für Herbst 2007 die Extra Tour Sucht der Fa. KomPass, die sich für die 9. Klassen aller Schularten eignet, geplant.

Am Samstag, 18. November 2006 wurde wieder eine Thermennacht in der Therme Obersees durchgeführt. An einem Gemeinschaftsinfostand der beiden Arbeitskreise Pegnitz und Hollfeld konnten Kinder und Jugendliche die „Alkoholbrille“ und das Lungenvolumengerät testen.

Suchtprävention in der Schule:

Auch in diesem Schuljahr konnten wir für alle 11. Klassen sowie für drei 10. Klassen der Metallabteilung die Informations- und Diskussionsreihe zur Drogenprävention mit Herrn Kriminalhauptkommissar Bär fortsetzen. Die Schüler wurden wieder umfassend und kompetent aus erster Hand informiert. Dass diese Veranstaltungen für die Schüler wichtig sind, zeigen die vielen Fragen und lebhaften Diskussionen zur Drogenproblematik.

Georg Müllner
Beratungslehrer

Impressum	
Herausgeber	Staatliche Berufsschule Pfarrer-Dr.-Vogl-Str. 31-33 91257 Pegnitz Tel.: 09241/4839-0, Fax.: 09241/4839-22
Redaktion	Peter Daut
Redaktionelle Mitarbeiter	Die Berichterstatter
Layout	Peter Daut
Auflage	80 Stück