

# Auf Abenteuerjagd zwischen Brezenteig und Marzipan

Pilotprojekt an der Herschel-Hauptschule führt Fünftklässler in Backstuben, Autohäuser und auf die Theaterbühne

VON CLAUDIA ZIOB

Der Weg zum Traumberuf ist für Hauptschüler besonders steinig. Ein Pilotprojekt versucht, ihn zu ebneten.

Noch besucht Niyanthan die fünfte Klasse der Friedrich-Wilhelm-Herschel-Hauptschule, eine Ganztagsklasse, in der 15 Mädchen und acht Jungen auf die Herausforderungen des Lebens vorbereitet werden. Wenn Niyanthans Leben so verläuft, wie es sich der Elfjährige erträumt, dann ist er eines Tages Arzt. Wie seine Cousine.

Niyanthans Schule ist als „Brennpunktschule“ bekannt in Nürnberg. Siebzig Prozent der Schüler haben einen Migrationshintergrund. Es ist eine Schule, an der nicht wenige Kinder schon vor dem Abschluss mit großen Herausforderungen konfrontiert werden: mit der Arbeitslosigkeit der Eltern etwa oder mit deren politischer Verfolgung im Heimatland.

Niyanthans Klasse unterscheidet sich noch etwas von anderen fünften Klas-

sen: Seit Anfang des Schuljahrs steht jeden Dienstagabend das „Abenteuer der Berufe“ auf dem Stundenplan – ein Pilotprojekt, für das Nürnbergs Oberbürgermeister Ulrich Maly und IHK-Präsident Klaus Wübbenhorst die Schirmherrschaft übernommen haben. Das Ziel: Niyanthan und seine Klasse optimal vorzubereiten auf die Arbeitswelt.

Bis zum Abschluss sollen die Jungen und Mädchen pro Schuljahr zehn Betriebe kennenlernen. Zwei Jahre früher als an Hauptschulen üb-

lich erhalten sie Einblicke, die ihnen helfen könnten, ihren Traumberuf zu finden – oder eine Alternative dazu. Vielleicht, so hofft Manfred Wirth von der Bürgerstiftung, die das Projekt organisiert, motiviert das die Kinder, in dem einen oder anderen Unterrichtsfach besonders gut aufzupassen.

In den vergangenen Wochen gehörten zu den Abenteuern zum Beispiel das Backen von Waffeln, Brot und Bre-

300

Sorten Brot werden in deutschen Backstuben gefertigt.



Konditormeister Klaus Ohr zeigt den Fünftklässlern, wie kreativ er in seinem Beruf sein kann. Fotos: Karlheinz Daut



So schnell wie Bäckermeister Benno Czolkohs (hinten) sind die 23 Schüler beim Brezenformen zwar noch nicht. Aber sie merken, dass es ganz so ist wie beim Fahrradfahren: Wer einmal den Dreh raus hat, verlernt es nicht mehr.

zen und das Schnüffeln an Sauerteig. So bereitete sich die Klasse auf den Besuch bei der Bäckerei Düll vor. Mit einer Liste von Fragen machten sie sich dann auf in die Mathildenstraße. Dort erfuhren sie, dass man als Lehrling bei den Dülls ums Kopfrechnen und Apfelschalen nicht herumkommt – 25 Kilo werden jeden Tag für Apfeltaschen, Apfelkuchen und Apfelstrudel gebraucht.

Sie wissen nun auch, dass kranke Bäcker stets zu Hause bleiben, bevor sie auf die Brötchen niesen; dass das Brezenformen beim Bäckermeister aussieht wie Zauberei, Anfänger aber üben müssen; und dass das gelbe Pulver, das der Konditormeister für die Marzipankarotten benötigt, Lebensmittelfarbe ist – und kein Chilli-Pulver, wie sie vermuteten.

Als Souvenir nehmen Malika und die anderen Kinder die selbstgefertigten Marzipanfiguren mit. In Dilaras Tasche steckt ein „Entenhase“: eine Ente, die zwei Mandeln als Ohren trägt. Eine Erinnerung daran, dass man in Backstuben auch kreativ sein darf. Mitschülerin Alina hat ihr Kunstwerk sogar fotografiert.

Zusammen mit Zehntklässlern gestaltet die Klasse eine Homepage, die von den Betriebsbesuchen erzählt. Bald schon werden darauf auch Fotos aus dem Staatstheater, aus einem Autohaus, einem Supermarkt und aus Bahnwerkstätten sein. Das Praktikum in der achten Klasse könnte dann für Niyanthan, Dilara und die anderen schon das Sprungbrett in den Traumberuf sein.