IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

MIT HANDLUNGSORIENTIERTEM UNTERRICHT ZUM/ZUR „DIPLOMIERTEN KÄSEKENNER/IN“

ID 945

Harald Weidacher

Dipl.-Päd. Alexander Mair

Dipl. Päd. Andrea Fuchs

Mag. Sandra Schachner-Ivic

Fachlehrernin Renate Kracher

Dipl.-Päd. Helmuth Gantschnigg

Institution: HBLA für Tourismus St.Johann in Tirol

Fieberbrunn, Mai, 2013

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT **3**

1 EINLEITUNG **4**

1.1 Methodologisches Konzept 4

1.1.1 Handlungsorientierter Unterricht 5

1.1.2 Kriterien und förderliche Rahmenbedingungen 6

1.1.3 Rahmenbedingungen 6

1.1.4 Teamfähigkeit 7

1.1.5 Strukturierung des Unterrichtes 8

2 ZIELE **10**

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene 10

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene 10

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen 10

3 DURCHFÜHRUNG **11**

3.1 Durchführung und Abläufe des Projektes 11

3.1.2 Ablauf der Unterrichtssequenzen 11

4 EVALUATIONSMETHODEN **14**

5 ERGEBNISSE **15**

5.1 Ergebnisse zu Ziel Teamarbeit 15

5.2 Ergebnisse zu Ziel Bereich Fachkompetenzen 17

5.3 Ergebnisse zu Ziel 2 “ Warum ist Präsentieren so wichtig” 23

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK **25**

7 LITERATUR **26**

ANHANG **27**

ABSTRACT

Ist es möglich in der unverbindlichen Übung „Käsekenner/innen“ einen interessanteren, abwechslungsreichen und nachhaltigen Unterricht durchzuführen?

Kann man Kolleg/innen für eine intensive Teamarbeit begeistern und in den neu gestalteten Unterricht einbinden?

Wie gehen Schüler/innen mit neuen Lernstrategien um und können sie diese erfolgreich bei einer Prüfung und Veranstaltung umsetzen?

Für all diese Fragen wird in der folgenden Arbeit ein möglicher Weg des handlungsorientierten Unterrichts beschrieben und aufgezeigt. Es werden verschiedene methodische Modelle und Fragebögen, Einzel-Gruppengespräche und Feedbackmöglichkeiten beschrieben.

Am Ende eines von der Institution IMST geförderten Projektes mit dem Schwerpunkt ‚Handlungsorientierter Unterricht‘ zum/zur ‚Diplomierten Käsekenner/in‘ stehen die fachliche Prüfung mit einer externen Kommission und eine Abschlussveranstaltung mit 130 geladenen Gästen. Beide Ereignisse wurden mit äußerst erfreulichen Ergebnissen und Erfolgen abgeschlossen.

Schulstufe:	*10*
Fächer:	*Service/Freifach Käsekenner/in*
Kontaktperson:	*Harald Weidacher*
Kontaktadresse:	*Schlossberg 14, 6391 Fieberbrunn*
Zahl der beteiligten Klassen:	*1*
Zahl der beteiligten SchülerInnen:	*20*

Urheberrechtserklärung

Ich erkläre, dass ich die vorliegende Arbeit (=jede digitale Information, z.B. Texte, Bilder, Audio- und Video Dateien, PDFs etc.) selbstständig angefertigt und die mit ihr unmittelbar verbundenen Tätigkeiten selbst erbracht habe. Alle aus gedruckten, ungedruckten oder dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte sind zitiert und durch Fußnoten bzw. durch andere genaue Quellenangaben gekennzeichnet. Ich bin mir bewusst, dass eine falsche Erklärung rechtliche Folgen haben wird. Diese Erklärung gilt auch für die Kurzfassung dieses Berichts, sowie eventuell vorhandene Anhänge.

1 EINLEITUNG

Die Arbeit geht auf folgende grundlegende Fragen bzw. inhaltliche Schwerpunkte ein:

Welche Voraussetzungen im Unterricht unterstützen einen umfassenden Kompetenz-Aufbau bei den Schüler/innen (am Beispiel oder im Rahmen der Käsekennerausbildung)?

Teamfähigkeit: Die Schüler/innen sollen in der Gruppe lernen, Arbeiten aufzuteilen und für das Gesamtergebnis der Gruppe Verantwortung zu übernehmen. Sie sollen lernen, ihre Stärken für das Team einzusetzen und vorhandene Schwächen gemeinsam zu verringern (Kapitel 7.1).

Fachliche Kompetenzen: Die Schüler/innen sollen ihr theoretisches Wissen besser mit der praktischen Anwendung verknüpfen können).

Präsentationsfähigkeit: Die Schüler/innen sollen ihre Rhetorik- und Präsentationsfähigkeit erweitern und festigen.

Mit Hilfe welcher Maßnahmen und unter welchen Bedingungen kann die Kooperation und Kommunikation zwischen Lehrer/innen als Voraussetzung für die Weiterentwicklung von Schulqualität gefördert werden?

Hier sollten die Einstellungen bezüglich der Zusammenarbeit der Lehrkräfte in den verschiedenen Fächern hinterfragen werden. Weitere Fragen, die damit verbunden sind: Wie kann diese Zusammenarbeit koordiniert werden? Welche Fragestellungen ergeben sich aus dieser Zusammenarbeit?

Wie groß ist die Bereitschaft des Lehrkörpers, Schülerfeedback in verschiedenen Formen anzunehmen und daraus Konsequenzen zu ziehen?

Des Weiteren sollen offene Unterrichtsformen in diesem Projekt neue Erfahrungen in der Gestaltung und Begleitung von Gruppenarbeiten, Projektarbeit etc. bringen. Die Schüler/innen sollten durch zeitgemäße Arbeitsformen besser auf die Berufswelt vorbereitet werden. Die Diagnose- und Bewertungskompetenz der Lehrperson im fachpraktischen Unterricht kann evtl. verbessert werden. Der klassische Lehrer als Wissensvermittler weicht immer mehr dem Lernbegleiter (Coach).

1.1 Methodologisches Konzept

Das geplante Projekt zur Umsetzung der Ziele und als Grundlage zur Beantwortung der Forschungsfragen ist im Bereich der Aktionsforschung angesiedelt. Durch typische Methoden der Aktionsforschung, wie Beobachtung, Befragung usw., sollen der Projektplan, der Projektverlauf und das Projektergebnis evaluiert werden, um wichtige Erkenntnisse für eventuell erforderliche neue Handlungsmuster gewinnen zu können. Das Projekt an sich ist auf eine Veränderung des Unterrichts angelegt.

Eine Methode zur Datenerhebung ist das Instrument des Fragebogens. Verschiedene Frageformen stehen dabei zur Verfügung:

- Fragebogen mit offenen Fragen, um zusätzlich zur Antwort qualitative Merkmale abzufragen.
- Fragebogen mit reinen Entscheidungsfragen, die mit *Ja /Nein* beantwortet werden.
- Fragebogen mit Ratingfragen

Ein weiteres wichtiges Erhebungsinstrument sind die Einzel- und Gruppengespräche, deren Ergebnisse in Form von Aufzeichnungen festgehalten werden.

Ebenso haben die Schüler/innen zum Projektabschluss auch die Möglichkeit, ihre Eindrücke in einem Feedback zu reflektieren.

Auf der Lehrer/innenebene wurde um eine kurze Rückmeldung in schriftlicher Form gebeten.

Die aus all diesen Datenerhebungen gewonnenen Ergebnisse und Informationen werden künftig in den Unterricht eingearbeitet und dienen der Qualitätssteigerung sowie der nachhaltigen Ergebnissicherung.

Das Projekt basiert auf „Handlungsorientierten Unterricht“ und daher ist es von Bedeutung, diesen Begriff richtig zu verstehen. Dazu werden im anschließenden Kapitel die Aussagen verschiedener Fachexperten aus diesem Themengebiet zitiert und erläutert.

1.1.1 Handlungsorientierter Unterricht

Handlungsorientierter Unterricht als Voraussetzung für Kompetenzförderung jeglicher Art ist als Forderung zwar in aller Munde, jedoch gibt es durchaus unterschiedliche Vorstellungen, was denn darunter überhaupt zu verstehen sei. Mayer (o. J.) definiert den handlungsorientierten Unterricht wie folgt:

„Handlungsorientierter Unterricht sollte ein ganzheitlich und schüleraktiver Unterricht sein, in dem zwischen der Lehrkraft und den Schüler/innen vereinbarte Handlungsprodukte die Organisation des Unterrichtsprozesses leiten, so dass Kopf und Handarbeit der Schüler/innen in ein ausgewogenes Verhältnis zueinander gebracht werden können.“ (Mayer, o. J.).

Die berufliche und persönliche Bildung hat zum Ziel in der Handlungskompetenz zu münden. Ein weitgehend selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren der Tätigkeiten soll ermöglicht werden. Handlungsorientierter Unterricht ist handlungs- und anwendungsorientiert und zeichnet sich durch eine aufgabenbezogene Schüler/innenaktivität aus. (vgl. Schratz/Weiser, 2002)

Das Lösen von Problemen, also weg von der reinen Wissensvermittlung hin zur nachweislichen Handlungsfähigkeit ist die Leitidee des kompetenzorientierten Unterrichts. „Wissen muss in Können münden und in Handlungen sichtbar werden.“ (Schaffenrath u. a. 2012)

Die Handlungskompetenz wird bezugnehmend auf die Erkenntnisse der Berufspädagogik über die Fachkompetenz, Methodenkompetenz, persönliche und soziale Kompetenz entfaltet. Diese vier Kompetenzbereiche stehen in Wechselwirkung zueinander und münden in einer persönlichen oder beruflichen Handlungskompetenz.

Die meisten Unterrichtenden ordnen den Begriff des handlungsorientierten Unterrichts einem didaktischen Modell zu, jedoch handelt sich um ein didaktisch-methodisches Konzept, das auch gerne mit den Begriffen „ganzheitlicher“, „kindgemäßer“ und „offener Unterricht“ erklärt wird. Wichtig jedoch ist das ausgewogene Zusammenspiel von Gehirn, Herz und Motorik. Dies zusammen ergibt wiederum Handlungsorientierung. Das heißt, bei Aufgabenstellungen im Unterricht sollte das Denken und Handeln durch Freude am Tun ergänzt werden. (Kraler, 2009)

Auch sollte ein Wechsel zwischen Anstrengung und Entspannung stattfinden. Kopfarbeit und Handarbeit unter Beteiligung der Gefühle und aller Sinne sowie Entspannungsphasen ergeben einen ganzheitlichen Unterricht und ganzheitlicher Unterricht ist wiederum handlungsorientierter Unterricht. Bei der Auswahl der Methoden wird auf das Alter der Gruppe sowie die Heterogenität der Gruppe Rücksicht genommen. In weiterer Folge werden Sozialformen wie zum Beispiel Gruppen- und Partnerarbeit, Projektunterricht, Rollenspiele, Planspiele usw. geplant.

Die Auswahl der Inhalte muss sich im Rahmen des Lehrplanes bewegen. Aber aufgrund des großen Spielraumes innerhalb eines Lehrplanes ergibt sich die Möglichkeit, von Fachsystematik auf Fragestellungen mit Handlungsprodukten zu kommen. Der/die Schüler/in muss „ganz“ angesprochen werden, wie von Mayer (o. J.) bereits erläutert wurde.

1.1.2 Kriterien und förderliche Rahmenbedingungen

Um kompetenzorientierten Unterricht durchzuführen zu können, muss sowohl die Schule als auch das unterrichtende Personal bereit für diese Unterrichtsform sein.

Des Weiteren sind eingangs folgende Fragen zu stellen:

- Eignen sich die Fächer für handlungsorientierten Unterricht?
- Sind die räumlichen Voraussetzungen vorhanden?
- Bedarf es externer Unterstützung von Expert/innen?
- Sind die Schüler/innen für die neue Unterrichtsmethode bereit?
- Besitzen die Lehrkräfte die erforderliche Methodenkompetenz?
- Ist eine flexible Stundengestaltung möglich?

Da die Schüler/innen überwiegend lehrer/in-zentrierten Unterricht gewöhnt sind, sind sie vorerst mit dem vielen Freiraum überfordert. Sie benötigen Zeit, das selbständige Arbeiten in Einzel-, Partnerarbeit und Teamwork richtig zu erlernen, handlungsorientierte Aufgaben zu bewältigen und Verantwortung zu übernehmen.

