

Konstituierung der Steuergruppe am Adolph-Kolping-Berufskolleg in Münster.



Das Adolph-Kolping-Berufskolleg möchte sich als zukünftige **Fairtrade-Schule** aktiv für eine bessere Welt einsetzen und Verantwortung übernehmen. Aus diesem Grund hat sich am 13. Februar ein Fairtrade-Team gegründet.

Alle Mitglieder der neu gegründeten Schulgruppe sind sich der Aufgabe bewusst, dass dies ein nachhaltiges Projekt ist und positive Einflüsse für die gesamte Gesellschaft über einen langen Zeitraum bietet. Klar wurde, dass es schon viele interessante Projekte und Projektideen aus den zahlreichen Bildungsgängen am Adolph-Kolping-Berufskolleg gibt. Besonders freuen wir uns über die Unterstützung von **Frau Renate Dölling**, der Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands.

Mitglieder der **Steuergruppe** sind Michael Matthoff (Schulleitung), Sabine Stöcker, Linn Schultewolter, Jeanne-Sophie Silies, Bilan Atalan, Paul Rempen, Mayke Hudson, Leonard Lammert, Christian Schwertfeger, Kristin Birresborn, Kathi Pelle, Wibke Kockmann und Linda Belau als Schülervorteiler, Susanna Brehm als Elternvertreterin, Renate Dölling, der Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands als Arbeitgebervertreterin, sowie Bernhard Laukötter, Ina Maria Hoene, Norbert Mütter, Björn Knuth und Julia Hoppe als Lehrervorteiler.

Adolph-Kolping-Berufskolleg unterstützt „Fairtrade-Stadt“ Münster



Seit dem 27. September 2011 ist Münster eine Fairtrade-Stadt und reiht sich damit in die Liste prominenter Städte wie z.B. London, Dublin und Rom ein. Ziel dieser Kampagne ist es, die vielen Akteure in einer Stadt aus Handel, Verwaltung, und Zivilgesellschaft zusammen zu bringen, damit diese gemeinsam den Fairen Handel in der Stadt sichtbar machen und ein Zeichen setzen gegen Armut in den Ländern des Südens und für eine gerechtere Gestaltung des globalen Welthandels.

Eine der Fairtrade-Initiativen der Stadt ist die Fairtrade-Schokolade. Die Idee ist einfach: Angeboten werden soll eine Münster-Schokolade, hergestellt unter Fairtrade-Bedingungen und vertrieben über Welt-Läden, Bio-Supermärkte und das Münster Stadtmarketing.

Wie nun aber das neue Produkt ansprechend verpacken? An dieser Stelle kamen die Schülerinnen und Schüler der Mittelstufe 2 (GT M2) der Dreijährigen Höheren Berufsfachschule für Gestaltung mit Schwerpunkt Grafikdesign des Adolph-Kolping-Berufskollegs unter der Leitung ihres Fachlehrers Thomas Loy ins Spiel. „Eigentlich ein Zufall, eine Nachbarin machte mich auf diese Aktion aufmerksam und da wusste ich, dass ist etwas für uns.“, kommentiert Thomas Loy die Anfänge der Kooperation zwischen Schule und Stadt. Gesagt, getan: Bereits vor den Sommerferien 2012 informierte Herr Loy seine 25 Schülerinnen und Schüler über das Projekt, so dass sie bereits in den Sommerferien Ideen zum Thema Fairtrade, Münster und Schokolade sammeln und „scribbeln“ konnten. Bis zu den Herbstferien 2012 fertigte jeder Schüler zwei Entwürfe an, die dann vor der Klasse präsentiert wurden um eine Vorauswahl zu treffen.

Anschließend trafen sich die Jungdesigner mit Georg Knipping, dem Initiator des Schokoladenprojekts, Michael Radau, der wie Herr Knipping der Steuerungsgruppe Fairtrade Münster angehört, sowie Susanne Rietkötter als Vertreterin der Stadt Münster und Martina Brandherm vom Münster Marketing, um ihnen ihre Entwürfe zu präsentieren.

