Newsletter 01/14

Liebes Kollegium!
Wenn Sie Beiträge für den nächsten Newsletter im Herbst haben, dann senden Sie diese an **agschulentwicklung@emilfischerschule.de**

Oberstufenzentrum Ernährung und Lebensmitteltechnik

Bratwurstmeisterschaft
Am 4. Juni 2014 bildete sich während der großen Pause eine lange Menschenschlange auf dem Innenhof der Emil-Fischer-Schule.
Grund dafür war ein Bratwurstwettbewerb, den angehende Fleischer der Klasse DFL 21 (2. Ausbildungsjahr) und ihre Fachlehrer Frau Hannemann und Herr Ullrich organisiert hatten. Die Berufsschüler wollten im Rahmen des Lernfeldunterrichts herausfinden, wie ihre eigens kreierten Bratwurstsorten beim Kunden ankommen.
Dazu wurden mit viel persönlichem Einsatz über 150 Bratwürste gegrillt. Interessierte konnten drei verschiedene Sorten verkosten, beurteilen und anschließend mit einem „Smiley" ihren persönlichen Favoriten wählen. Hier die Platzierung:

1. Platz „Bacon-Käse-Griller"
2. Platz „Bella Italia" (mit Tomate, Basilikum und Mozzarella)
3. Platz „Goucho-Griller" (Rindsbratwurst mit Chili)

Es war kein Aprilscherz: 11. Klasse der EFS ist Preisträger beim Schülerbusinessplanwettbewerb
Die Energiewende selber machen und hierzu Geschäftsideen entwickeln, darum ging es beim Schülerbusinessplanwettbewerb JUNIOR TECH - IdeenReich Schule 2013/14 des Instituts der deutschen Wirtschaft, Köln.
Neben der Originalität und Schlüssigkeit des Geschäftskonzeptes und eines entsprechenden Videoclips bewertete eine Jury aus Wirtschaft, Wissenschaft und Forschung dessen Konkurrenzfähigkeit und Zukunfts- bzw. Wachstumspotenzial.
Auf der Abschlussveranstaltung am 1. April 2014 wurden die überzeugendsten und Erfolg versprechendsten Wettbewerbsarbeiten im historischen Berliner Umspannwerk Ost ausgezeichnet.
In der Alterskategorie 10.-12. Klasse konnte die 11. Klasse der Emil-Fischer-Schule mit ihrer Wirtschaftslehrerin Frau Nawroth als Team **„Plenergy - die energieerzeugende Gehwegplatte"** sich über die Auszeichnung mit dem 3. Preis sowie eine finanzielle Unterstützung von 200 € für die Klassenfahrt freuen.

Bildung für nachhaltige Entwicklung: Kooperation mit der „BioKräuterei Oberhavel"

Seit mehreren Jahren kooperiert die Emil-Fischer-Schule mit der BioKräuterei Oberhavel. Ein Ziel dabei ist die berufliche Qualifizierung von Schülerinnen und Schülern aus vorberuflichen Bildungsgängen (BQL- und BV-Klassen).

Das Projekt „Pesto-Produktion für den Verkauf" führt die Lerngruppen unmittelbar an Abläufe und Anforderungen des beruflichen Alltags heran. Der Aspekt der Nachhaltigkeit bezieht sich dabei auf die ökologisch erzeugten Lebensmittel.

Mit Unterstützung von der Beuth-Hochschule wurde ein entsprechendes Qualifizierungs-Modul entwickelt. In diesem Projekt wird der Erwerb folgender Fachkompetenzen unterstützt:

- ein HACCP-Konzept für die Verarbeitung ökologisch angebauter Rohstoffe anwenden
- ökologisch angebaute Kräuter sorgsam verarbeiten
- hochwertige Bio-Feinkostprodukte hygienisch herstellen
- Kräuter-Pesto haltbar machen
- Kriterien für die Kennzeichnung eines Produktes mit dem Bio-Siegel kennen

In einer Produktionsküche der Emil-Fischer-Schule stellen die Lerngruppen unter fachgerechter Anleitung das Bio-Feinkostprodukt Pesto her und erhalten nach erfolgreicher Teilnahme ein Zertifikat. Rohstoff-Finanzierung und Verkauf werden von der BioKräuterei Oberhavel übernommen.

Mehr Infos unter www.emilfischerschule.de

Fleisch Global oder Ein Blick über den Tellerrand
Am 08.05.14 fanden in Zusammenarbeit mit dem EPIZ-Berlin und dem Haus Kreisau in unserem Haus zwei Workshops zum Thema „Fleisch Global" statt.
Meike Völker vom Haus Kreisau und zwei eingeladene ReferentInnen verdankten die SchülerInnen der Klassen DVF 22, DVF 32 und der DFL 31 einen informativen Schultag, der bei allen TeilnehmerInnen ein durchweg positives Feedback auslöste.
Im Workshop 1 wurden Einblicke in religiös-kulturell verankerte Gebote rund um Schlachtung, Verarbeitung und Verzehr von Fleisch im Judentum und im Islam gewährt. Dabei wiesen die TeilnehmerInnen auf eine interessante Lücke in Ihrer beruflichen Ausbildung hin, die in diesem Workshop aufgegriffen wurde. Für zukünftige Workshops wünschten sich einige SchülerInnen einen noch engeren Bezug zu ihrem beruflichen Alltag, z.B. Hilfestellungen für die Beratung von Kunden.
Der Workshop 2 behandelte die Thematik „nachhaltige, artgerechte Tierhaltung". Die Referentin regte die TeilnehmerInnen u.a. durch Berichte aus ihrem Geburtsland Vietnam zum Nachdenken an. Ein diskussionswürdiger Filmbeitrag zur Haltung und Schlachtung von Nutztieren in Deutschland führte zum Austausch durchaus kontroverser, z.T. auch sehr emotional geprägter Ansichten. Auch diese Thematik muss fester Bestandteil des regulären Unterrichtes in den Lernfeldern werden, damit zukünftige FleischerInnen bzw. FleischereifachverkäuferInnen entsprechende Argumentationshilfen erhalten und auf kritische Medienberichte kompetent reagieren können.
Ich bedanke mich im Namen der SchülerInnen und des Lehrerkollegiums für das Gelingen der Veranstaltung. Gern verbleiben wir mit: „ Fortsetzung folgt … ".
A. Hannemann (Fachleiterin Fleischverkauf)

Drei Frauen und ein Mann!
Wenn es heißt: „Ich möchte mit meiner Klasse einen Versuch machen", steht das Team der Chemielaborantinnen und des Labortechnikers dem Kollegium mit Rat und Tat zur Seite. Insbesondere für die Fächer Chemie, Biologie, Mikrobiologie und Ernährungslehre organisieren sie Bechergläser und Co, aber auch Chemikalien, achten auf die ordnungsgemäße Entsorgung der erstellten Produkte und erleichtern uns LehrerInnen das Leben, weil sie anschließend alles wieder an Ort und Stelle zaubern.
Und wo findet man diese fleißigen HelferInnen? Ihre Arbeitsplätze befinden sich in den Vorbereitungsräumen der naturwissenschaftlichen Flure 3.7 bzw. 2.7.
An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an das Dreamteam für die Unterstützung!