Die Lehrperson hingegen benötigt am Anfang mehr Zeit für die Erstellung der Stundenbilder, die Ausarbeitung verschiedener Lernaufgaben und Arbeitsaufträge.

Darüber hinaus muss sie sich mit Methoden der Gruppeneinteilung auseinandersetzen und sich der Erarbeitung von Fallbeispielen usw. widmen. Speziell hier benötigen die Lehrer/innen mehr Selbstvertrauen, um Unterrichtsvorgaben zu kürzen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Außerdem bedeutet dies auf Lehrer/innen-Ebene, auf Teamwork umzustellen. Da hier die grundlegenden Inhalte für alle Lehrer/innen in einer Fachgruppe gleich sein sollten, benötigt dies vorweg eine Absprache und Strukturierung in der Fachgruppe. Die Art und Weise der Inhaltsvermittlung wiederum obliegt jedoch weiterhin den einzelnen Lehrpersonen. (Vgl. Mayer, o. J., S. 8)

1.1.3 Rahmenbedingungen

Um handlungsorientierten Unterricht erfolgreich gestalten zu können sollen eingangs folgende Fragen gestellt werden:

- Eignen sich die Fächer für handlungsorientierten Unterricht?
- Bedarf es externer Unterstützung von Expert/innen?
- Sind die räumlichen Voraussetzungen vorhanden?
- Ist eine flexible Stundengestaltung möglich?
- Sind die Schüler/innen für die neue Unterrichtsmethode bereit?
- Besitzen die Lehrkräfte die erforderliche Methodenkompetenz?

In dem durchgeführten Projekt war ursprünglich nur die Involvierung der ‚Unverbindlichen Übung: Ausbildung zur/zum Diplomierten Käsekenner/in' vorgesehen. Dieses Fach eignet sich durch die freien Gestaltungsmöglichkeiten und die durchgängige Möglichkeit der Verknüpfung von Theorie- und Praxiseinheiten sehr gut für die Etablierung von handlungsorientierten Unterricht. Da die Teilnehmer/innen des Projektes auch in anderen Fächern großes Interesse an den Projektinhalten zeigten, wurde fächerübergreifend in Deutsch und Kaufmännischem Rechnen dem Projekt zugearbeitet. Dies führte schließlich auch dazu, dass sich Kolleg/innen als Expert/innen in das Projekt einbringen wollten, z.B. kam es so zu Teamteaching im Bereich ‚Wein und Käse'. Die räumlichen

Voraussetzungen sind insofern gegeben, dass Klassenräume und ein Servierpraxisraum zur Verfügung stehen. Auch bei der Stundeneinteilung war eine gewisse Flexibilität gegeben, die seitens der Direktion unterstützt wurde.

Da die Schüler/innen überwiegend Lehrer/innenzentrierten Unterricht gewöhnt sind, sind sie vorerst mit dem vielen Freiraum überfordert. Sie benötigen Zeit, das selbständige Arbeiten in Einzel-, Partnerarbeit und Teamwork richtig zu erlernen, handlungsorientierte Aufgaben zu bewältigen und Verantwortung zu übernehmen. Die Lehrperson hingegen benötigt am Anfang mehr Zeit für die Erstellung der Stundenbilder, die Ausarbeitung verschiedener Lernaufgaben und Arbeitsaufträge.

Darüber hinaus muss sie sich mit Methoden der Gruppeneinteilung auseinandersetzen und sich der Erarbeitung von Fallbeispielen usw. widmen. Speziell hier benötigen die Lehrer/innen mehr Selbstvertrauen, um Unterrichtsvorgaben zu kürzen und sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Außerdem bedeutet dies auf Lehrer/innen-Ebene, auf Teamwork umzustellen (vgl. Kapitel 5.4.5) Da hier die grundlegenden Inhalte für alle Lehrer/innen in einer Fachgruppe gleich sein sollten, benötigt dies vorweg eine Absprache und Strukturierung in der Fachgruppe. Die Art und Weise der Inhaltsvermittlung wiederum obliegt jedoch weiterhin den einzelnen Lehrpersonen.

Im Folgenden soll nun konkret auf die Teamfähigkeit eingegangen werden.

1.1.4 Teamfähigkeit

Teamfähigkeit ein oft gebrauchtes Schlagwort in der pulsierenden Berufswelt, aber wie gehen Schüler/innen damit um und ist dies erlernbar?

In der Literatur und den Medien findet man zahlreiche Publikationen, die unzählige Möglichkeiten zur Unterstützung und Förderung dieser Fähigkeit aufzeigen. Aber es stellt sich die Frage, wie kann man Teamfähigkeit lehren bzw. fördern? Die nachfolgenden Grundregeln sind nur ein Auszug aus einer Vielzahl von verschiedenen Vorgaben, dennoch haben sich diese in der Praxis als sehr hilfreich und sinnvoll erwiesen.

1.1.4.1 Grundregeln für eine konstruktive Teamarbeit

Als erstes müssen einige Regeln und Abläufe beachtet werden. Hierzu empfiehlt sich die Verwendung folgender Regeln für gute Teamarbeit, die folgendermaßen lauten:

- Klare Ziele: Was wollen wir erreichen? Wie wollen wir es erreichen? Welche Zeit steht uns dafür zur Verfügung?
- Teamgröße: Die Erfahrung zeigt, dass zu große Teams keine gut verwertbaren Leistungen erbringen. Daher empfiehlt es sich, Aufgaben aufzuteilen und eher kleine Teams zu bilden.
- Teamleitung und Teamführung: Diese sollte im Vorfeld bestimmt werden um etwaige Positionskämpfe zu vermeiden.
- Teamphasen: Intensive Arbeitsphasen sollten durch entspannte Diskussionsphasen unterbrochen werden.
- Das Umfeld: Es versteht sich von selbst, dass ein angenehmes, ruhiges und lichtdurchflutetes Umfeld einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg leistet.
- Kommunikation: Ergebnisse und Erkenntnisse sollten ständig nach Zeitvorgabe den anderen Teams mitgeteilt werden.
- Konfliktlösung: Sollten sich Differenzen abzeichnen, dann sollten diese sofort angesprochen werden, um in der Folge ein effizientes Arbeiten zu gewährleisten.

- Entscheidungen: Es muss von Anfang an klar sein, wer am Schluss die Verantwortung trägt und wer die letzten Entscheidungen trifft.

Die angeführten Regeln können je nach Projekt und dessen Ziele abgeändert werden, da sie sich nicht immer eins zu eins übernehmen lassen. Denn eine besondere Rolle beim Erstellen von Gruppen spielt die einzelne Persönlichkeit.

Das heißt, wenn bei der Bildung einer Arbeitsgruppe die einzeln Persönlichkeiten nicht zusammenspielen, werden sehr viel Zeit und Energie in die Gruppenbildung fließen und das Arbeitsergebnis momentan in den Hintergrund treten. Daher sind die vorher genannten Regeln und deren Berücksichtigung von extremer Wichtigkeit, um schnell und effektiv ein Ergebnis zu erreichen (vgl. Gässler, 2010).

1.1.4.2 Persönlichkeit und Individuum

In diesem Zusammenhang ist nötig, die beiden Begriffe aus der Überschrift zu definieren. Diese beschreibt Allport wie folgt:

„Persönlichkeit ist einer der wichtigsten Begriffe der Psychologie. Viele Fragen und empirische Forschungsansätze sind durch die Absicht bestimmt, allgemein zu erklären und im Einzelfall zu verstehen, wie sich eine Persönlichkeit mit ihren Eigenschaften unter bestimmten Anlage- und Umweltbedingungen entwickelt, wie sie sich verändert, wie sie in der psychologischen Praxis zutreffend beschrieben, in einzelnen Verhaltensweisen vorhergesagt und eventuell beeinflusst werden kann. Aufgrund dieser umfassenden Bedeutung kann es nicht verwundern, dass es keine überzeugende Definition des Begriffs gibt.“

Die Lehrbücher der Psychologie schildern zahlreiche Auffassungen und oft wird Allport (1959) zitiert, der 49 andere Definitionen vorstellte und seine eigene dann als fünfzigste anschloss: „Persönlichkeit ist die dynamische Ordnung derjenigen psychophysischen Systeme im Individuum, die seine einzigartigen Anpassungen an seine Umwelt bestimmen.“ (Allport, 1959, S. 49)

„In der modernen Logik wird unter einem Individuum jedes Objekt außerhalb und innerhalb des Bewusstseins bezeichnet, das Eigenschaften besitzt und irgendwelche Beziehungen aufweist, aber nicht selbst Eigenschaft oder Beziehung bildet.“ (Allport, 1959, S. 49)

Neben der Teamfähigkeit hat aber auch die Strukturierung des Unterrichts Einfluss auf das Gelingen von handlungsorientiertem Unterricht.

1.1.5 Strukturierung des Unterrichtes

In der Vielzahl der Unterrichtsmethoden obliegt es dem Lehrenden, eine schülergerechte, situationsgerechte und anforderungsgerechte Methode auszuwählen und fachgerecht anzuwenden. Als Orientierungshilfe für Lehrkräfte werden nach Meyer (2011) folgende Aspekte vorgestellt:

- Klare Strukturierung des Unterrichtes: Prozess-, Ziel- und Inhaltsklarheit, Rollenklarheit, Absprache von Regeln, Rituale und Freiräume
- Hoher Anteil echter Lernzeit: Durch gutes Zeitmanagement, Pünktlichkeit, Auslagerung von Organisationsarbeit, Planung des Unterrichtsverlaufs
- Lernförderliches Klima: Durch gegenseitigen Respekt, verlässlich eingehaltene Regeln, Übernahme von Verantwortung, Gerechtigkeit und Fürsorge
- Inhaltliche Klarheit: Durch Verständlichkeit der Aufgabenstellung, Klarheit und Verbindlichkeit der Ergebnissicherung
- Methodenvielfalt: Reichtum der Inszenierungstechnik, Vielfalt der Handlungsmuster

- Sinnstiftendes Kommunizieren: Planungskultur, Gesprächskultur, Lerntagebücher
- Individuelles Fördern: Durch Freiräume, Geduld und Zeit, evtl. Förderpläne
- Intelligentes Üben: Durch Bewusstmachen von Lernstrategien, Übungsaufträge, gezielte Hilfestellung
- Transparente Leistungserwartung: Durch ein an den Richtlinien oder Bildungsstandards orientiertes, den Schüler/innen angepasstes Lernangebot
- Vorbereitete Umgebung: Durch gute Ordnung, funktionale Einrichtung und brauchbares Lernwerkzeug

(vgl. Meyer 2011; S. 17f)

Diese zehn Merkmale sollten grundsätzlich als Leitfaden und Orientierungshilfe für den Unterricht verwendet werden. Jedoch haben die Aufzeichnungen der Einzel- und Gruppengespräche in dem durchgeführten Projekt ergeben, dass für die Schüler/innen das Verhältnis zum/zur Lehrer/in eine wesentliche Rolle spielt.

2 ZIELE

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

1) Teamfähigkeit: Die Schülerinnen und Schüler sollen in der Gruppe lernen, Arbeiten aufzuteilen und für das Gesamtergebnis der Gruppe Verantwortung zu übernehmen. Sie sollen lernen, ihre Stärken für das Team einzusetzen und vorhandene Schwächen gemeinsam zu verringern.
2) Fachliche Kompetenzen: Die Schülerinnen und Schüler sollen ihr theoretisches Wissen besser mit der praktischen Anwendung verknüpfen können.
3) Präsentationsfähigkeit: Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre Rhetorik- und Präsentationsfähigkeit verbessern.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

Hier möchte ich die Einstellungen bezüglich der Zusammenarbeit der Lehrkräfte in den verschiedenen Fächern hinterfragen. Weitere Fragen, die damit verbunden sind: Wie kann diese Zusammenarbeit koordiniert werden? Welche Fragestellungen ergeben sich aus dieser Zusammenarbeit.

Wie groß ist die Bereitschaft des Lehrkörpers, Schülerfeedback in verschiedenen Formen anzunehmen und daraus Konsequenzen zu ziehen?

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

Wie bereits eingangs erwähnt, wurde am Beginn des Projekts die Kollegenschaft bei der Eröffnungskonferenz über das IMST-Projekt informiert. Des Weiteren wurde am Tag der offenen Tür im Lehrrestaurant mit Schüler/innen der Projektgruppe ein Restaurant mit Schwerpunkt Käse geführt und den potenziellen Schüler/Innen und deren Eltern präsentiert.

Bei der Präsentation an der PHT konnten wir die verschiedenen Projekte der IMST-Gruppe mehreren Direktor/innen, Landesschulinspektor/innen sowie Kollegen im Vollzeitstudium vorstellen.