Am 21. Januar 2013 tagte die Jury unter Mitwirkung von Georg Knipping, Martina Brandherm, Susanne Rietkötter und Thomas Loy und entschied sich für die drei besten Entwürfe.

Am 21. Februar schließlich fand im Beisein des Schulleiters Martin Lohmann sowie etlicher Pressevertreter und eines Fernsehteams vom „Center TV“ am Adolph-Kolping-Berufskolleg die Preisverleihung statt. Den 1. Preis erhielt der Entwurf „Münsters Schokoladenseite“ von Charlotte Gebing. Er überzeugte die Jury durch die liebevolle Illustration der Prinzipal-Arkaden, den originellen Produktname und Heimatgedanken in Schokoladenfarben.

Den 2. Preis erzielte Benjamin Ghiravis Entwurf „Münsters“. Er gefiel durch seine moderne, reduzierte grafische Lösung und das „angebissene“ Rathaus als Wahrzeichen der Stadt. Mit dem 3. Preis wurde Carolin Motal für ihre „Radelnde Kakaobohne“ geehrt, eine humorvolle Verbindung zwischen dem Ausgangsprodukt Schokolade und dem Fahrrad als typisches Merkmal der Stadt Münster. Die stolzen Gewinner erhielten wertvolle Einkaufsgutscheine für Bio-Produkte.

Adolph-Kolping-Berufskolleg Münster: **Unser Fairtrade-Kompass**

Zur Beteiligung an der Kampagne "Fairtrade-Schools" unterzeichneten unser Schulleiter, Herr Lohmann, der stellvertretende Schulleiter, die Vertreter der Steuergruppe, unsere Schülersprecherin Denise Albrecht sowie Björn Knuth vom Lehrerrat am 13. März 2013 unseren "Fairtrade-Kompass".

Als zukünftige Fairtrade-School setzen wir uns dafür ein, dass an unserer Schule der Faire Handel gefördert wird. Wir werden so viele Fairtrade-Produkte wie möglich an unserer Schule anbieten. Unter anderem plant die Abteilung Hotel- und Gastgewerbe unseres Berufskollegs eine Fairtrade-Messe um Schülerinnen und Schülern sowie den Ausbildungsbetrieben aus den Bereichen Gastronomie, Backwaren, Konditorei und Küche als geladene Messebesucher die Verwendung fair produzierter und gehandelter Produkte näher zu bringen.

Der Fairtrade-Gedanke soll darüber hinaus auch im Unterricht anderer Fächer eine Rolle spielen, so dass die Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer mit dem Thema vertraut werden

Schülerumfrage zu Fairtrade am Adolph-Kolping-Berufskolleg



Frühmorgens am 13. März 2013 bekamen viele Klassen des Adolph-Kolping-Berufskollegs Besuch von Schülergruppen der Mittelstufe der Medientechnologen Druckverarbeitung (BUM). Diese hatten sich mit einem Stapel Fragebögen ausgestattet und führten eine Umfrage zum Thema Fair Trade durch. Sie fanden sagenhafte 287 freiwillige Schülerinnen und Schüler! befragt und die Fragebögen. Mit dieser Resonanz können die teilweise überraschenden Ergebnisse der anschließenden Auswertung als repräsentativ in Bezug auf die Schülerschaft angesehen werden.

Worum geht's?

Im Politikunterricht der Medientechnologen haben die Medientechnologen Druckverarbeitung mit ihrem Fachlehrer Herrn Knuth zu Beginn des zweiten Halbjahres im Fach Politik das Thema „Fairer Handel“ thematisiert. Dies geschah auf Wunsch der Schülerinnen und Schüler, da Sie das Anliegen hatten, einmal persönlich politisch positiv mitzuwirken. In der Fair-Trade-Unterrichtsreihe, leisteten die Schülerinnen und Schüler neben der theoretischen Auseinandersetzung mit der Produktion der Fair Trade Produkte (Cafe, Tee, Rosen, Schokolade), dem Fair Trade Siegel, Lebensbedingungen in den Anbaugebieten etc. auch praktische Arbeit wie die Organisation eines Fair Trade Frühstücks. Dabei entwickelten sie auch die Idee der Umfrage unter ihren Mitschülern und formulierten Fragen zur Ermittlung des Wissens und der Haltung der Schülerschaft zum Thema Fair Trade.

