

G + Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe

Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum & Brillat Savarin Schule OSZ Gastgewerbe (Hrsg.) (2013). Berlin: EPIZ e.V. (Zentrum für Globales Lernen)

Ein Bewusstsein über die Notwendigkeit der Implementierung des Nachhaltigkeitsleitbildes in die Unterrichtsprozesse der Berufsbildung konnte insbesondere seit der Entwicklung zahlreicher Projekte im Rahmen der UN-Dekade geschaffen werden. Vor allem für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft können Ergebnisse aus umfangreich durchgeführten Projekten für die Ausbildung in Schule und Betrieb nutzbar gemacht werden. Zur Realisierung der Ziele und Maßnahmen, die mit der Nachhaltigkeitsidee verbunden sind, ist zudem die nachhaltigkeitsbezogene Qualifikation und Motivation unserer zukünftigen Fachkräfte ausschlaggebend. Hierbei geht es einerseits um die Mitarbeiterqualifikation und -motivation in zahlreichen Sektoren des Berufsfeldes und andererseits um die Gestaltung qualifikationsfördernder und anregender Lehr-Lernarrangements. Mit dem schulischen Arbeitsheft „*G + Einladung zum Leichenschmaus für das Gastgewerbe*“ für Auszubildende und Lehrkräfte des Berufsfeldes Ernährung und Hauswirtschaft wird durch eine spannende, zum Teil amüsante und makabre Art und Weise versucht, diesem Anliegen entgegen zu kommen. Mithilfe der beiliegenden didaktischen Lehrerhandreichung wird es ermöglicht, kompetenzbasiert und didaktisch/methodisch aufbereitet, die nachhaltigkeitsrelevante Lernsituation fachinhaltlich und spannungsreich unter vielfacher Einnahme einer kritischen-reflektierten Perspektive unterrichtlich durchzuführen. Schülermotivierend ist, dass die Herausgeber/-innen des Heftes die Schüler/-innen mit einem Mord konfrontieren, der an einem Manager einer Restaurantkette begangen wurde. Während die Schüler/-innen diesen Mord versuchen aufzuklären, beantworten sie zahlreiche Fragen rund um das Thema einer nachhaltigen Lebensmittelversorgung. Sie werden angeregt, Gästeinformationen, Marketinginstrumente zu erstellen und Ideen eines nachhaltigen Büffets zu sammeln und dieses schließlich zuzubereiten.

Sicherlich lässt sich festhalten, dass dem Anspruch einer Implementation der Nachhaltigkeitsthematik im Rahmen dieser Lernsituation nicht nachgekommen werden kann – dies ist sicherlich auch nicht beabsichtigt. Vielmehr sind stetige Nachhaltigkeitsbezüge im Ausbildungsverlauf arbeitsprozessbezogen herzustellen, um der Komplexität der Thematik gerecht zu werden und den Nachhaltigkeitsgedanken zu internalisieren. Doch stellt das Arbeitsheft eine herausragende didaktische Leistung dar, mit der es gelingen kann, die Auszubildenden mit dem Thema vertraut zu machen und sie für die weitere Auseinandersetzung zu motivieren. Es kann für alle Lehrkräfte in Bildungsgängen des fokussierten Berufsfeldes empfohlen werden.

Kathrin Gemballa-Witych, Fachhochschule Münster/IBL