

Dinieren für den guten Zweck

Die Organisatoren der „Nacht der Sterne“ im Restaurant „Neo“ holten den ersten Preis beim Projekttag der Hotelfachschule

Von Nils Herzog

Veganes Trockenfleisch, einen Schluck Birne-Walnuss-Likör oder doch lieber ein Gläschen edlen „Neckar Imperial“-Sekt? Die Schüler der Fritz-Gabler-Hotelfachschule auf dem Boxberg verwöhnten ihre Besucher beim Projekttag 2017 mit allerlei kreativen Ideen und Produkten. Auf vier Stockwerken präsentierten die angehenden Betriebswirte die Ergebnisse monatelanger Arbeit. Teamwork und Kreativität seien bei den Projekten gefragt, so Schulleiter Martin Dannenmann, man wolle die Schüler mal „vom Zügel nehmen“. Und wie kreativ die Männer und Frauen der Hotelfachschule sein können, haben sie mit einer breiten Palette an verschiedensten Ideen gezeigt.

So hat etwa die Projektgruppe „Pro Sekt“ ihren eigenen Schaumwein, den „Neckar Imperial“ entworfen. Von der Wahl der Rebe bis zum Design der Flasche lag alles in der Hand der sechs Schülerinnen (siehe Artikel unten). Aber nicht nur kulinarische Projekte wurden verwirklicht. Die Gruppe „Jobs for your Future“ hat Flüchtlinge an die Arbeit in der Gastronomie herangeführt und sie für Berufe und Praktika fit gemacht. Und das „Knigge-Projekt“ hat in verschiedenen Schulen Kindern und Jugendlichen richtiges Verhalten nähergebracht – unter anderem am Esstisch, online und bei Job-Bewerbungen.

Manch eine Gruppe hat sogar überlegt, ihr Projekt zum Job zu machen. Etwa das Team „Jerky Jack“ die ihr eigenes „Beef Jerky“, also Trockenfleisch, entworfen haben. Das Besondere: Neben der normalen Fleisch-Variante gibt es das Ganze auch für Veganer. Dafür haben die Schüler die „Jack-Frucht“ verwendet, die bei der Ver-

arbeitung eine fleischähnliche Struktur annimmt. „So etwas gibt es in Deutschland noch gar nicht“, erklärt Sören von der Projektgruppe. Doch momentan sind die Pläne der Schüler für ihr Berufsleben noch zu unterschiedlich, um „Jerky Jack“ zu einem Unternehmen auszubauen. Sobald wird das vegane Trockenfleisch also nicht im Supermarktregal landen.

Die vielen kreativen Ideen der Schüler versprachen eine spannende Preisverleihung. Denn neben guten Noten und der Möglichkeit, sich mal kreativ auszutoben, winken den besten Projektgruppen Preisgelder von bis zu 500 Euro. Den ersten Platz belegte dieses Jahr das Team „Feed your Soul“. Die sechs Schüler hatten einen Gala-Abend mit Sieben-Gänge-Menü, zubereitet von sechs Sterneköchen, auf die Beine gestellt und das dabei verdiente Geld gespendet. Über 7000 Euro kamen zusammen. Viel Arbeit und Telefongespräche waren nötig, um Sponsoren und Köche an Bord zu holen, wie Karin von „Feed your Soul“ erklärt. Aber sobald der erste Sterne-Koch zugesagt hatte, kam das Projekt ins Rollen. „Die kennen sich ja alle untereinander“, weiß Karin – mit dabei im Restaurant „Neo“ war zum Beispiel Martin Scharff von der Schlossweinstube im Heidelberger Schloss. Und für den guten Zweck, die „Deutsche Stiftung für junge Erwachsene mit Krebs“, waren alle gern bereit, sich zu beteiligen.

Das wurde nicht nur mit dem ersten Preis der Jury belohnt, sondern überzeugte auch das Publikum, das ebenfalls seine Stimme für das beste Projekt abgeben durfte. Platz zwei erreichte das Team, das die Website der Schule neugestaltet hat. Und Rang Drei ging an die Schülerinnen von „Pro Sekt“, die gleich mit ihrer eigenen Kreation anstoßen konnten.



Die Gruppe „Feed your Soul“ war der Abräumer beim Projekttag: Sie hatten ein Gala-Diner mit Sterneköchen im Bahnstadt-Restaurant „Neo“ auf die Beine gestellt – und holten damit nicht nur den Jury-, sondern auch den Publikumspreis. Fotos: Peter Dorn

Prickelndes aus Heidelberg

Sechs Hotelfachschülerinnen haben ihren eigenen Sekt entwickelt – und für den „Neckar Imperial“ einen Preis gewonnen

Von Nils Herzog

Schon die Flasche ist etwas Besonderes: Blickdicht und ganz weiß oder schwarz kommt der „Neckar Imperial“ daher und zeigt dem Betrachter nur, was handelsüblicher Sekt normalerweise verbirgt – den Korken. Eine Design-Entscheidung, die überraschen soll, wie Martina Weber und Selina Beißwanger erklären. Die beiden Schülerinnen der Heidelberger Hotelfachschule haben zusammen mit vier ihrer Mitschülerinnen den Sekt entworfen – von der Rebe bis zum Design des Etiketts. Bei den Projekttagen ihrer Schule (siehe Artikel oben) haben sie den Schaumwein jetzt vorgestellt.

