

# Strudel und Torten international

## Angehende Konditoren der Berufsschule I arbeiteten in Südtiroler Backstuben

Viel neues praktisches Können und theoretisches Wissen erwarben elf angehende Konditorinnen und ein Konditor im dritten Ausbildungsjahr im Rahmen der „Erasmus+“-Mobilität unter dem Motto „Eine kulinarische Entdeckungsreise in Europa – globales Denken von Auszubildenden für innovative und zukunftsfähige Lernkonzepte im Bereich der Konditorei/Pâtisserie“.

Zwei Wochen verbrachten die Schüler an der Emma-Hellenstainer-Berufsschule sowie in ausgewählten Praktikumsbetrieben in Brixen/Südtirol. Begleitet wurden sie von Fachoberlehrer Franz Eyerer sowie dem Erasmus-Beauftragten der Schule, Studiendirektor Karl Schwarzmüller und Studiendirektorin Ute Hentschirsch-Gall als Vertretung der Schulleitung.

Über die gesamte Schulwoche begleitet wurden die niederbayerischen Jugendlichen von Südtiroler Konditoren-Azubis, die ebenfalls kurz vor ihrer Abschlussprüfung stehen. Gemeinsam kreierten sie in internationalen Teams Torten und stellten Pralinen und Marzipanfiguren her.

### Phantasievolle, filigrane Schaustücke aus Zucker

Bemerkenswerte fachliche Kompetenzen gewannen alle Schüler in der Zucker- und Schokoladenverarbeitung, indem sie phantasievolle, filigrane und höchst anspruchsvolle Schaustücke schufen. So konnten sie zum Abschluss der gemeinsamen Projektwoche eine Schokoladenuhr genauso präsentieren wie eine fast täuschend echte Damenhand oder eine Malerpalette aus Zucker.

Als ungewohnt, aber angenehm schätzten die niederbayerischen Schüler das „Lernen in Eigenverantwortung“, das den Schulalltag



Zwölf Straubinger Konditoren-Azubis haben im Rahmen eines Erasmus-Projekts in Südtiroler Backstuben hineinschnuppert und die dortigen Berufsschul-Gepflogenheiten kennengelernt.

an der Emma-Hellenstainer-Schule prägt: Im fachtheoretischen Unterricht, in Rechnen oder auch in Englisch und Italienisch arbeitet jeder Schüler völlig selbstständig oder in einem Team einen Arbeitsauftrag ab und präsentiert am Ende der Arbeitsphase seine Ergebnisse. Aber nicht nur das Arbeitstempo und die Arbeitsweise, sondern auch den Arbeitsplatz am Schulgelände wählt jeder selbst, und so kann es durchaus sein, dass manche Berechnung auf einer Couch in der Schulbibliothek vorgenommen wird.

Aber auch das mehrgängige Menü in stilvollem Ambiente, an dem jeder Schüler einmal pro Unterrichtswoche teilnimmt, und die schuleigene Bar mit hervorragendem Cappuccino als Treffpunkt in der Aula zeigten den Schülern ein etwas anderes Bild von Schule.

Eine ungezwungene Atmosphäre herrschte auch beim Empfang zum Abschluss der ersten Projektwoche. Schulleiter-Stellvertreter Studien-

direktor Michael Bremm kam dazu extra nach Brixen, ebenso stellvertretender Landes-Innungsmeister Franz Wenninger.

### Veganer Bio-Plunder und Südtiroler Strudel

In verschiedenen und in ihrer Größe und Firmenphilosophie sehr unterschiedlichen Betrieben absolvierten die Schüler ihr anschließendes fünf-tägiges Betriebspraktikum. Hier erkannten sie, dass internationale Arbeitsmärkte vielfältige Aufgaben und Einsatzmöglichkeiten bieten und neue Technologien oft die traditionelle Handwerkskunst ergänzen.

So waren alle vor ganz unterschiedliche Herausforderungen gestellt: vegane Bio-Plundergebäcke, traditionelle Südtiroler Strudel oder Figuren aus feinstem Hefeteig für besondere Feste wurden in den Betrieben gebacken oder auch italienisches Speiseeis nach hauseige-



Gemeinsames kreatives Arbeiten von Südtiroler und Niederbayerischen Konditoren-Lehrlingen.

nen Rezepturen produziert. Genau so stand Pizza auf dem Backzettel. Einstimmig fiel das Resümee aus: Die Teilnahme hat sich gelohnt. Alle haben fachlich und persönlich viel gelernt.