Im Folgenden werden die wichtigsten Ergebnisse der Umfrage, die bis Ende April im pädagogischen Zentrum des Adolph-Kolping-Berufskollegs präsentiert werden, vorgestellt:

- 62,3% der Befragten ist Fair Trade grundsätzlich bekannt, wobei aber nur rund 1/3 der Schüler das Logo zeichnen konnten.
- Das Vertrauen in das Fair Trade Siegel ist hoch. Über die Hälfte der Befragten vertraut darauf und glaubt, durch den Konsum der damit gekennzeichneten Produkte die Produktionsbedingungen beeinflussen zu können.
- 1/3 der Schüler konsumiert Fair Trade Süßigkeiten und Fair Trade Cafe.
- Nur 1/3 der Schüler ist bekannt, dass Münster eine Fair Trade Stadt ist.
- Über die Hälfte der Schüler sind bereit, einen höheren Preis für Fair Trade Produkte zu bezahlen.

Wir danken allen befragten Schülerinnen, Schülern, Lehrerinnen und Lehrern für ihre Mitarbeit und besonders unserer Referendarin Eugenie Feinstein für die Unterstützung im Fach Deutsch.

Mitwirkende Schüler der Medientechnologen Druckverarbeitung waren Felix Abelmann, Bilan Atalan, Mario Bröcker, Mike Deutschmann, Kathrin Ellerkamp, Deniz Govedari, Waldemar Heißler, Sarah Honerbom, Natascha Jung, Anne Matthaei, Anne Matthaei, Luisa Pelz, Kai Seggewiß, Marielle Welling und Tobias Wigländer.

„Schule übernimmt Vermittlerrolle“ – Fairtrade-Messe für Gastronomie am Adolph-Kolping-Berufskolleg



„Im Bestreben den fairen Handel in den Blickpunkt der öffentlichen Wahrnehmung zu rücken, übernimmt die Schule eine wichtige Vermittlerrolle.“ Bürgermeisterin Wendela-Beate Vilhjamsson traf bei ihrer Eröffnungsrede das Anliegen der jungen Organisatoren genau auf den Kopf: Mit der ersten von Schülern organisierten Business to Business Fairtrade-Messe am Adolph-Kolping-Berufskolleg haben es sich die Auszubildenden aus dem Bereich Hotel und Gastronomie am Mittwoch, dem 17. Juli 2013, als Ziel gesetzt, gastronomischen Betrieben in Münster und dem Münsterland das Thema „fairer Handel“ näher zu bringen. Als „Fair-Mittler“ wollten sie zwischen den Vertreibern der Fairtrade-Produkte und den Betrieben der Hotel- und Gastronomiebranche fungieren. Mit 700 Auszubildenden aus dem Gastronomiegewerbe, die in 300 Betrieben im Münsterland ihre Ausbildung absolvieren, bietet das Adolph-Kolping-Berufskolleg für die Umsetzung dieses Vorhabens eine ideale Plattform.

Schulleiter Martin Lohmann war stolz neben der Bürgermeisterin und insgesamt 23 Ausstellern auch Maïke Schliebs von Fairtrade Deutschland, Susanne Rietkötter als Fairtrade-Beauftragte der Stadt Münster und Renate Dölling als Geschäftsführerin des Hotel- und Gaststättenverbandes Westfalen begrüßen zu dürfen und betonte, dass die Messe ein bedeutender Baustein im Nachhaltigkeitskonzept der Schule sei: „Wir streben es an, im Jahre 2015 ‚Schule der Zukunft‘ zu werden und setzen auf nachhaltige Bildung in allen Bereichen.

