Schulküche besteht Feuerprobe

UMBAU Neue Ausstattung für 110 000 Euro – Einrichtung rollstuhlgerecht

Ab 2018 wird auch an der BBS Ammerland inklusiv unterrichtet. Dafür wurde die neue Küche passend ausgestattet.

VON CHRISTIAN QUAPP

Kochen, servieren, spülen: In der neuen Schulküche der BBS Ammerland haben die jungen Frauen aus dem Berufsvorbereitungsjahr dafür beste Voraussetzungen. BILD: CHRISTIAN QUAPP

ROSTRUP – Tomatensuppe als Vorspeise, Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffeln und Reis, ein bunter Salat und als Nachtisch eine Mascarponecreme mit glasierten Erdbeeren und Mandeln – an der BBS Ammerland hat die neue Schulküche ihre Feuerprobe bestanden. Mit einem Essen für Vertreter der Schule und des Landkreises, gekocht von den jungen Frauen einer Klasse aus dem Berufsvorbereitungsjahr, wurde der Umbau am Freitag eingeweiht.

Rund 110 000 Euro hat die neue Küche gekostet, sie ist ausgestattet mit moderner Küchentechnik, teilweise in Gastronomiequalität, vor allem aber behindertengerecht.

„Wir arbeiten ja schon eine ganze Zeit mit den Förderschulen zusammen“, sagt Britta Lanfer, Schulfachliche Koordinatorin an der BBS. Und weil ab 2018 auch an der BBS Ammerland der inklusive Unterricht für Schüler mit Behinderungen startet, wurde die Küche mit einigen Besonderheiten ausgestattet.

So ist eine der Arbeitsplatten höhenverstellbar, Rollstuhlfahrer können so darunter fahren und problemlos am Herd arbeiten, erläutert Edda Rädeker, die die jungen Frauen au dem Berufsvorbereitungsjahr im Bereich Ernährung anleitet. „Die Ausstattung ist hervorragend“, findet sie. Dampfgarer, gewerbliche Spülmaschinen, eine solche Ausstattung würden die Schüler später unter Umständen auch im Berufsleben in der Gastronomie vorfinden. Sogar Profi-Arbeitsflächen aus Granit waren möglich – und trotzdem ist die Schule unter den veranschlagten Gesamtkosten geblieben.

Auch die gesamte Aufteilung des Raumes wurde verändert. Die Räume zwischen den Arbeitsbereichen sind breiter geworden und ermöglichen ebenfalls eine unkomplizierte Durchfahrt mit dem Rollstuhl. Maximal 16 Arbeitsplätze hat der Hauptraum, sechs weitere sind in einem Nebenraum.

Am Ende ist jede Küche aber nur so gut, wie die Menschen, die in ihr kochen – und auch das klappte am Freitag ganz gut. „Das war wirklich ein leckeres Essen“, lobte Schulleiterin Wilma Eberlei zum Abschluss.