

Das Projekt „BrotKultur, die kulturelle Bedeutung eines Lebensmittels“ fand im Schuljahr 2015/16, in der 10. Schulstufe mit zwei Klassen der berufsbildenden Fachschule für Bäckerinnen und Bäcker statt, wobei in den Klassen ein hoher Anteil an Schülerinnen und Schülern mit Migrationshintergrund und zwei Inklusionsschülern sind. Mit den Fächern Fachpraktikum, Bäckereitechnologie, Ernährungslehre und Fachkunde hatte das Projekt die Ziele einerseits auf SchülerInnenebene den Schülerinnen und Schülern anhand von Brot als Weltnahrungsmittel die kulturelle Diversität beziehungsweise Gemeinsamkeiten auf zu zeigen, andererseits bei den Lehrerinnen und Lehrern das Bewusstsein für die Vorteile von fächerübergreifender Kooperation und Teamarbeit zu schaffen. In der ersten Phase des Projektes erstellten die Schülerinnen und Schüler eine Zeitleiste über die Geschichte des Brotes. In der zweiten Phase ermittelten die Schülerinnen und Schüler im Familienverband Rezepte über traditionelles Brot und setzten diese im Fachpraktikum um. Wir konnten bei den Schülerinnen und Schülern sowohl die Toleranz für ein multikulturelles Zusammenleben als auch die Inklusion von Schülerinnen und Schülern mit anderen geistigen und körperlichen Voraussetzungen erhöhen und eine intrinsische Motivation bei der Umsetzung eigener Rezepte erzeugen.

Autor/in: Reinhard Faltejsek

Durchführende Institution: Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

Fächer: Fachpraktikum, Bäckereitechnologie, Ernährungslehre und Fachkunde

Schultyp: Berufsschule

Schulstufe: 10