Als weiteren Höhepunkt bezüglich der Verbreitung kann die Schlussveranstaltung an den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser in St. Johann genannt werden. Sämtliche lokale Zeitungen waren vor Ort und berichteten von der Dekretverleihung und dem ausgezeichneten kulinarischen Angebot.

3 DURCHFÜHRUNG

3.1 Durchführung und Abläufe des Projektes

Um dieses Projekt durchführen zu können, musste am Anfang eine Grobplanung stattfinden. Diese beinhaltete die Themen, wie diese bearbeitet werden sollen, den zur Verfügung stehenden Zeitplan und die Möglichkeiten, wie sich das Projekt im Regelunterricht einbauen lässt.

Nach Abklärung der Unterrichtseinheiten, Festlegung der Termine (Prüfung, Schlussveranstaltung usw.) konnte in den Sommerferien die Ausarbeitung der Lernaufgaben beginnen. Zu den unterschiedlichen Lernaufgaben wurden die passenden Evaluierungs-Instrumente (Feedbackbögen, Selbst- und Fremdbewertung) entwickelt.

Parallel dazu wurde eine Projektmappe für die Schüler/innen mit allen Inhalten (Beispiel Lernaufgaben, Fragebogen, Zeitplan) erstellt.

Zum Schulbeginn wurde das Projekt bei der Eröffnungskonferenz vorgestellt.

Zeitgleich erhielten die Kollegen/innen, die in das Projekt eingebunden wurden, ihre zu bearbeitenden Aufgaben beziehungsweise Themen.

3.1.1.1 Information an die ausgewählte Projektklasse

Gemeinsam mit dem Klassenvorstand der Klasse 2HT wurde das Freifach „Käsekenner/in Österreich“ vorgestellt.

Die Schüler/innen erhielten die Möglichkeit, sich nach dem Unterricht für ihr Wunschfach Käsekenner/in oder Edelbrandkenner/in einzutragen.

In der ersten Unterrichtseinheit wurden die gemeinsamen Ziele abgeklärt und eventuelle Wünsche auf Schülerseite berücksichtigt.

Hier wurden auch die Ziele, Inhalte, die Bewertung und der Ablauf des Projekts nochmals genau erklärt. Dazu erhielten die Schüler/innen eine Projektmappe mit schriftlichen Unterlagen.

Es wurde Folgendes gemeinsam besprochen:

- Wie kommen wir gemeinsam zum Ziel?
- Welche neuen Unterrichtsformen werden verwendet?
- Was bedeutet Teamarbeit?
- Was sind unsere Teamregeln?
- Wie gehen wir mit vereinbarten Abgabeterminen um?
- Wann sollten wir welche Ziele (Themen) bearbeitet haben?
- Wie werden Einzel- und Gruppengespräche ablaufen?

3.1.2 Ablauf der Unterrichtssequenzen

Nachdem die Klasse in die drei Projektgruppen eingeteilt worden war, konnte der Unterricht starten. Im Vorfeld wurde von mir ein Plan erstellt, welche Themen und Lernaufgaben in welcher Unterrichtsform (Lehrer/in-Vortrag, Teamteaching mit weiterem/weiterer Lehrer/in) unterrichtet wird.

Da die Schüler/innen von Beginn an die Prüfung am Ende des Projektes als schwierigsten Teil sahen und ich ihnen in den Vorgesprächen die Prüfungsangst nicht nehmen konnte, suchte ich nach einer Lösung, um hier die Befürchtungen zu zerstreuen.

Die Lösung wurde in der ehemaligen Schülerin Nicole Moser aus der 4HT gefunden .Nach Rücksprache mit der Schulleitung wurde jeweils eine halbe Stunde pro Gruppe zuerkannt, in der Frau Moser aus ihrer Sicht den Ablauf der Ausbildung und der Prüfung den Schüler/innen erklärte.

Dieser Teil des Projektes war sehr kurzfristig geplant, aber die anschließenden Aussagen der Schüler/innen sowie von Frau Moser bestätigten, dass dies für die Schüler/innen eine ausgezeichnete Idee und eine Bereicherung für den Unterricht war. Der Bericht beziehungsweise die Eindrücke der Schüler/innen befinden sich im Anhang.

Ein weiterer wichtiger Punkt in der Durchführung ist die Aufteilung der einzelnen Stoffgebiete. Dabei wurde darauf geachtet, dass sich die Themen nahtlos zusammenfügen. Es wurde genau beleuchtet, welcher involvierte Lehrer welches Gebiet bearbeitet und dass ständige Wiederholungen des Stoffes gegeben sind. Somit konnte sichergestellt werden, dass die Schüler/innen die Themengebiete richtig verknüpfen und die Zusammenhänge verstehen.

Dies wurde wiederum mit Hilfe verschiedener Methoden für die Schüler/innen abwechslungsreich aufbereitet.

In der nachfolgenden Tabelle findet sich die Aufteilung der Themengebiete.

Die Unterrichtsform konnte jeder Lehrer selbst wählen, d.h. also ob die Themen in Form eines Lehrervortrages präsentiert oder in Gruppen erarbeitet werden. Auch die Art der Überprüfung in Form von Test, Mitarbeitsüberprüfung oder praktischer Übung wurde den Lehrkräften selbst überlassen.

Aufteilung der Themen auf das Lehrer/innenteam

Themen	Lehrer/in[1]	Unterrichtsform
Geschichte des Käses	WeiH	LehrerInnen/Vortrag
Milch als Rohstoff, Inhaltsstoffe des Käses	WeiH	LehrerInnen Lehrübung
Herstellung und Reifung von Käse	WeiH	LehrerInnen Lehrübung
Lebensmittelhygiene	WeiH	LehrerInnen
Kalkulation	KraR	LehrerInnen Lehrübung
Käsekunde	WeiH	LehrerInnen Praktische Übung
Einkauf und Lagerung	WeiH	LehrerInnen Lehrübung
Affinieren	WeiH	LehrerInnen Lehrübung

[1] In der Spalte Lehrer/in stehen die schulspezifischen Lehrerkürzel.

Degustation	WeiH MaiA GanH	LehrerInnen Lehrübung Praktische- übung
Harmonie von Käse und Getränken	MaiA GanH	LehrerInnen Lehrübung
Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement	WeiH	LehrerInnen Lehrübung
Käsepräsentation	FucA	Praktische Übung

Abbildung 1: Aufteilung Lehrer/innenteam

Als weitere Besonderheit in dieser Projektphase wurde von dem Klassenvorstand ein spezielles Rhetoriktraining mit Videoanalyse durchgeführt.

Der finale Abschluss im Projekt ist eine Abschlussveranstaltung, deren Planung von den Projektgruppen übernommen werden soll. Zur ihren Aufgaben gehören: ein Programm zu erstellen, eine Einladung zu entwerfen und beides termingerecht zu versenden. Des Weiteren müssen sie sich auch um die gesamte Dekoration, den kulinarischen Ablauf des Käsebuffets, der Gerichte und Getränke kümmern. Um die Veranstaltung auch in geregelte Bahnen zu leiten, haben die Schüler/innen ein bestimmtes Budget vorgegeben bekommen. Natürlich wird die gesamte Veranstaltung mit der Direktion, dem Fachvorstand und dem Projektleiter koordiniert.

3.1.2.1 Unterrichtseinheiten und Unterrichtsgruppen

Die Projektgruppe wurde in drei Gruppen geteilt und hatte jede dritte Woche am Mittwochnachmittag zwei Doppelstunden Unterricht. Hier stellte sich die große Lücke zwischen den einzelnen Einheiten als Schwierigkeit dar. Aber auch nicht vorher geplante Schulveranstaltungen (Tafelrunde, Praxiseinsätze usw.) waren in diesem Fall eine Herausforderung. Dank der aktiven Mitarbeit und dem flexiblen Verhalten aller Beteiligten konnte jedoch auch diese Hürde gemeistert werden.

Leider war es nicht möglich, einen männlichen Schüler für den Käsekenner zu begeistern (die Klasse besteht insgesamt aus 32 Schüler/innen, davon 4 männlich), um im Projekt auf die Genderagenden einzugehen.

Dennoch wurde versucht, den Bereich „Diversity“ noch genauer zu beachten. Diversity bezieht sich auf das persönliche Umfeld des Einzelnen und setzt sich wiederum aus den nachfolgenden Punkten zusammen:

- Soziale Schicht
- Elternhaus
- Gewohnheiten
- Alter
- Freizeit
- Sprache /DialektSprache /Dialekt
- Sexuelle Orientierung

4 EVALUATIONSMETHODEN

Die Evaluation erfolgte über Fragebögen, Beobachtungen und Schüler/innen-Lehrer-Gespräche mit Aufzeichnungen.

Fragebögen

Um die gesteckten Ziele auf Schüler/innenebene evaluieren zu können wurden zunächst Fragebögen eingesetzt. Befragt wurden die Schüler/innen im Bereich Teamfähigkeit.

- Fragebogen mit offenen Fragen, um zusätzlich zur Antwort qualitative Merkmale abzufragen (Beispiel: Warum arbeiten Sie gerne in Gruppen?)
- Fragebogen mit reinen Entscheidungsfragen, die mit Ja /Nein beantwortet werden (Beispiel: Sind sie ein Teamplayer JA/NEIN)
- Fragebogen mit Ratingfragen (Beispiel: Wie gern arbeiten Sie in einer Gruppe? – Gerne, Eher schon, Eher nein, Nein)

Beobachtung und Eintrag in das Lehrertagebuch

Während des Schuljahres wurden vom Projektleiter laufend Notizen im Lehrertagebuch gemacht.

Schüler/innen-Lehrer-Gespräche

Des Weiteren wurde nach jedem Unterrichtstermin eine Gruppensitzung abgehalten, bei der in einem Schüler/innen-Lehrergespräch der Verlauf der Einheit besprochen wurde. Die Schüler/innen hatten die Möglichkeit ihre Sicht des Unterrichts zu schildern. Auch konnte durch das persönliche Gespräch eine sehr gute Beziehung zwischen Lehrperson und Schüler/innen aufgebaut werden. Dies trug zu einem besseren Arbeitsklima im Unterricht bei.

5 ERGEBNISSE

5.1 Ergebnisse zu Ziel Teamarbeit

Beim Start des IMST-Projektes wurde im Fragebogen „Ausgangslage“ eine Frage zur Teamarbeit gestellt. Dabei wurden die Schüler/innen gebeten eine Zuordnung mit ‚ja‘, ‚eher schon‘, ‚eher nicht‘ oder ‚nein‘ zu folgender Frage zu tätigen: „Sind Sie ein Teamplayer?“ Die Beantwortung sollte in einer freien Formulierung zusätzlich begründet werden. Dieselbe Frage wurde am Ende des Projektes noch einmal wiederholt.

