

# Die Gourmet-Schule

Beim pädagogischen Kochen an der Sek3 sorgen gehörlose Jugendliche nicht nur für kulinarische Höhepunkte. Der gemeinsame Mittagstisch fördert auch den Kontakt zu den hörenden Kolleg\*innen.

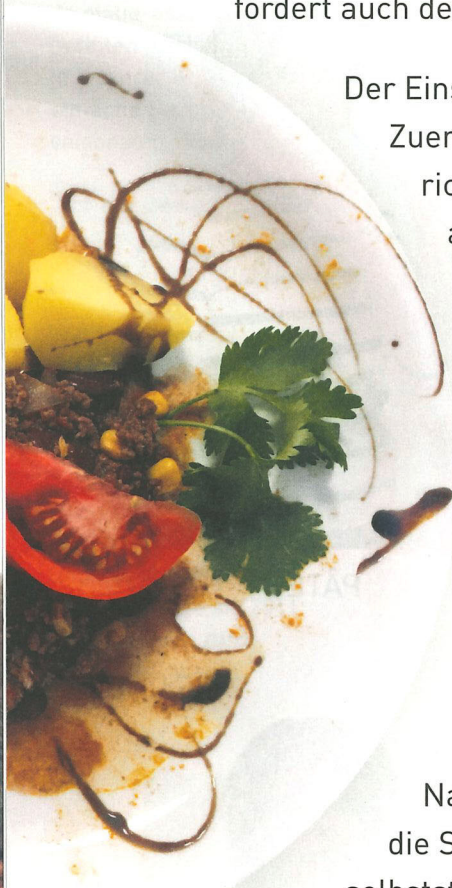


Foto: Beat Holdener

Der Einsatz der Kochcrew beginnt um 8.15 Uhr.

Zuerst werden Hände gewaschen und die richtige Berufsbekleidung mit Kopfbedeckung angezogen. Kursleiter David Hidrogo informiert über das Menü und die vorgesehenen Mengen. Dabei wird er von einer Schülerin mit Gebärdensprache unterstützt. Chili con carne mit Basmati und Weizentortillas sind geplant. «Schon wieder Reis», reklamiert die Kochgruppe, «das gab es schon vor zwei Tagen.» Spontan wird gemeinsam entschieden, auf Kartoffeln und Teigwaren als Beilage umzustellen.

Nach der Verteilung der Aufgaben legen die Schülerinnen und Schüler erstaunlich selbstständig los. Die einen widmen sich dem Rüsten. Der erfahrenste Jungkoch brät das Fleisch an und gibt die weiteren Zutaten dazu. Schon bald füllt sich die Schulküche mit appetitlichen Gerüchen. David kuckt den Arbeitenden gelegentlich über die Schultern, gibt ihnen Tipps zur sicheren Handhabung der Utensilien, macht Lebensmittelkunde oder Rechenübungen für die Küchenpraxis. Ohne Pause wird durchgearbeitet, nebenbei gebärden mit den Kolleg\*innen auf dem Schulhof durch das geschlossene Fenster liegt nur kurz drin. Alle sind konzentriert und ohne Hektik tätig, es wirkt professionell.

Beim pädagogischen Kochen an der Sek3 sind vier bis fünf Schülerinnen jeweils ein Semester lang mit dabei. Sie können so berufliche Erfahrung und Praxis sammeln und lernen, Verantwortung zu übernehmen. «Die Einführung des Kurses hat in unserem Schulhaus einen Kulturwandel eingeleitet», erzählt Schulleiter Peter Bachmann begeistert. «Weil das Essen so gut schmeckt, ist der Mittagshort zum Renner geworden. Auch die Mitarbeitenden essen jetzt oft hier.» Vor allem aber hat sich der Austausch der hörenden und gehörlosen Jugendlichen intensiviert. Sie haben die Tipps zur besseren Kommunikation verinnerlicht und viele sind motiviert Gebärdensprache zu lernen. «Unsere Freifachkurse sind darum immer ausgebucht.» Für das neue Schuljahr haben sich schon viele Regelschüler\*innen für den Mittagshort angemeldet, um im «Land der Gebärdensprache» sein zu können, bevor sie dann den Gebärdensprachkurs am freien Nachmittag besuchen.

Gegen halb zwölf Uhr beginnt in der Küche der Schlusspurt, die letzten Tortillas werden gebraten, das Salatbuffet arrangiert, Chili und Beilagen in den Schöpfungswagen schön angerichtet. Schon kommen die ersten der rund 35 Hungrigen und werden von der Küchencrew wunschgemäss bedient. «Das Essen ist sehr fein, und es gibt immer etwas anderes», sagt stellvertretend ein gehörloser Jugendlicher. Die kochenden Schüler\*innen dürfen zu recht ein bisschen stolz auf sich sein und einzelne überlegen sich sogar das Kochen vielleicht zum Beruf zu machen. (bh)

Die Sek3 führt auch auch einen hauswirtschaftlichen Kochunterricht nach Inhalten, wie er im Bereich «Wirtschaft, Arbeit Haushalt» im Lehrplan21 beschrieben ist. Die Schüler\*innen lernen unter anderem ein Menu nach verschiedenen Gesichtspunkten planen, selber einkaufen und kochen. Sie kochen gleich auch für die Jugendlichen der Wohngruppe, welche im Zentrum für Gehör und Sprache in der Nachbarschaft beheimatet ist. Das gemeinsame Nachtessen bildet einen natürlichen, meist leckeren Abschluss des intensiven Schultages.

**sek3.ch**