Die sechs jungen Frauen wollten einen Sekt, den es so noch nicht gibt. Die Idee zum eigenen Schaumwein war für die angehenden Gastronomen naheliegend: „Sekt ist gut zum Anstoßen und zum Feiern, zu jeder Gelegenheit“, erklärt Weber – und damit passt das Getränk perfekt zum Hotelfach. Seit Januar dieses Jahres hat das Team „Pro Sekt“, so der Name des Vorhabens, gearbeitet, um schließlich ihr eigenes prickelndes Getränk in der Hand halten zu können. Das bedeutete viel Arbeit, aber es war auch immer eine

„Leichtigkeit im Projekt“, wie Weber und Beißwanger schmunzelnd erzählen.

So musste das Team verschiedene Rebsorten ausprobieren, um den richtigen Geschmack für ihren „Neckar Imperial“ zu finden. „Wir wollten eigentlich einen halbtrockenen Sekt“, erzählt Beißwanger. Aber die Schülerinnen entschlossen sich schließlich doch für einen trockenen – aus wirtschaftlichen Gründen, denn der



Seit Januar arbeiteten die angehenden Betriebswirtinnen an ihrem Schaumwein. Die Trauben dafür stammen aus der Region, hergestellt wird er in Neckarsulm. Foto: Peter Dorn

verkauft sich besser. Beim Design war den Schülerinnen Schlichtheit wichtig. „Wir wollten kein „Bling Bling“, so Weber. Und mit der schwarzen Flasche sollen auch Männer angesprochen werden, „die müssen ja sonst immer Bier trinken“, lacht die frischgebackene Sektherstellerin.

Die Trauben für die beiden Sorten – in der weißen Flasche steckt ein Rosé, in der schwarzen ein Blanc de Blancs – stam-

men alle aus der Region. Unterstützt wurden die Schülerinnen, die zwischen 24 und 41 Jahre alt sind, bei der Entwicklung ihres Getränks vom Sektforum in Neckarsulm. Produziert wird der „Neckar Imperial“ in Neckarsulm, und zwar nur auf Nachfrage. Wer nicht bei Gelegenheiten wie dem Projekttag der Fritz-Gabel-Schule zuschlagen konnte, muss daher zwei Wochen Vorlaufzeit einplanen.

Die Mitglieder des „Pro Sekt“-Teams hingegen können bei jeder Vorstellung ihres Sektes in den Genuss des einen oder anderen Gläschens kommen. Und etwas anderes käme den sechs Schülerinnen auch gar nicht mehr ins Haus: „Ich trinke eigentlich nur noch hochpreisigen Sekt“, erzählt Beißwanger lächelnd. „Oder meinen eigenen.“ Gut, dass auch beim Projekttag der Hotelfachschule ein paar Flaschen griffbereit standen, denn zum Anstoßen hatte das Team allen Grund: Die Jury belohnte den „Neckar Imperial“ mit dem dritten Platz.

Info: Den „Neckar Imperial“ kann man per E-Mail an sektprojekt2017@gmx.de oder telefonisch unter 0157 / 74007167 bestellen. Eine Flasche kostet zwölf Euro.

Schüler laufen für „Kinderreich“

Spendenaktion am Freitag

RNZ. Die Schüler des Bunsen-Gymnasiums veranstalten am Freitag, 22. September, von 8 bis 13 Uhr ihren jährlichen Spendenlauf. Die dabei erlaufene Summe soll an den Verein „Kinderreich Heidelberg – Wir helfen Kindern“ gehen, der eine neue Kucheneinrichtung sowie diverse neue Spielgeräte benötigt. Damit wollen die Gymnasiasten einen kleinen Beitrag für einen Ausgleich der Bildungschancen von Heidelberger Kindern leisten.

Das „Kinderreich“ betretet in den Räumen der Providenzkirche nachmittags Kinder unabhängig von ihrer sozialen Herkunft. Dort können sie verschiedene Freizeitaktivitäten ausprobieren und Hausaufgaben machen. Für zwei bis drei Kinder gibt es jeweils einen ehrenamtlichen Betreuer, sodass auf jedes Kind individuell eingegangen werden kann. Trotz schlechten Wetters haben die Schüler im letzten Jahr mit ihrer Laufbereitschaft einen beachtlichen Erlös erzielt – das wollen sie am Freitag wiederholen. Traditionell organisieren die Schüler des Neuenheimer Gymnasiums einen Charitylauf zugunsten sozialer, gemeinnütziger Organisationen.