Ergebnisse:

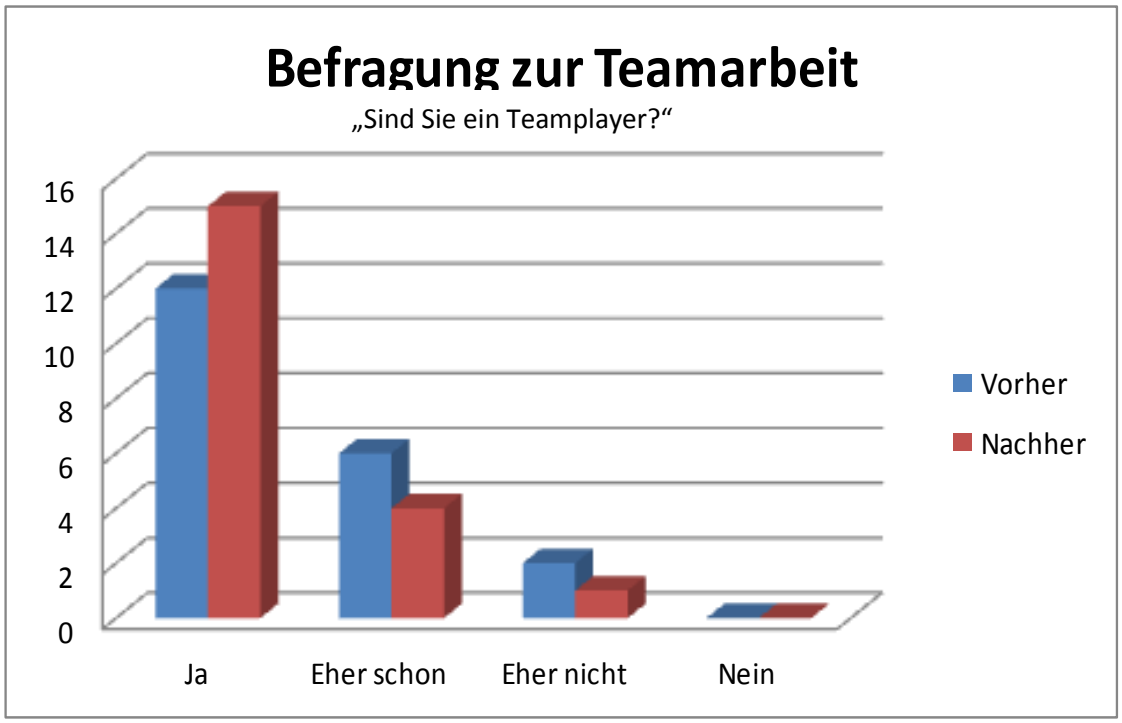


Abbildung 1: Entwicklung zur Einstellung zur Teamarbeit

Am Anfang des Projektes waren zwölf von 20 Schüler/innen der Meinung, dass sie Teamplayer seien. Sechs antworteten auf die Frage mit ‚eher schon‘ und sogar zwei Schüler/innen gaben an, sich selbst nicht als Teamplayer zu sehen. Begründet wurden die Aussagen nur vereinzelt. Jedoch gaben jene Schüler/innen, die mit „eher nicht“ geantwortet hatten folgende Begründung an:

- „Ich glaube, dass ich schon im Team arbeiten kann, aber wenn ich die Wahl habe, arbeite ich lieber alleine, weil dann alles nach meinen Vorstellungen abläuft.“
- „In der Gruppe wird meine Entscheidung nicht sehr berücksichtigt.“

In dem abschließenden Gruppengespräch nach der ersten Einheit äußerten zwei Schüler/innen den Wunsch zwar in der Gruppe zu arbeiten, wollten aber lieber unter direkter Anweisung des Projektleiters sein.

Nach Abschluss des Projektes gaben einige Schüler/innen folgende Begründungen für ihre Zuordnung zur Teamfähigkeit an:

- Da ich öfters mit Leuten zusammenarbeite bin ich „teamfähig“, jedoch konnte ich feststellen, dass ich nicht mit jedem gerne zusammenarbeite.
- Wenn mir jemand Gleichaltriger anschafft, mag ich das gar nicht.

- Im Team kann ich meine Schwächen besser verbergen oder mich zu Unterrichtsteilen melden, die ich gerne mache.

Außerdem wurden in dem abschließenden Gruppengespräch nach dem Ausfüllen des Abschlussfragebogens folgende Aussagen zur Teamfähigkeit gemacht:

- Eigentlich hätte ich das Team führen sollen.
- Mich stört, dass andere nicht so gut mitgearbeitet haben, aber ich habe eben nichts gesagt.
- Sie weiß doch sowieso immer alles besser!

Interpretation:

Wie der erste Fragebogen im Bereich Teamwork zeigt, bewerten sich die Schüler/innen selber eher positiv, es waren nur zwei Schüler/innen, die ein selbstkritisches Feedback abgaben. Schüler/innen neigen dazu, sich selbst als teamfähig zu beurteilen. Jedoch beziehen sich diese Aussagen der Schüler/innen nur auf die momentane, ideale Situation und sie waren sich oft nicht bewusst, dass bei Unstimmigkeiten im Team sich sofort Veränderungen ergaben. Bei der Endbefragung ergab sich ein ähnliches Bild, das sich wieder graphisch positiv darstellen lässt.

Jedoch gaben die persönlichen Aufzeichnungen und die Einzelgespräche ein wesentliches differenziertes Bild der Teamarbeit. Nachdem nach den ersten aufgetretenen Problemen von der Lehrkraft die „Regeln für gute Teamarbeit“ rigoros eingefordert wurden worden waren, trat zwar eine merkliche Verbesserung ein. Allerdings konnte das gesteckte Ziel „Die Schüler/innen sollten in der Gruppe lernen, Arbeiten aufzuteilen und für das Gesamtergebnis der Gruppe Verantwortung zu übernehmen. Sie sollten lernen, ihre Stärken für das Team einzusetzen und vorhandene Schwächen gemeinsam zu verringern.“ aus heutiger Erkenntnis nicht bei allen Schüler/innen erreicht werden.

Aus den Aussagen der Schüler/innen und den Beobachtungen des Lehrers mit persönlichen Feststellungen und Beobachtungen muss festgestellt werden, dass sobald die Gruppen mit anderen Mitgliedern ergänzt oder getauscht wurden, sich ein Team neu formieren musste. Jede Schülerin agiert in verschiedenen Gruppenkonstellationen unterschiedlich.

Konsequenz:

Die Erfahrung im Schulalltag zeigte deutlich, dass bei derselben Aufgabenstellung mit unterschiedlichen Gruppen verschiedene Arbeitsfortschritte erreicht werden. Zu berücksichtigen ist außerdem die Tagesverfassung des Einzelnen, die verschiedenen Stadien ihrer Entwicklung und in welchem sozialen Umfeld sich der Alltag abspielt.

Hier muss von dem Unterrichtenden wesentlich mehr Augenmerk auf die sozialen Kompetenzen gelegt werden, da dies die Ausgangslage für eine gute Teamarbeit ist. So konnte man im laufenden Projekt feststellen, dass die Projektgruppe sich laufend verändert hat. Die Veränderungen zeigten sich darin, wie die Schüler/innen miteinander kommunizieren. Die Teams organisierten sich meistens eine Gruppenleiterin, die die Koordination zwischen Lehrer/in, Schülerin und Projektleiter übernahm. Auch wurden die Teamregeln von Woche zu Woche konsequenter umgesetzt.

5.2 Ergebnisse zu Ziel Bereich Fachkompetenzen

Die Schüler/innen sollen während des Projekts ihr theoretisches Wissen besser mit der praktischen Anwendung verknüpfen können. Dazu wurden als erster Vergleichswert die Ergebnisse der Prüfung zum/zur Käsekenner/in herangezogen. Nach zwei Wochen wurde der gleiche Vorgang. wiederholt.

Käseberatung:

Beim Test konnten in den Bereichen „Vorstellen der Käse“ und „Eingehen auf Fragen der Gäste“ jeweils 12 Punkte und im Bereich „Fachliche Richtigkeit“ 14 Punkte erreicht werden.

Ergebnisse zur Vorstellung/Präsentation der einzelnen Käse

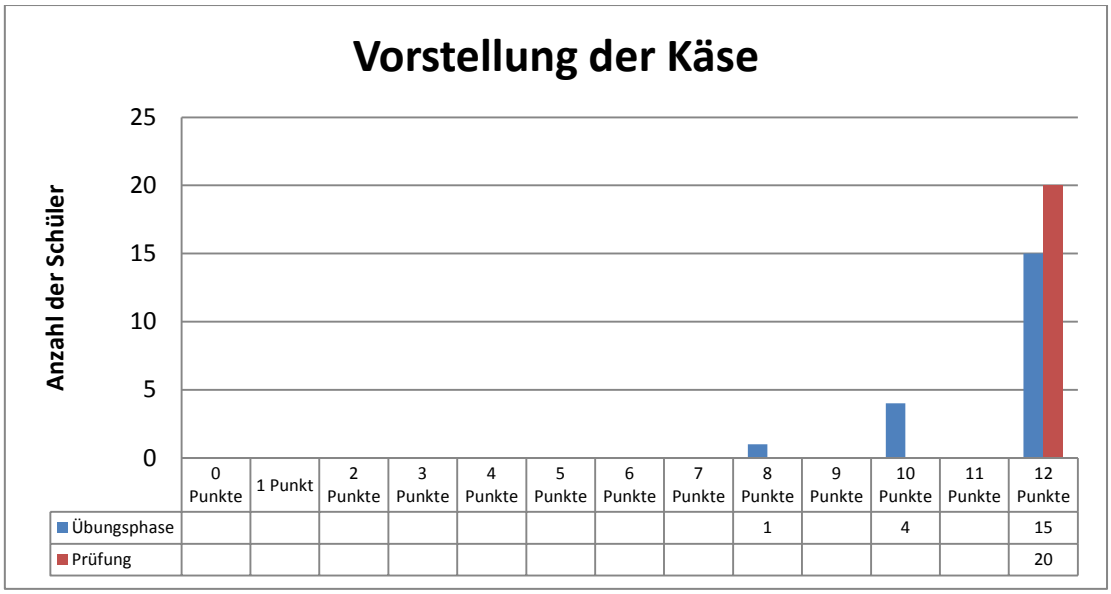


Abbildung 2: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Vorstellung der Käse“

Von 20 Schüler/innen erreichten 15 die geforderte Punktezahl von 12 sofort, vier Schüler/innen kamen auf 10 Punkte und eine Schülerin erreichte auch noch 8 Punkte.

Interpretation: Bei der Übung zeigte sich, dass das erlernte im Bereich Käsepräsentation/Vorstellung der einzelne Käse durch die vorausgegangenen Übungen sich die Schüler/inne schon auf eine sehr hohen Niveau befanden.

Konsequenz: Hier hat sich gezeigt, dass die Übungseinheiten und das laufende Einfordern des erlernten Wissens als förderlich galt. Bei diesem Ergebnis bedarf es keiner Änderung in der Vorgehensweise.

Ergebnisse zum Bereich „Eingehen auf Fragen der Gäste“

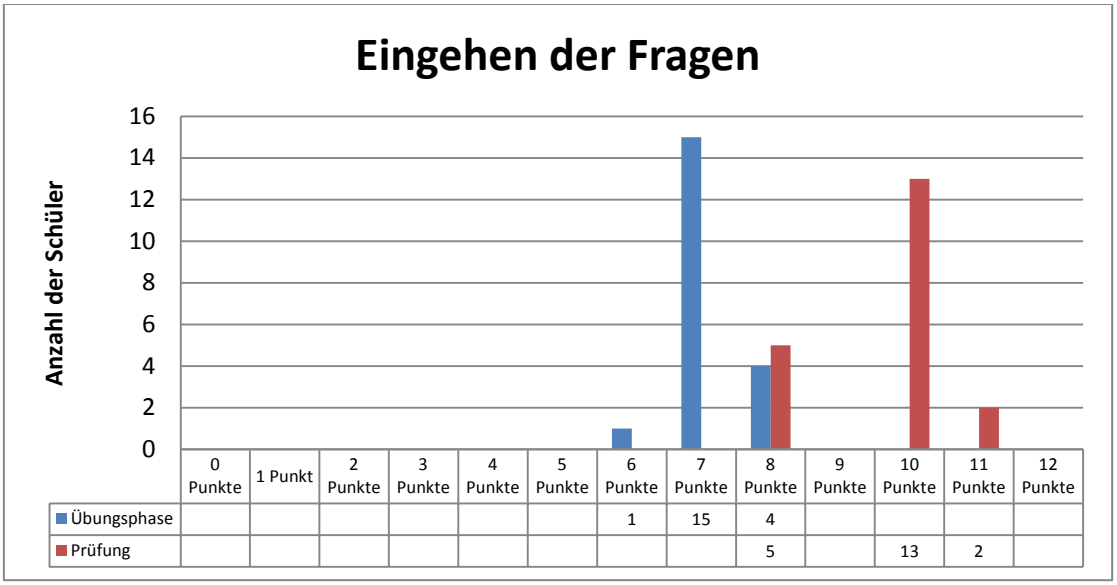


Abbildung 3: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Eingehen der Fragen“

Hier erreichten die Schüler/innen im Durchschnitt beim ersten Durchgang 6 bis 8 Punkte von den geforderten 12 Punkten. Erst nach weiteren Lerneinheiten und bei der Prüfung konnten von 20 Schüler/innen auch nur 15 Schüler/innen 10 von 12 Punkten erreichen. Der Rest blieb bei 8 Punkten stehen.

Interpretation: Maßgeblich für das Nichterreichen der vollen Punkteanzahl war der erhöhte Schwierigkeitsgrad in der Prüfungssituation: Die theoretischen Fragen mussten gleichzeitig zur praktischen Arbeit beantwortet werden. Durch dieses Multitasking in der Beantwortung bzw. Durchführung der praktischen Arbeit, kamen Unsicherheiten und noch fehlende Praxis, die sich in Unsicherheit zeigte, zum Vorschein.