Damit wollen wir unsere Schülerinnen und Schüler in die Lage versetzen in einer vernetzten Welt in Zukunft global, sozial, ökologisch und ökonomisch mitzugestalten.“

Maïke Schliebs als Koordinatorin der Kampagne Fairtrade-Schools von Fairtrade Deutschland versprach dem Schulleiter, dass das Adolph-Kolping-Berufskolleg für sein Nachhaltigkeitskonzept und die gelungene Ausrichtung der Fairtrade-Messe im kommenden Herbst mit dem Titel „Fairtrade School“ ausgezeichnet würde. Frau Schliebs stellte dem

interessierten Fachpublikum den neuen Fairtrade-Einkaufsführer für die Gastronomie vor und versorgte auch die Organisatoren der Messe mit Tipps, wie sie künftig Fairtrade im schulischen Bereich sinnvoll umsetzen können.

Susanne Rietkötter nahm am Stand der Fairtrade-Stadt Münster die Gelegenheit wahr, die erste bio- und FAIRTRADE-zertifizierte Münster-Schokolade unter dem Motto „Münster Schokolade – Bio und Fair naschen“ zu präsentieren. Unterstützt wurde sie dabei von Gestaltungsschülerinnen und -schülern des Adolph-Kolping-Berufskollegs, die für die ansprechende münstertypische Verpackung der Schokolade gesorgt hatten.

Ingesamt 23 Aussteller stellten dem Fachpublikum fair gehandelte Produkte wie Hotelwäsche, Berufskleidung, Wein, Spirituosen, Bierspezialitäten, Säfte, Kaffee, Tee, Konfitüren, Zucker, Wasser und vieles mehr vor. Ergänzt wurde das Programm durch etliche Fachvorträge, Produktverköstigungen und ein schmackhaftes Fairtrade-Bufferet der Abteilung Köche.

“Wir sind stolz mit dieser Messe unserem Ziel, das Bewusstsein der Menschen auf Fairtrade-Produkte zu lenken und sie davon zu überzeugen, dass man auch als Einzelner schon etwas bewirken kann, einen großen Schritt näher gekommen zu sein.“, lautete das Fazit der auszubildenden Hotelfachleute Sarah Krawinkel und Leonard Lammert aus dem Fair-Mittlerteam.

Fair geht vor! – Fairtrade-Kaffee-Tag am Adolph-Kolping-Berufskolleg



Mit der Beteiligung am bundesweiten Fairtrade-Kaffee-Tag unter der Schirmherrschaft von Fairtrade Deutschland wurden unsere Schülerinnen und Schüler erneut und nachhaltig für die Bedeutung fair gehandelter Produkte sensibilisiert. Über 500 Schülerinnen und Schüler kamen in ihrer „Kaffeepause“ in den Genuss einer Tasse Fairtrade-Kaffee und konnten sich dabei über die Probleme der afrikanischen und südamerikanischen Kaffeebauernorganisationen informieren. Ganz nebenbei unterstützen sie mit ihrem Kaffeegenuss sowohl die Initiative für faire Entlohnung in den Erzeugerländern als auch den Kampf gegen den Klimawandel.

Ein besonderer Dank gilt den Schülerinnen, Schülern und Lehrenden der Abteilungen Gastgewerbe und Nahrungsmittelgewerbe, die die Verkostung durchgeführt haben.

Der Einsatz war für alle Beteiligten eine Selbstverständlichkeit, schließlich gilt auch hier: „Fair geht vor!“

„Wegweisende Initiative für ein neues Lernen“



Adolph-Kolping-Berufskolleg als erste FAIRTRADE SCHOOL in Münster ausgezeichnet

Zu einer Feierstunde der ganz besonderen Art hatte unsere Fairtrade-Steuergruppe „Fair-Mittler“ am letzten Donnerstag eingeladen: Das Adolph-Kolping-Berufskolleg wurde von der Initiative FAIRTRADE Deutschland als erste FAIRTRADE SCHOOL in Münster ausgezeichnet.