Von Rittern, Nazis und 68ern

Thadden-Schüler erforschten die Regionalgeschichte – Drei von ihnen gewannen den zweiten Platz beim Geschichtswettbewerb des Bundespräsidenten

Von Lea Dortsch

Wie Detektive begaben sich neun Schüler des Thadden-Gymnasiums auf eine Spurensuche in der Geschichte: Sie stöberten in Archiven nach Dokumenten, befragten Zeitzeugen und erschlossen sich auf diese Weise wie echte Historiker die regionale Vergangenheit. Dabei beschäftigten sie sich mit Familiengeschichte, örtlichen Institutionen oder bekannten Sehenswürdigkeiten. Die Ergebnisse reichten sie beim Geschichtswettbewerb des Bundespräsidenten ein. Drei der Schüler gewannen mit ihren Projekten zum diesjährigen Thema „Gott und die Welt. Religion und Geschichte“ den zweiten Platz auf Landesebene.

Leon Zorn und Katharina Eichbaum aus der elften Klasse gehören mit ihrem Projekt „Der Ritterorden vom heiligen Grab zu Jerusalem. Heute exklusiv oder Teil der Gesellschaft?“ zum Siegerteam der Wieblinger Schule. Die Fragestellung haben sie zufällig in einem Kirchenblatt gefunden, erzählt Leon. „Wir haben kurzerhand einen Gottesdienst der

Jesuitengemeinde besucht und sind mit den Ordensmitgliedern ins Gespräch bekommen“, berichtet der Elftklässler. Ihre Ergebnisse reichten Leon und Katharina in Form eines Dokumentarfilms ein. „Die Interviews mit den Mitgliedern des Ordens haben wir mit Hintergrundinformationen aus Quellen und Literatur zusammengeschnitten“, erklärt Katharina.

Die Schüler befragten während des Projektkurses nicht nur Zeitzeugen, sondern konnten auch historische Quellen in der Hand halten. So recherchierte Sophie Walter im Universitätsarchiv sowie in den Stadtarchiven in Heidelberg und Mannheim zu einer berühmten Heidelberger Sehenswürdigkeit – der Thingstätte. Sie fragte sich, warum die Nationalsozialisten bei der Eröffnungsfeier auf Bräuche der germanischen Mythologie zurückgegriffen haben.

„Ich habe mir ein nationalsozialistisches Thema ausgesucht, das nichts mit Religion im herkömmlichen Sinne, aber mit Glauben zu tun hat“, erklärt die Zwölfklässlerin ihre Idee. „Es war sehr mühselig, sich durch die ganzen Archiv-

quellen durchzuarbeiten“, gesteht die angehende Abiturientin. Doch je mehr Zeitungsartikel aus den 1930er Jahren sie las, desto mehr Spaß habe ihr die Arbeit gemacht, denn: „Bei der intensiven Re-



„Gott und die Welt – Religion macht Geschichte“, so lautete das Thema, mit dem sich die Thadden-Schüler (links Lehrerin Eva Bernhard) beschäftigten. Foto: Philipp Rothe

cherche ist man tief in das Thema eingetaucht.“

Die Zwölfklässlerinnen Leonie Friege und Rebekka Schöck gewannen mit ihrer Ausarbeitung über die 68er-Bewegung in Heidelberg zwar keinen Hauptpreis, wurden von der Körberstiftung jedoch mit einer Einladung für den „Eustory Summit“ in Berlin ausgezeichnet, wo 100 Jugendliche aus ganz Europa über Politik und Geschichte diskutieren.

Neben den Preisträgern der Schule forschten auch die Mitschüler zu spannenden Themen. So ging die Elftklässlerin Leonie Lachnit ihrer eigenen Familiengeschichte nach und kam dabei der Frauenemanzipation innerhalb der Katholischen Gemeinde in Neunkirchen näher. Leo-

nie Kester erforschte die Vergangenheit der Elisabeth-von-Thadden-Schule.

Die Recherche der Schüler begleiteten die Geschichtslehrerin Eva Bernhardt sowie die Studentinnen Johanna Bethge und Dennis Beck. Im Kurs gaben sie Tipps zur Literatursuche, dem methodischen Vorgehen oder kritischen Prüfen der Quellen. Bereits im Juli nahmen die Preisträger der Thadden-Schule im Neuen Schloss in Stuttgart ihren Preis entgegen. Schüler aus Mosbach und Schwäbisch Gmünd belegten den ersten Platz.

Der Geschichtswettbewerb des Bundespräsidenten ist der größte historische Forschungswettbewerb Deutschlands. Ausgerichtet wird er in zweijährigem Turnus von der Hamburger Körber-Stiftung. In diesem Jahr habe es mit mehr als 5000 Schülern eine so hohe Teilnahme gegeben wie nie zuvor, berichtet Tutor Dennis Beck. „Mit dem zweiten Platz haben wir uns für den bundesweiten Wettbewerb qualifiziert. Wie das ausgehen wird, werden wir noch im kommenden Schuljahr sehen“, sagt Leon Zorn.