Konsequenz: In diesen Bereich bedarf es einer Nachbesserung der Übungseinheiten sowie eine früheren Start von angepassten Übungen. Durch zusätzliche Übungseinheiten im praktischen Arbeiten, kann Sicherheit aufgebaut werden und somit mehr Freiraum zur Beantwortung der Theoriefragen gewonnen werden.

Ergebnisse zum Bereich „Fachliche Richtigkeit“

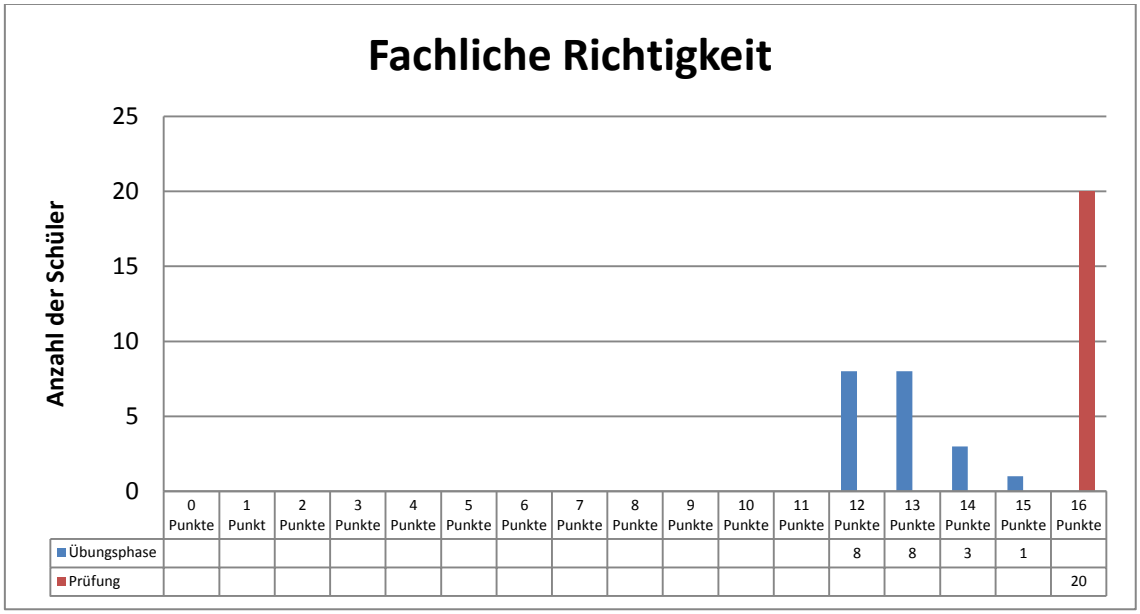


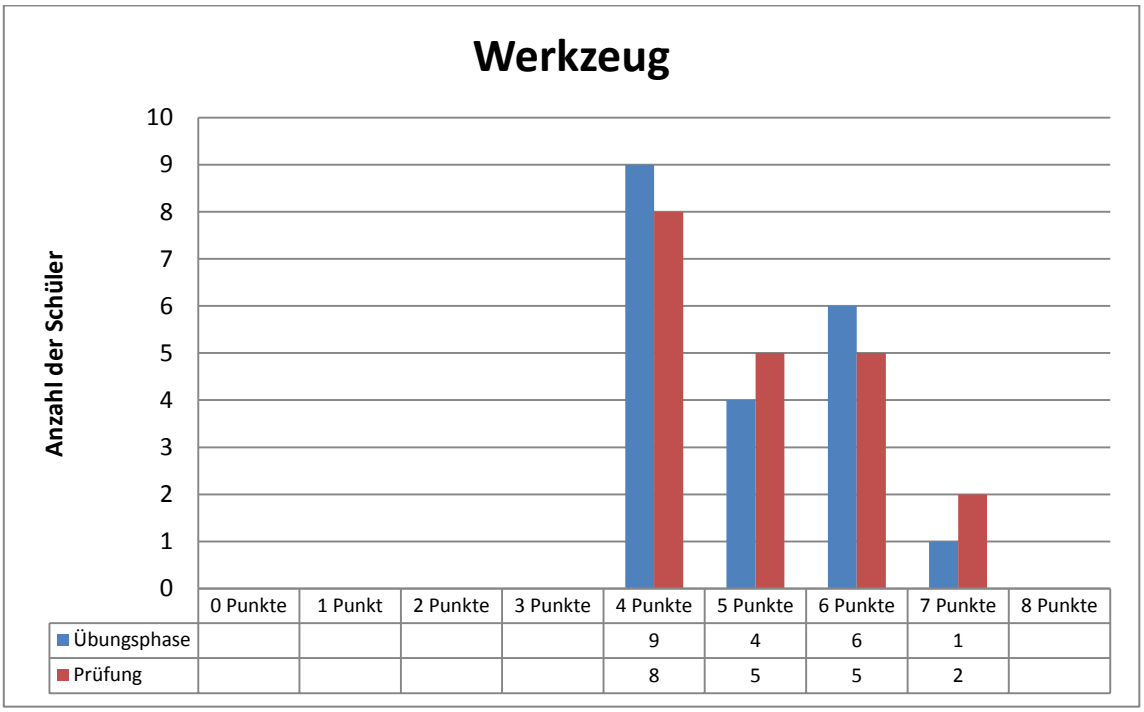
Abbildung 4: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Fachliche Richtigkeit“

Auch hier wurde beim ersten Versuch ein ansehnliches Ergebnis erzielt. Die Schüler/innen erreichten alle sofort die 12 von 16 möglichen Punkte. Hier galt es die Käse genau zu beschreiben bezüglich F.I.T, Erzeuger, Käseart und der Besonderheiten.

Interpretation: Da zu dem gegebenen Zeitpunkt noch nicht alle Käse durchgearbeitet waren, konnten die geforderten 16 Punkte nicht erreicht werden. Aber nach Bearbeitung der restlichen Käse und zur Prüfung konnten alle Fragen problemlos beantwortet werden.

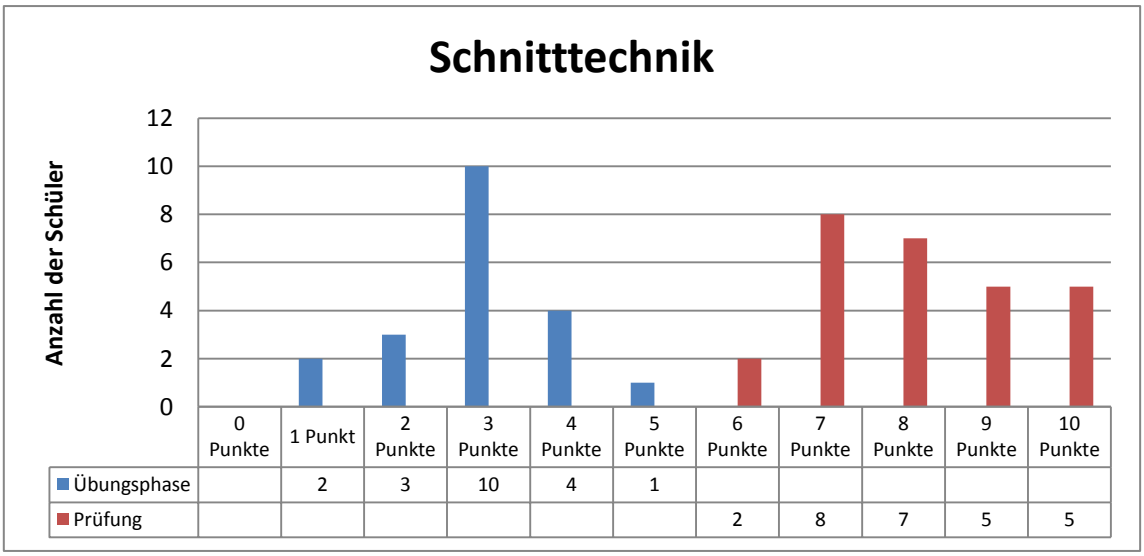
Käseservice:

In der praktischen Prüfung werden die Punkte der folgenden Teilbereiche unter dem Punkt „Käseservice“ zusammengefasst. Die Aufteilung in die folgenden vier Teilsegmente erfolgte rein für Übungs- und Analysezwecke.



	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	4 Punkte	5 Punkte	6 Punkte	7 Punkte	8 Punkte
Übungsphase					9	4	6	1	
Prüfung					8	5	5	2	

Abbildung 5: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Käseservice - Werkzeug“



	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	4 Punkte	5 Punkte	6 Punkte	7 Punkte	8 Punkte	9 Punkte	10 Punkte
Übungsphase		2	3	10	4	1					
Prüfung							2	8	7	5	5

Abbildung 6: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Käseservice - Schnitttechnik“

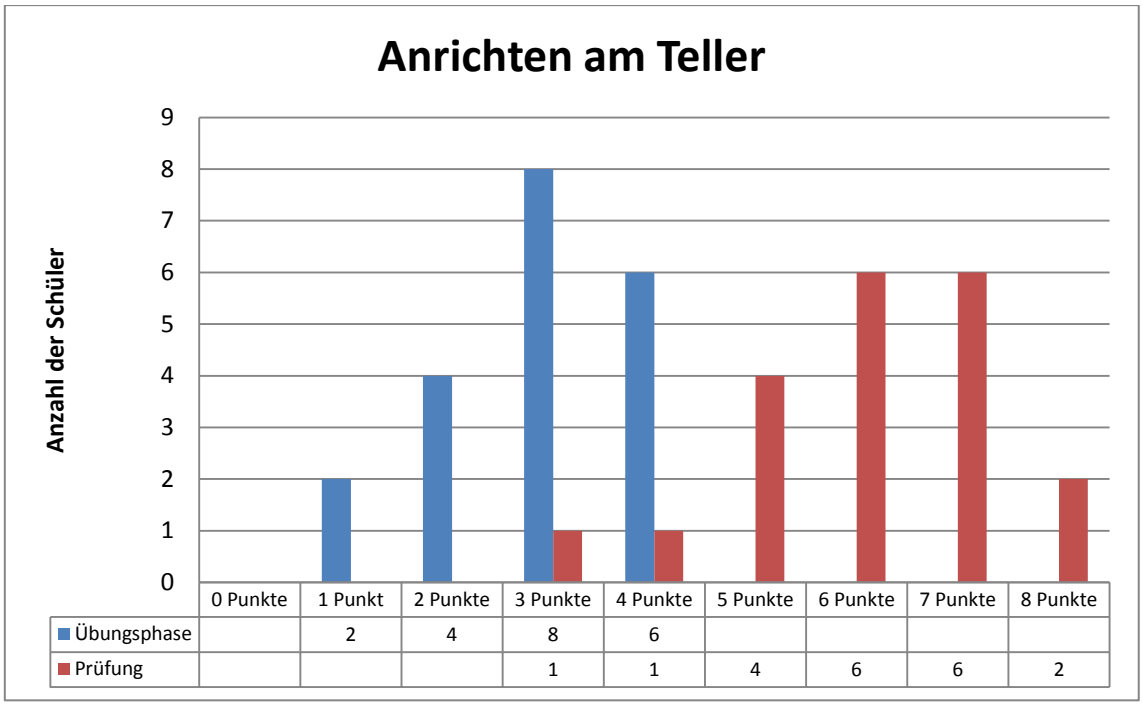


Abbildung 7: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Käseservice – Anrichten am Teller“

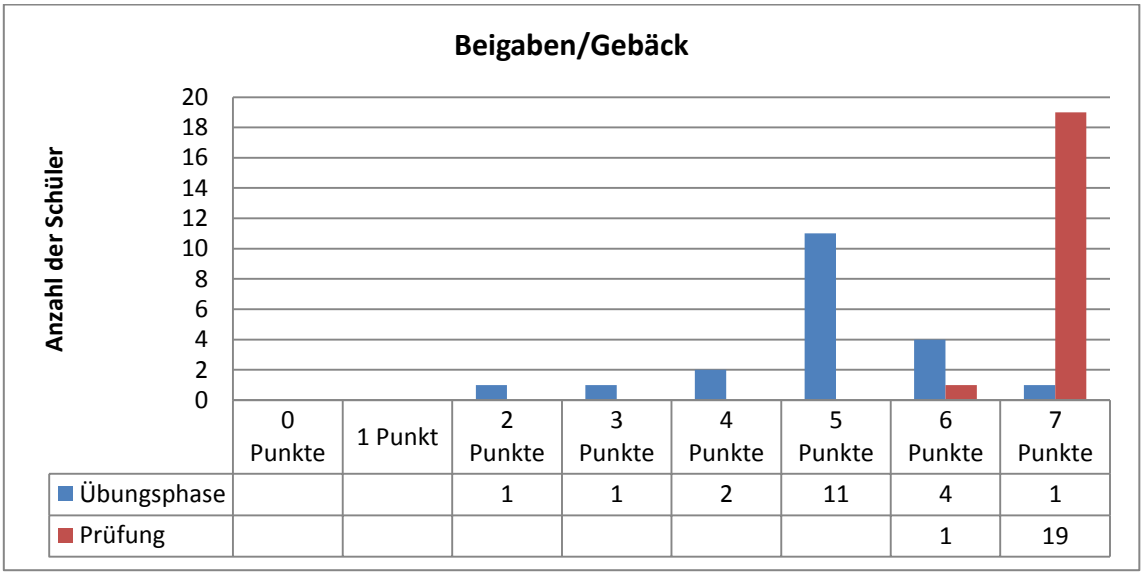


Abbildung 8: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Käseservice – Beigaben/Gebäck“

Man kann in diesen Grafiken sehr gut beobachten, wie sich die neuen Unterrichtsmethoden positiv auf das Lernergebnis auswirkten. Die anfängliche Ausgangslage (in der Grafik in blau dargestellt) konnte in jeder Hinsicht gesteigert werden (in rot dargestellt).