Schulleiter Martin Lohmann konnte einige namhafte Gratulanten begrüßen und zeigte sich stolz: „In vielen Aktivitäten haben unsere Schüler und Lehrer unter Beweis gestellt, dass Fairtrade und Nachhaltigkeit keine Worthülsen sind und dass wir weit mehr auf die Beine stellen können als Fairtrade-Kaffeepausen und Plakatwände. Wir setzen Fairtrade im Denken und Handeln schulisch um.“

Linda Belau und Leonard Lammert als Schülervetreter der Steuergruppe Fair-Mittler gaben einen Überblick über die wichtigsten schulischen Fairtrade-Aktivitäten. Von der Mitwirkung unserer Gestaltungstechnischen Assistenten am Design der Münster-Schokolade, über den durchschlagenden Erfolg der ersten Business-to-Business Fairtrade-Messe am 17. Juli an unserer Schule bis hin zur Auszeichnung des Konzepts für den besten Fairtrade-Kaffee-Tag am 27. September lieferten sie eine beeindruckende Präsentation in Film und Bildern. Nachhaltige Unterstützung erfuhren sie dabei durch die Dreijährige Höhere Berufsfachschule für Gestaltung, die sowohl die filmische Dokumentation des Fairtrade-Tages wie auch Logos und Flyer als Corporate Design umgesetzt haben. Hinzu kommt die unterrichtliche Integration des Themas in die didaktischen Jahresplanungen der Bildungsgänge am Adolph-Kolping-

Berufskolleg. Weitere Aktivitäten sind bereits in Planung und auch zu Weihnachten möchten die Fair-Mittler mit einer Aktion aufwarten.

Die offizielle Auszeichnung mit der Urkunde der Initiative FAIRTRADE Deutschland nahm Volker Hahn vor: „Das Adolph-Kolping-Berufskolleg ist Vorbild für andere Schulen und es hat den Titel der FAIRTRADE SCHOOL mehr als verdient. Diese Auszeichnung ist jedoch nicht als Abschluss, sondern als Motivation gemeint, denn in zwei Jahren werden wir uns wiedersehen.“ Sein besonderes Lob galt dem Leiter der schulischen Steuergruppe Fair-Mittler, Michael Matthoff.

Als aktuellen Stand vermeldete Volker Hahn derzeit 31 FAIRTRADE SCHOOLS bundesweit und davon 15 in Nordrhein-Westfalen. Das AKBK ist das zweite ausgezeichnete Berufskolleg in NRW und das erste in Münster.

Bürgermeister Holger Wigger lobte in seiner Gratulation die Vorreiterrolle des Adolph-Kolping-Berufskollegs: „Die Schüler und Lehrer haben hier viel Zeit, Kreativität und Arbeit investiert und damit Engagement und Potenzial bewiesen. Sie zeigen, dass sie verantwortlich und solidarisch handeln können. Damit leisten Sie auch wertvolle Unterstützung für die Fairtrade-Stadt Münster. Ich hoffe, dieser Funke wird auf unsere anderen Schulen überspringen.“

Frank Wolter überbrachte die Glückwünsche der Bezirksregierung Münster: „Das Adolph-Kolping-Berufskolleg liefert nicht nur einen (be)ständigen Beitrag zur Fachkräfteversorgung der Region. Neben Fach- vermittelt es auch berufliche Handlungskompetenzen und vor allem Werte. Die Auszeichnung als FAIRTRADE SCHOOL ist dafür das beste Beispiel.“

