

Projekt „Unterybriger Hüttli“ – ein Restaurant von Schüler für Lehrpersonen

Dienstag 11. April an der Gemeindeschule Unteriberg

10.05 Uhr: Wir versammeln uns auf dem Pausenplatz und freuen uns über den Besuch von Herrn Lienhard. Er holt sich heute einen Einblick in unser Projekt, da er nämlich einen Film über unser Restaurant für das 100-jährige Jubiläum der HfH macht.

Der Schlüssel von Frau Gretener ist schnell weg, da wir gerne selbst die Türen öffnen. Natürlich helfen wir Frau Gretener die Einkaufstaschen zu tragen, aber wir bevorzugen die leichteren Taschen. In der Schulküche der Oberstufe angekommen, waschen wir die Hände und ziehen unsere Schürzen an.

Ausnahmsweise hat Frau Gretener eingekauft, da wir gestern frei hatten. Das hat uns das Schreiben vom Einkaufszettel erspart! Wir packen die Einkäufe aus und legen unser Material und unsere Zutaten bereit. Erst wenn alles bereit ist, legen wir los. Wenn uns etwas nicht ganz klar ist, fragen wir einfach Frau Gretener. Sie hilft uns dann zum Beispiel beim Rechnen. Das Rezept haben wir nämlich beim Üben nur für vier Personen gekocht und für das Restaurant müssen wir dreimal oder sogar viermal soviel kochen.



Heute kocht jeder von uns ein anderes Rezept. Sonst arbeiten wir auch zu zweit oder mit anderen Kindern aus der Klasse. Walter bratet am liebsten etwas an. Heute ist er zuständig für den Gemüsereis. Stefan bereitet den Fisch zu, ein ukrainischer Schüler macht mit einem Kindergartenkind einen Piratenkuchen und ein Oberstufenschüler ist verantwortlich für die Tartarsauce.

Toll finden wir immer, wenn wir das Rezept in einem Video schauen können. Manchmal sind es Rezepte mit Bildern und Bechern, ein andermal müssen wir viel lesen und manche Sachen können wir schon gut ohne Rezept kochen.

Den Tisch decken wir gemeinsam, 9 Gäste und 5 Köche. Beim Servietten falten gibt sich Walter besonders Mühe, es soll ja schön aussehen.



12.00 Uhr: Die ersten Lehrpersonen werden von uns an den Tisch geführt und mit Wasser oder Eistee versorgt.

Zur Vorspeise gibt es Gemüsesuppe aus dem Päckli. Aber oje, diese ist im letzten Moment noch überlaufen! Aber halb so schlimm, Frau Gretener putzt die Sauerei auf und wir können mit dem Servieren starten.

Die leeren Suppenteller werden abgeräumt und in die Abwaschmaschine gefüllt. Mit einem Gläserklirren holen wir uns die Aufmerksamkeit der Lehrpersonen und erklären den nächsten Gang.

Es schmeckt allen, uns auch. Die Lehrpersonen sind immer wieder begeistert von unserem Essen.

Zum Dessert gibt es Kaffee und Kuchen von uns serviert. Stefan macht am liebsten das Dessert, da man am Schluss alles abschlecken darf. Aber das machen andere natürlich auch gerne, darum wechseln wir immer ab.

Sobald alle fertig gegessen haben, dürfen wir endlich einkassieren. Jemand nimmt jeweils das Portemonnaie und ein anderer das Sparschwein für unser Trinkgeld. Alle Lehrpersonen sind von unserem Service begeistert und geben uns eigentlich immer Trinkgeld. Ende Jahr dürfen wir entscheiden, was wir mit dem Trinkgeld unternehmen möchten. Das erste Jahr konnten wir in ein Restaurant essen gehen und im zweiten Jahr hat es sogar für einen Ausflug ins Alpamare gereicht!

13.00 Uhr: Unsere Gäste bedanken und verabschieden sich. Das Aufräumen nach der Arbeit ist immer anstrengend. Aber da unterstützt uns zum Glück Frau Gretener und auch die Schulleitung Susanne Lagler hilft beim Aufräumen nach dem Restaurant tatkräftig mit.

Wir freuen uns schon auf das nächste Restaurant in zwei Wochen und natürlich auf das Filmen.