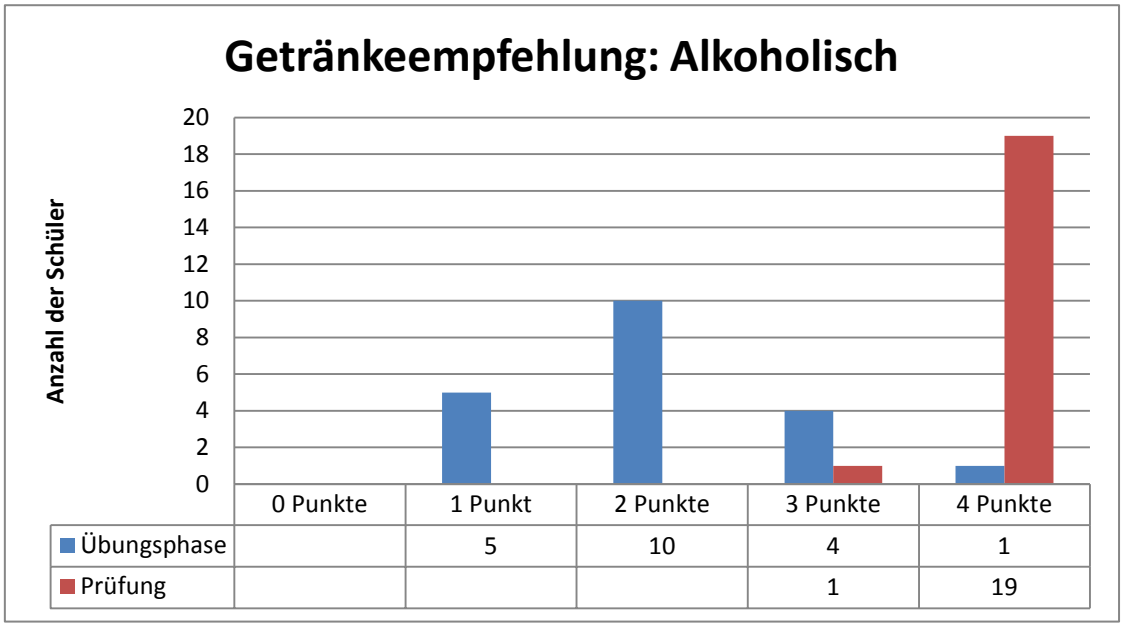
Konsequenz:

Um den Punkt „Handhabung des Werkzeugs“ zu verbessern, sollte in Zukunft wesentlich früher mit den ersten praktischen Übungen begonnen werden. Die Erlernung zur richtigen Handhabung bedarf doch einiger Trainings.

Getränkeempfehlung:

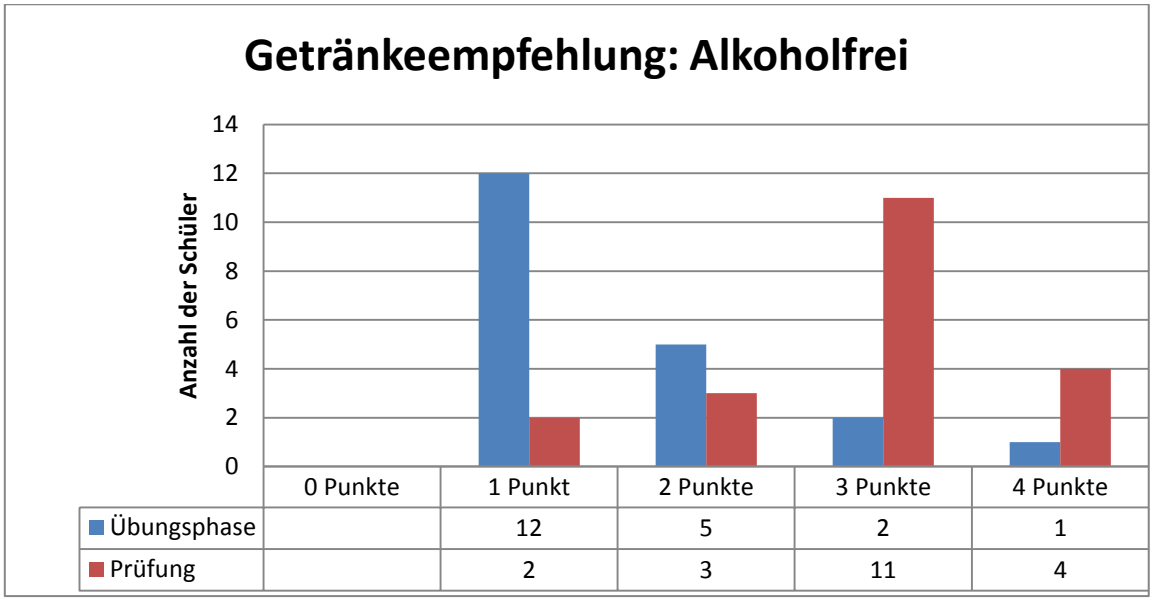
Beim der praktischen Übung „Getränkeempfehlung“ konnten in den Bereichen „Alkoholfreie Getränke“ und „Alkoholische Getränke“ jeweils 4 Punkte erreicht werden.

Ergebnisse:



	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	4 Punkte
Übungsphase		5	10	4	1
Prüfung				1	19

Abbildung 9: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Getränkeempfehlung – Alkoholisch“



	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	4 Punkte
Übungsphase		12	5	2	1
Prüfung		2	3	11	4

Abbildung 10: Entwicklung der Kenntnisse im Bereich „Getränkeempfehlung – Alkoholfrei“

Zwei Punkte, die hier besonders auffallen, sind, dass manche Schüler/innen die fast gleichen Ergebnisse wie am Prüfungstag abliefern konnten. Und andere Schüler/innen eigentlich schwächere Leistungen als bei der Prüfung präsentierten. Der einzige Wert, der gleich blieb, war das Berufsbild.

Interpretation:

Jedoch muss hier klargestellt werden, dass die Schüler/innen nicht der gleichen Stresssituation wie bei der Prüfung ausgesetzt waren. Dass der Wert beim Berufsbild gleich blieb hängt damit zusammen, dass die Einhaltung des Berufsbildes ständig im Praxisunterricht kontrolliert wird.

Anhand der Aufzeichnungen und der Erfahrungen lässt sich feststellen, dass die Schüler/innen sich Wissen zu Prüfungen und Tests aneignen und anschießend einen Großteil vergessen. Dies könnte man mit dem Begriff der "Wissens-Bulimie" betiteln.

Abschließend sollte noch hierzu bemerkt werden, dass eine Interpretation bezüglich der Lernfortschritte nicht möglich ist, da die Unterrichtseinheiten im Rahmen des Projektes von zwei Kolleg/innen durchgeführt worden waren.

Konsequenz:

Hieraus eine grundsätzliche Schlussfolgerung zu ziehen, wäre sicherlich vermessen, aber eine Anregung wäre, solche Arten von „handlungsorientiertem" Unterricht früher zu beginnen. Dazu sind sicherlich die „Zehn Merkmale guten Unterrichts" von Hilbert Meyer (2011) als Grundlage zum Vorbereiten der einzelnen Unterrichtseinheiten hilfreich.

Anhand der geführten Aufzeichnungen, Rücksprachen mit den Schüler/innen und dem genaueren Betrachten der vergangenen Unterrichtseinheiten wurde speziell im Anfangsstadium des Projektes viel Zeit in die Strukturierung (Zeitplanung, Unterrichtsmaterialien, Arbeitsabläufe) des Unterrichtes gesteckt. Nach heutigen Erkenntnissen und nach der Auswertung der Unterlagen war dies sicher sinnvoll, jedoch muss man sich eingestehen, dass im Schulalltag nicht immer alle Dinge planbar sind. Wesentlich sind jedenfalls die Punkte ‚gute Ordnung, funktionale Einrichtung, und brauchbares Lernwerkzeug'.

Hier muss man klar sagen, dass auf diese Punkte nicht immer der Unterrichtende wirkliche Einfluss nehmen kann, wenn dafür das Budget, die Räumlichkeiten oder die Infrastruktur nicht vorhanden sind.

5.3 Ergebnisse zu Ziel 2 " Warum ist Präsentieren so wichtig"

Eines der grundlegenden Ziele war: „Die Schüler/innen und Schüler sollen ihre Rhetorik- und Präsentationsfähigkeit verbessern".

Dieser Punkt ist im Servicebereich von großer Wichtigkeit, da die Schüler/innen immer wieder im Laufe ihres Berufslebens vor Gästen frei sprechen und arbeiten müssen. Durch Beobachtungen in der Schule und Freizeit stellt man fest, dass die Schüler/innen das fachliche Wissen haben, aber sich häufig grundlegend falsch präsentieren.

Selbstverständlich müssen wir uns bewusst sein, dass wir hier mit jungen, heranwachsenden Jugendlichen arbeiten, die noch keine große Erfahrung im Bereich von Präsentation gesammelt haben.

Meist beschränkt sich dies nur auf diverse Referate in der Schullaufbahn, in denen eher auf die Inhalte und Themen Wert gelegt wird. Auch können die meisten Lehrer/innen in diesem Bereich keine besondere Ausbildung vorweisen.

Daher war es hier besonders wichtig, gezielt Übungen einzusetzen und eine Fachmann/frau in das Team einzubinden. Die nachfolgende Grafik zeigt die Prüfungsergebnisse zum/zur Diplomkäsekenner/in an den Tourismusschulen am Wilden Kaiser im Zeitraum 2010 bis 2013.

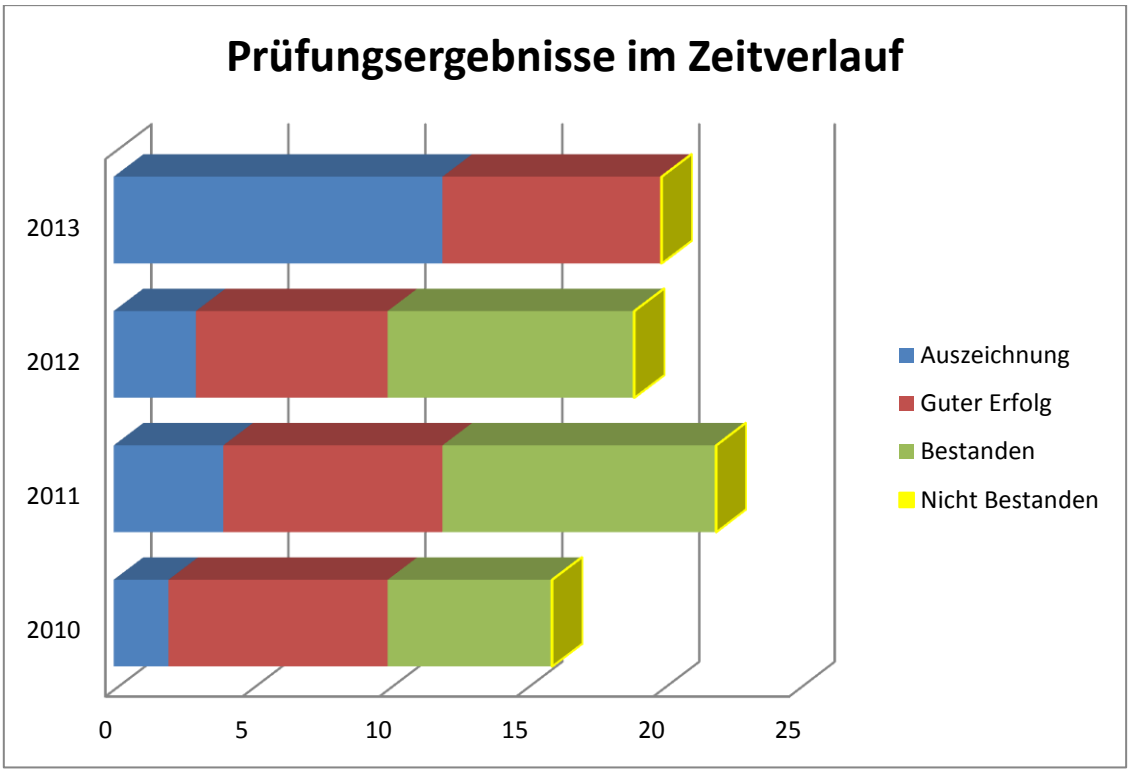


Abbildung 11: Prüfungsergebnisse im Zeitverlauf

Ergebnisse:

Aus dem Diagramm ist klar ersichtlich, dass im Jahre 2010 von 15 nur zwei Teilnehmer/innen mit Auszeichnung, acht mit gutem Erfolg und sechs mit Bestanden abgeschlossen hatten.