Stolz zitierte Schulleiter Martin Lohmann zum Abschluss der Feierstunde aus dem Grußwort der NRW-Ministerin für Schule und Weiterbildung, Sylvia Löhrmann, die auch Schirmherrin der FAIRTRADE SCHOOL-Kampagne ist: „Sie haben sich auf den Weg gemacht – das ist richtungsweisend. Mit dieser Initiative weisen Sie den Weg für ein neues Lernen, verantwortlich und partizipativ für unser Leben in Einer Welt, und leisten auch einen Beitrag für nachhaltiges Wirtschaften ganz konkret hier in Münster. So wird Bildung für nachhaltige Entwicklung zu einem Leitbild Ihrer Schule. Nicht von Außen oder Oben verordnet, sondern erwachsen aus Ihrer Arbeit. Ich danke Ihnen herzlich für Ihre Ideen, Ihr Engagement und Ihren aktiven Weg hin zu einer Schule der Zukunft.“

Weitere Gratulanten waren Stadträtin Dr. Andrea-Katharina Hanke, Beigeordnete der Stadt Münster (Dezernat für Bildung, Familie, Jugend, Kultur und Sport), Frau Susanne Rietkötter, Fairtrade-Beauftragte der Stadt Münster sowie Frau Renate Dölling, Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Westfalen e.V. und Mitglied der Steuergruppe „Fair-Trade-Towns“ der Stadt Münster.

Wir danken unseren Bäckern und Systemgastronomen für die schmackhafte Unterstützung des Events.

Fairer Handel – Adventszeit: Zeit aneinander zu denken und zu fair-schenken



Das Adolph-Kolping-Berufskolleg Münster trägt seit Herbst diesen Jahres den Titel „Fairtrade-School“ und möchte sich dauerhaft Zuge mit unterschiedlichen schulischen Aktionen und Projekten aktiv für eine bessere, fairere Welt einsetzen und Verantwortung übernehmen.

Bereits seit einigen Jahren organisiert die Schülervertretung (SV) des Adolph-Kolping-Berufskollegs jährlich eine „Nikolausgrußaktion“, die in der Adventszeit stattfindet.

Bei dieser Aktion haben alle Schülerinnen und Schüler sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Schule die Möglichkeit, sich untereinander einen leckeren, schokoladigen Nikolausgruß zukommen zu lassen. Vorab kann man dazu in einem bestimmten Zeitraum eine Grußkarte erwerben und ein paar nette, persönliche Zeilen an den jeweiligen Adressaten formulieren. Die Karten werden anschließend von der SV sortiert, auf die drei verschiedenen Gebäudestandorte aufgeteilt und in den Klassen zusammen mit einem Schokoladennikolaus verteilt.

Mit der jährlichen Nikolausaktion möchten wir den Zusammenhalt und die Verbindung aller am Schulleben Beteiligten stärken und den Gemeinschaftsgedanken unserer Schule fördern. Die weihnachtliche Vorfreude, die besinnliche Zeit und der gemeinschaftliche Geist aller trägt dazu bei, dass die Aktion (neben der vielen Arbeit) immer wieder erneut viel Spaß macht und gut angenommen wird.

Da es uns als SV wichtig ist, selbstständig zu planen und zu handeln, haben wir auch bei der diesjährigen Nikolausaktion bei den Vorbereitungen und der Verteilung tatkräftig mitgeholfen, indem wir z.B. die Nikoläuse bestellt, Informationsplakate mitgestaltet haben und auch bei der Ausführung stets mit eingebunden waren.

Die diesjährige Nikolausgrußaktion stand erstmals unter dem Motto: „**Fairer Handel – Adventszeit: Zeit aneinander zu denken und zu fair-schenken**“. Aufgrund unserer erst vor kurzem erhaltenen Auszeichnung als erste „Fairtrade-School“ in und um Münster, sahen wir als SV es als unseren Anspruch unsere jährliche Nikolausaktion mit dem Gedanken des fairen Handelns zu verknüpfen.

Statt „normaler“ Schokolade haben wir in diesem Jahr ausschließlich fairtrade-zertifizierte Nikoläuse aus Vollmilchschokolade „fair-schenkt“. Mit dieser Aktion wollten wir als „Fair-Mittler“ einen persönlichen Beitrag leisten, den fairen Handel ein wenig mehr in den Blickpunkt der öffentlichen Wahrnehmung – insbesondere bei den Schülerinnen und Schülern – zu rücken und zeigen, wie sehr wir uns dafür einsetzen. Die Aktion wurde insgesamt von allen sehr unterstützt und äußerst positiv angenommen.

