

Quiche und Kartoffelsuppe

16 Schüler aus Frankreich kochten gemeinsam mit Deutschen an der Berufsschule

VON
HEIKO BOSSE

Für drei Wochen besuchen 16 französische Schüler ihre Partnerschule, die BBS in Osterholz-Scharmbeck. Am Freitag organisierten die Lehrerinnen einen Kochnachmittag mit deutscher und französischer Kost.

OSTERHOLZ-SCHARMBECK Die französische Küche ist raffiniert und genießt weltweit einen ausgezeichneten Ruf. 16 Schülerinnen und Schüler aus Bouxwiller bei Straßburg zeigten deutschen Jugendlichen am Freitagnachmittag, wie es geht. Hintergrund ist ein Austausch der Berufsbildenden Schulen (BBS) mit deren Partnerschule „Lycée Professionnel Agricole Privé Schattenmann“. Die Franzosen sind seit verganginem Sonntag im Landkreis, wohnen in der Jugendherberge Worpswede und absolvieren Praktika in Kindergärten, Alten- und Pflegeheimen oder h dem Kreiskrankenhaus.

„Damit die deutschen und französischen Schüler sich aber auch abseits von Praktikum und Schule besser kennenlernen können, haben wir für heute ein Kochevent geplant“, erklärte Ute Nörenberg, Französischlehrerin an der BBS, am Freitagnachmittag. Gemeinsam mit ihrer Kollegin Ulrike Ruß hatte sie die Praktika organisiert. Beim Kochnachmittag wurden die deutschen und französischen Schüler von den Kochexper-



Die Französischlehrerinnen Ulrike Ruß (links) und Ute Nörenberg (Zweite von rechts) organisieren den Austausch. Beim Kochevent am Freitagnachmittag schauten sie deutschen und französischen Schülern beim Zubereiten einer Quiche Lorraine zu. Fotos (2): Bosse

tinnen der BBS, Carola Wellbrock-Voss und Traute Steenken, angeleitet.

Beide Gruppen hatten sich am Herd eine Menge vorgenommen. So wurde unter an-

derem eine Kartoffelsuppe zubereitet – na klar, aus der deutschen Küche. Die französische Lebensart repräsentierte eine Quiche Lorraine. Zudem durften sich die Schüler an Desserts und Würstchen im Schlafrock versuchen.

„Man merkt direkt, dass die Schüler heute viel unbefangener miteinander umgehen als im ‚normalen‘ Unterricht“, sah sich Lehrerin Ute Nörenberg dann auch schnell in ihrem Kochprojekt bestätigt. Für die deutschen Schüler ist der Besuch der Franzosen zudem bereits eine gute Vorbereitung. Im Juni fahren sie nämlich im Gegenzug für zwei Wochen nach Frankreich.



Während eine Schülergruppe in der Küche werkelt, kümmerte sich die andere um das Eindecken der Tische. Die Lehrerinnen Ute Nörenberg (Zweite von links) und Carola Wellbrock-Voss (rechts) zeigen, wie das Besteck richtig zu liegen hat.