Im Jahr 2011 hatten von 22 Teilnehmer/innen vier mit Auszeichnung, acht mit gutem Erfolg und zehn bestanden.

Im Jahr 2012 hatten von 19 Teilnehmer/innen drei mit Auszeichnung, sieben mit gutem Erfolg und neun Bestanden. Das äußerst erfreuliche Ergebnis im laufenden Schuljahr 2012/13 ist mit zwölf Auszeichnungen und acht guten Erfolgen zu verbuchen.

Interpretation:

In Anmeldezahlen zur Käsekennerausbildung pendelten sich in den letzten drei Jahren auf ca. 20 Schüler/innen ein. Dies erwies sich in der Vergangenheit als optimale Gruppengröße. Auffällig ist die Entwicklung von 2012 auf 2013 im Bereich der Auszeichnungen und der Guten Erfolge (hier in den Farben blau und rot dargestellt). Die lässt sich auf den Einsatz der neuen Unterrichts-, Lehr- und Lernmethoden sowie das erhöhte Stundenausmaß und die äußerst motivierte Projektgruppe zurückführen. Man kann in dieser Grafik sehr gut beobachten, wie sich die neuen Unterrichtsmethoden positiv auf das Lernergebnis auswirkten. Die anfängliche Ausgangslage konnte in jeder Hinsicht gesteigert werden. Jedoch sollte man die Leistungen der vorausgegangen Prüfungen nicht schmälern, da auch hier alle Schüler/innen positiv abgeschlossen wurden. Des Weiteren muss auch erwähnt werden das die Projektgruppe als besonders lernfreudig und die gesamte Klasse als sehr leistungsstark einzustufen ist.

Konsequenz:

Es soll in Zukunft vermehrt ein fächer- und Lehrerübergreifender Unterricht stattfinden. Durch die Vernetzung der unterschiedlichen Disziplinen können hier unglaubliche Synergieeffekt freigesetzt werden.

6 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

Man startet ein Projekt mit vielen Zielen, lernt jedoch schnell zu reduzieren und den Blick auf das Wesentliche zu richten. Nach eigener Auffassung kann man am Schluss sicher sagen, dass die gesteckten Ziele erreicht wurden. Hier geht es mir nicht um die einzelnen Ziele, sondern um die gesamte Veränderung des Unterrichtverlaufs in der Ausbildung zum Käsekenner für die Schüler/innen und in der Zusammenarbeit mit der Kollegenschaft. Dass die Schüler/innen einen methodenreichen Unterricht schätzen und auf Abwechslung ansprechen, war anzunehmen, aber dass sie auch einen lehrerzentrierten Unterricht einforderten, war eher verwunderlich.

Aus heutiger Sicht betrachtet ist die alleinige Fokussierung auf handlungsorientierten Unterricht alleine auch nicht der richtige Weg. Also muss eine Mischung von beiden die angestrebte Lösung sein. Im gesamten Projekt war sehr auffällig, dass die Schüler/innen, sobald Zeit in den Gruppengesprächen beziehungsweise Einzelgesprächen vorhanden war, sofort versuchten, über den Schulalltag und über Zuhause zu sprechen. Demnach stelle ich die Vermutung an, dass Schüler/innen in diesem Alter gerne mit jemandem ihres Vertrauens sprechen würden und dass das in manchen Fällen nicht die Eltern sein müssen. VIELLEICHT gibt es die Möglichkeit, in einer modernen und offenen Schule Vertrauenslehrer/innen zu installieren, welche von den Schüler/innen gewählt werden und die nicht das System an Hand von Werteinheiten vorgibt.

Besonders erfreulich waren die positiven Veränderungen in Bereich Fach-, Sach- und Sozialkompetenzen. In diesen Bereichen wurde durch die gestellten Aufgaben ein enormer Zuwachs erzielt. Es zeigt sich aber auch, dass ein abwechslungsreicher Unterricht die Schüler/innen fordert und sie ohne Druck und Tests zu Leistungen beflügelt. Selbstverständlich gab es auch Schüler/innen, die sich auch durch das Neue nicht zu mehr Leistung hinreißen lassen.

Bei dem Ziel, die Präsentation/Rhetorik zu verbessern, wurde meiner Meinung nach auch ein wesentlicher Grundstein für den weiteren schulischen und beruflichen Werdegang gelegt.

Die Zusammenarbeit mit dem Lehrerkollegium war von großer Bedeutung und ich habe dadurch viel von den Kolleg/innen mitnehmen können. Hier wurde schon für das nächste Schuljahr weitere intensivere Zusammenarbeit besprochen. Natürlich wurde in das gesamte Projekt viel Zeit investiert und man muss sich fragen, ob dieser Zeitaufwand für den alltäglichen Unterricht realistisch ist. Bei einer ehrlichen, objektiveren Betrachtung ist diese Frage mit einem klaren „Nein“ zu beantworten. Auch die Schulleitung würde sicherlich nicht ständig Räume und Stundenverlegungen in der regulären Schulzeit genehmigen.

Dennoch werde ich in Zukunft einige gewonnene Erkenntnisse in den Unterricht einfließen lassen. Denn ich bin seit dem Projekt überzeugt, dass Abwechslung den Schulalltag für die Schüler/innen bereichert und dass auch ohne Druck ausgezeichnete Leistungen erzielt werden können. Auch hat sich der Anspruch, man müsse den Schüler/innen alles fertig vorbereiten, geändert, denn aus heutiger Sicht bin ich der Meinung, dass die Schüler/innen auch im Bereich Vorbereitung und Planung des Unterrichtes einbezogen gehören und sie dadurch Verantwortung übernehmen und sich schneller und besser zu organisieren lernen.

Im Großen und Ganzen dürfte ich meiner Meinung nach die wesentlichen Ziele erreicht haben. Auch wenn es Ergebnisse und Erkenntnisse gab, die man sich anders erhofft hätte. Es wäre sicher interessant, eine derartige Arbeit nochmals mit einer Projektgruppe durchzuführen, um ein vergleichbares Ergebnis zu erhalten.

7 LITERATUR

MEYER, Hilbert (2011): *Praxisbuch: Was ist guter Unterricht? Mit didaktischer Landkarte*. 8. Auflage. Berlin: Cornelsen Verlag.

JANK, Werner und MEYER, Hilbert (2011): *Didaktische Modelle*. 10. Auflage. Berlin: Cornelsen Verlag.

HELME, Andreas (2012): *Unterrichtsqualität und Lehrerprofessionalität. Diagnose, Evaluation und Verbesserung des Unterrichts*. 4. Auflage. Seelze-Velber: Friedrich Verlag

STERN, Thomas (2010): *Förderliche Leistungsbewertung. Herausgeber: Österreichisches Zentrum für Persönlichkeitsbildung und soziales Lernen*. Im Auftrag des BM:UKK. Amedia Gmbh: Wien

ANHANG

FL Renate Kracher

Ich habe das Themengebiet „Kalkulation von Käsegerichten“ für das IMST-Projekt Käsekenner von Herrn FL Harald Weidacher ausgearbeitet. Wie Sie dem Stundenverlauf entnehmen können, begann ich den Unterricht mit einem klassischen Lehrervortrag und einem Lehrer-Schülergespräch, um zu erfahren, wie weit die Schüler über fachliches Rechnen Bescheid wissen. Wir haben dann gemeinsam Beispiele errechnet, anschließend haben die Schüler/innen in 2er-Gruppen (Teamwork – Auslosung – 5 Gruppen) weitere Übungsbeispiele ausgearbeitet.

7. November 2012

Die Schüler/innen haben beim LSG viele Antworten gebracht, sie fragten bei Rechenaufgaben nach und zeigten sich sehr interessiert. Die Schüler/innen verstehen die Zusammenhänge recht schnell, sie waren sehr ruhig und konzentriert bei der Arbeit.

Herr FL Harald Weidacher begleitete den gesamten Unterricht, er machte mich darauf aufmerksam, dass ich mehr praktische Beispiele nennen soll: z.B.: *Im Dorfwirtshaus gibt es andere Preise als im Luxusrestaurant.*

Außerdem müsse ich lockerer werden, ich sei zu steif, zu fachlich.

Ich muss zugeben, dass ich furchtbar nervös war, für mich war es eine Premiere, dass ein Kollege meinen Unterricht genau beobachtet hat, außerdem kannte ich die Schüler/innen nicht, ich konnte nicht einschätzen, wie sie auf unseren Unterrichtsversuch reagieren würden.

Zum Schluss ließen wir den Schüler/innen einen Fragebogen ausfüllen, die Rückmeldungen waren sehr positiv, sie konnten dem Teamteaching viel abgewinnen.

14. November 2012

Dieses Mal begann ich den Unterricht mit einem Brainstorming zum Thema Kalkulation am Flipchart, das funktionierte recht gut: ich war nicht mehr so angespannt und die Schüler/innen fanden sich mit der geänderten Unterrichtsform schnell zurecht.

Dieses Mal war ich lockerer und brachte mehr praktische Beispiele, die Schüler/innen waren recht motiviert, sehr freundlich und arbeiteten gut mit.

21. November 2012

Die letzte SchülerInnen-Gruppe war sehr ruhig, dieses Mal fand der Unterricht in der Lehrbar statt, die Schüler/innen waren am Anfang nicht so motiviert wie die anderen beiden Gruppen. Ich begann wieder mit dem Brainstorming, das zog sich ein wenig in die Länge.

Die Teamwork–Auslosung ging dann aber ganz schnell und ohne Probleme, sobald die Schüler/innen selbst etwas zu tun hatten, stieg die Motivation.

Ich kam dann mit einer Berechnung durcheinander, war kurz unkonzentriert und ließ mich von einer fehlerhaften Rechnung – es war ein Denkfehler – eines Teams ablenken bzw. irritieren, fand den Faden aber schnell wieder.

Die Schüler/innen verstehen die Zusammenhänge.

Laut Fragebogen können die Schüler/innen dem Teamteaching viel abgewinnen, die Rückmeldungen waren bei allen durchwegs positiv.

Auch für mich war diese Form des Unterrichts neu, ich habe mich lange und intensiv auf das Projekt vorbereitet und dabei sehr viel lernen können.

Dipl.-Päd. Helmut Gantschnigg

Im Rahmen des „IMST“ Projektes von Herrn Harald Weidacher wurde mit den Käsekennern der 2HT zwei Unterrichtseinheiten zum Thema „Käse und Bier“ bzw. „Käse und Destillate“ abgehalten.

Die Lernziele dieses Unterrichts bezogen sich auf die korrekte Empfehlung von Bier und Destillaten zu verschiedenen Käsesorten bzw. die Empfehlung zu argumentieren.

Nach einem Theorieteil wurden verschiedene Käsesorten mit dazu passenden Bieren und Destillaten verkostet (die Destillate wurden nur über die Nase geprüft!). Als Arbeitsaufgabe mussten die Schüler/innen mit Hilfe des Fachbuches passende Biere und Destillate den verschiedenen Käsesorten zuordnen.

Die Schüler/innen zeigten zu diesem Thema besonders bei den praktischen Übungen der Sensorik Interesse und absolvierten auch die Arbeitsaufgaben sehr gut.