Ein Teil des Erlöses wird zusätzlich dem „Arbeitskreis Sri-Lanka e.V. Münster“ zugute kommen, mit dem unsere Schule kooperiert. Hiermit wollen wir den nachhaltigen Gedanken der Aktion unterstützen und die Hilfsbereitschaft der Schülerinnen und Schüler nutzen. Mit Hilfe der Spenden werden vor Ort soziale, medizinische, pädagogische und pastorale Projekte gefördert.

Da wir als SV der Meinung sind, eine gelungene Weihnachtsaktion mit viel Engagement im Zeichen von Gerechtigkeit und Solidarität veranstaltet zu haben, haben wir uns entschlossen an dem Weihnachtswettbewerb von TransFair e.V. teilzunehmen. Dieser prämiert im Januar die schönste und kreativste Weihnachtsaktion einer Schule aus NRW mit einem Fair-o-maten (Warenautomat für fair-gehandelte Snacks).

Text: Ina Felling/ Alexandra Lersch (Schülersprecherin/-vertreterin)

Fotos: Julia Ahlmann

Pralinenseminar mit Fair-Trade Kuvertüre mit der Seniorenbegegnungsstätte Altes Backhaus e.V. Münster



Die Basis der Begegnung mit den Menschen ging von der Aktivierung des Konzeptes: „Sozialkompetenzen erlernen und erweitern“ aus dem Jahr 2006 aus.

Seither betreuen die Auszubildenden des Bäckerhandwerks Grundschulklassen der Region. Hier soll in der prägsamen Phase junger Schüler im Grundschulalter das positive Berufsbild des Nahrungsmittelhandwerks manifestiert werden. Bei den Treffen, die alljährlich um den Termin der Nikolausfeier liegen, werden vorweihnachtliche Gebäcke erzeugt.

Ein Bestandteil der vormittäglichen pädagogischen Arbeit mit den Kindern ist der Hinweis auf die Rohstoffe. Die verwendete Milch und die Milcherzeugnisse stammen ausschließlich von Bauern der Region. Der präferierte Lieferant der Nahrungsmittelabteilung ist der Hof Fockenbrock aus Telgte. Nicht ausschließlich die kurzen Vertriebswege sind ausschlaggebend, sondern vor allem die traditionellen, nicht industriellen Verfahrenstechniken zur Verarbeitung des Rohstoffes Milch, sowie die ökologische, sowie nachhaltige Ausrichtung des Betriebes.

Es ist unser Ziel, schon hier früh, auf die Wertigkeit des Rohstoffes Milch mit allen Facetten hinzuweisen.



Ein weiteres Konzept besteht für die Arbeit mit den Besuchern aus dem alten Backhaus Münster. Die Senioren, die sich allmorgendlich zu Vorträgen in der Seniorenbegegnungsstätte treffen, mit einem Alter zwischen 65 und 85 Jahren, kommen seit nahezu 25 Jahren in unsere Schule, oder werden in der Begegnungsstätte betreut. In diesem Jahr wurde durch die Schüler insbesondere auf die Verwendung von Fair- Trade Produkten in den für dieses Seminar hergestellten Pralinen hingewiesen.

Die Klassensprecherin erläuterte unsere Zusammenarbeit mit dem Sri Lanka Projekt sowie die bevorstehende Nikolausaktion mit Fair gehandelten Schokoladenmikoläusen.

Im nachlaufenden Austausch wurden besonders eindrücklich auf die ganzheitliche Produktion von Lebensmitteln, ausgehend von dem verwendeten Rohstoff, unter Berücksichtigung der jahreszeitlichen Verfügbarkeit, dem grundsätzlichen Verweigern der Verwendung künstlicher oder naturidentischer Aromen, sowie die Verwendung von Fair gehandelten Rohstoffen, wo immer nur möglich, gelegt.