Ich bin der Meinung, dass das Thema „Speisen und korrespondierende Getränke“ mit den dazugehörenden sensorischen Übungen grundsätzlich für angehende Sommeliers, Käsesommeliers usw. sehr wichtig ist und auch fächerübergreifend zur Getränkekunde/Menükunde unterrichtet werden sollte.

In der Praxis steht allerdings der Wein im Vordergrund. Zu einer Menüfolge oder einem Hauptgericht wird ein passender Wein dazu empfohlen. Das Dessert besteht in den meisten Fällen aus einer Süßspeise und nicht aus Käse. Sollte sich doch ein Gast für ein Käsedessert entscheiden, werden wahrscheinlich verschiedene Käsesorten angeboten und so wird es schwierig mit einer Bierempfehlung. Ich glaube auch nicht, dass der Gast unbedingt zu einem Menüabschluss ein Bier trinken möchte – eher einen Süßwein.

Bei den Destillaten ist es so, dass diese natürlich hauptsächlich als Digestif und nicht als Speisenbegleiter angeboten werden. Wünscht ein Gast jedoch nach einem Käsedessert einen Digestif, kann man sehr wohl eine Empfehlung abgeben, denn nicht jedes „Schnäpschen“ ist hierfür geeignet!

Helmut Gantschnigg

Edelbrandsommelie

DS Dipl.-Päd. Alexander Mair

Fachlich:

Weine nach neuester Weinschreibung als fachliche Empfehlung, fachlich geschmackliche Empfehlungen sind möglich, Förderung der Fachkompetenz

Vorteile:

lebhafter Unterricht, Erkunden von Geschmacksrichtungen, abwechslungsreicher Unterricht, Fächerkooperation, bessere Vernetzung der Lehrer/innen, besserer Abstimmung auf den Unterrichtsstoff, Geschmackseindrücke werden erlebbar, Förderung von Sozialkompetenz bei Gruppenarbeiten

Nicht gut geeignet:

Unterricht im Klassenverband, 2 verschiedene Gruppen (Käseausbildung und Destillatkenner/in), Eingehen auf die Fragen ist zeitweise sehr schwierig, hoher Lärmpegel, Unterrichtsstoff muss gut eingeteilt und aufgeteilt werden (Überforderung/Unterforderung)

Fazit:

Mir hat es sehr viel Spaß gemacht und ich denke den Schüler/innen (siehe Bewertungsbogen) auch. Fachlich konnte ich mein Wissen im Käsebereich vertiefen und dieses auch bei diversen anderen Schulungen anwenden.

Da wir das ganze Jahr über sehr gut vernetzt sind, stellte dieses Projekt kein Problem dar.

Tolles, aber sehr aufwendiges Projekt von Herrn Weidacher.

Feedback der Schülerin Nicole Moser (4HT)

„Der Weg zum diplomierten Käsekenner" – an den Tourismusschulen Am Wilden Kaiser

Vor etwa knapp 2 Jahren durfte auch ich in den Genuss kommen, diese käsige Zusatzqualifikation zu bestreiten. Unter der gereiften Aufsicht von Käseguru und Feinschmecker Herrn Harald Weidacher lernte ich die Welt des Käses kennen und vor allem auch zu verkosten.

Diese tollen Erinnerungen waren Grund genug für mich, meine Erfahrungen an Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen weiter zu geben. Während Herr Weidacher alles für den käsigen Nachmittag vorbereitete, stellte ich mich für 30 Minuten den Fragen der zukünftigen Käsekennerinnnen und Käsekenner. Es war für mich eine tolle Erfahrung, für einige Zeit die Schulbank gegen das Lehrerpult zu tauschen. Von der Käseherstellung, über die verschiedenen Käsesorte bis hin zur richtigen Getränkeempfehlung, es sprudelte nur so aus den Schüler/innen.

Ich hoffe, ich konnte den zukünftigen Käseexperten eine kleine Hilfe sein und wünsche ihnen nur das Beste für die bevorstehende Prüfung. Ein Danke gilt auch Herrn Weidacher, für sein Vertrauen in mein Wissen im Bereich Käse.

Mir persönlich hat die Ausbildung einen weiteren Meilenstein in meinem Leben gesetzt, da heimische Produkte, und so auch Käse, in der Gastronomie mehr und mehr an Wichtigkeit und Ansehen gewinnen.

Lieber Herr Weidacher, i finds super, dass sie Ihre Liebe zum Kas auf eine fachliche mit sehr viel Schmäh verbundenen Art an die Schülerinnen und Schüler weitergeben. Viel Erfolg mit Ihrem Projekt!

Nicole Moser

Presseberichte

18 pillersee bote Mai 2013

Tourismusschulen „Wilder Kaiser" in St. Johann in Tirol:

Sensationelles Ergebnis der Prüfungen zum „Diplomierten Käsekenner"

Insgesamt 20 Schülerinnen bereiteten sich im Rahmen eines handlungsorientierten Unterrichtes zum „Diplomierten Käsekenner" vor und diese Ausbildung verlangte von ihnen doch so einiges ab. Dies dokumentierten die Schülerinnen Hannah Ponimayer aus Fieberbrunn und Teresa Tscholl aus Kirchdorf anlässlich der Diplomübergabe und Präsentation in Form eines Zwiegespräches, das auch mit vielen Pointen gespickt war. Diese Ausbildung war nämlich ein Teil der Bachelorarbeit von Harald „Harry" Weidinger aus Fieberbrunn, die er im Rahmen des IMST-Projektes (IMST = Innovation macht Schulen Top) zur Bewerbung an der Uni Klagenfurt durchführte. Und es war für beide Teile ein Erfolg. Besonders sensationell das Ergebnis der Schülerinnen: Alle 20 angetretenen Schülerinnen – männliche Vertreter hatten sich leider keine gemeldet – erhielten aus den Händen von Bildungslandesrätin Beate Palfrader und Direktorin Ellen Sieberer die Diplome zu „Diplomierten Käsekennern"; 12mal wurde diese mit außergewöhnlichen Erfolg und 8mal mit gutem Erfolg verliehen.

„Diese Auszeichnung ist eine gute Zukunftsqualifikation für einen späteren Diplom-Sommelier im Käsebereich und ist auch im weiteren Berufsleben – besonders im Ausland – sehr hilfreich", ist sich Initiator Harry Weidacher, der an der Tourismusschule unterrichtet, sicher. Die zur Präsentation eingeladenen Eltern und Ehrengäste wurden mit Käseköstlichkeiten verwöhnt, die den hohen Ausbildungsstand auf diesem Gebiet dokumentierten. *-ersi-*

Die „Parade" der Diplomierten Käsekenner mit Bildungslandesrätin Beate Palfrader (Bildmitte), Direktorin Ellen Sieberer (links) und Initiator Harry Weidacher (rechts).

Sie präsentierten humorvoll die Ausbildungszeit: Hannah Ponimayer aus Fieberbrunn (links) und Teresa Tscholl aus Kirchdorf, im Bild mit Initiator Harry Weidacher.

Fotos: ersiBILD

6 Koasa bote Mai 2013

Tourismusschulen „Wilder Kaiser" in St. Johann in Tirol:

Sensationelles Ergebnis der Prüfungen zum „Diplomierten Käsekenner"

Insgesamt 20 Schülerinnen bereiteten sich im Rahmen eines handlungsorientierten Unterrichtes zum „Diplomierten Käsekenner" vor und diese Ausbildung verlangte von ihnen doch so einiges ab. Dies dokumentierten die Schülerinnen Hannah Ponimayer aus Fieberbrunn und Teresa Tscholl aus Kirchdorf anlässlich der Diplomübergabe und Präsentation in Form eines Zwiegespräches, das auch mit vielen Pointen gespickt war. Diese Ausbildung war nämlich ein Teil der Bachelorarbeit von Harald „Harry" Weidacher, die er im Rahmen des IMST-Projektes (IMST = Innovation macht Schulen Top) zur Bewerbung an der Uni Klagenfurt durchführte. Und es war für beide Teile ein Erfolg.

Besonders sensationell das Ergebnis: Alle 20 angetretenen Schülerinnen – männliche Vertreter hatten sich leider keine gemeldet – erhielten aus den Händen von Bildungslandesrätin Beate Palfrader und Direktorin Ellen Sieberer die Diplome zu „Diplomierten Käsekennern"; 12mal wurde diese mit ausgezeichneten Erfolg und 8mal mit gutem Erfolg verliehen.

„Diese Auszeichnung ist eine gute Zukunftsqualifikation für einen späteren Diplom-Sommelier im Käsebereich und ist auch im weiteren Berufsleben – besonders im Ausland – sehr hilfreich", ist sich Initiator Harry Weidacher, der an der Tourismusschule unterrichtet, sicher.

Die zur Präsentation eingeladenen Eltern und Ehrengäste wurden mit Käseköstlichkeiten verwöhnt, die den hohen Ausbildungsstand auf diesem Gebiet dokumentierten. *-ersi-*

Die „Parade" der Diplomierten Käsekenner mit Bildungslandesrätin Beate Palfrader (Bild mitte), Direktorin Ellen Sieberer (links) und Initiator Harry Weidacher (rechts).

Sie präsentierten humorvoll die Ausbildungszeit: Hannah Ponimayer aus Fieberbrunn (links) und Teresa Tscholl aus Kirchdorf

Fotos: ersiBILD

Alle 20 Tourismusschülerinnen haben die Prüfung zum diplomierten Käsekenner bestanden, zwölf davon sogar mit ausgezeichnetem Erfolg.
Foto: Döttlinger

Die Tourismusschulen in St. Johann bilden die Zusatzausbildung „Diplomierter Käsekenner" an

„Alles Käse" im Unterricht

Was unterscheidet einen Käsegenießer von einem Käsekenner? Die Ausbildung samt Zertifikat, erworben an den Tourismusschulen am Wilden Kaiser in St. Johann.

St. Johann | Käsekunde, Käsetypen, Käseregionen, Degustationen, Bewertungskriterien, Harmonie von Käse und Getränken, Präsentation und Service von Käse: Das sind nur einige der Schwerpunkte, die die frisch gebackenen, diplomierten Käsekenner im Rahmen ihrer Zusatzausbildung an den Tourismusfachschulen am Wilden Kaiser in St. Johann erlernt haben.

Fachlich begleitet wurden die 20 Schülerinnen – ihre männlichen Kollegen haben nach eigenen Angaben dem Unterrichtsfach Schnapsbrennen den Vorzug gegeben – von Fachlehrer Harald Weidacher, der das Pilotprojekt von IMST („Innovation macht Schulen top") im Rahmen seiner dreijährigen Ausbildung zum Diplompädagogen in der St. Johanner Kaderschmiede für Tourismusberufe gestartet hat.

Feine Käsespezialitäten tischten die Schülerinnen im Rahmen eines festlichen Buffets für ihre Gäste auf.
Foto: Fusser

Eigeninitiative der Schüler war gefordert

Er habe, so erzählt der ambitionierte Käse-Sommelier, den herkömmlichen Unterricht verändert und neu strukturiert. Was nichts anderes bedeutet, dass er als Lehrer nicht allein Vortragender war, sondern die Schüler sich den Unterrichtsstoff größtenteils selbst erarbeiten mussten. „Ich war der Coach und habe auf die Eigeninitiative der Schülerinnen gesetzt."

Der Unterricht war darüber hinaus fächerübergreifend gestaltet, in Kombination mit Wein-, Bier- und Edelbrandkunde. Bei ihrer Präsentation zeigten sich die Schülerinnen nicht nur von der Person ihres Lehrers begeistert, sondern auch von der projektbezogenen Ausbildung. Nicht zuletzt deshalb, weil dabei eine Vielzahl an Käsesorten verkostet werden musste.

„Haben erfahren, wie gut Käse schmeckt"

„Wir haben erst dadurch erfahren, wie gut ein einzelnes Stück Käse schmecken kann", erzählten Anna Ponymair und Theresa Tscholl stellvertretend für ihre Kolleginnen. „Wir waren gezwungen, mit allen Sinnen zu arbeiten und mussten auch Kreativität beweisen." Besonders angetan waren sie von ungewöhnlichen Geschmackskombinationen, die zu ihrer Überraschung durchaus ihre Gaumen erfreuten: „Die in Honig eingelegten Nüsse harmonierten mit dem Felsenkeller-Käse ausgezeichnet."

Die Abschlussprüfung haben alle 20 Schülerinnen bestanden, zwölf davon mit ausgezeichnetem Erfolg. „Chef-Prüfer Walter Wopfner war tief beeindruckt", schilderte Direktorin Ellen Sieberer bei der Zertifikatsübergabe erfreut.

Alexandra Fusser