



LOUISE-SCHROEDER-SCHULE WIESBADEN

INDIVIDUELLE FÖRDERUNG IM FOKUS

Text Aina Keller **Fotos** Louise-Schroeder-Schule

Zahlreiche Projekte, gesellschaftliches Engagement sowie Digitalisierung und moderne Technologien: Die Louise-Schroeder-Schule in Wiesbaden (LSS) steht für Gemeinschaft und Zukunft. „Die individuelle Förderung von starken und schwachen Auszubildenden ist uns besonders wichtig“, betont LSS Abteilungsleiterin Ernährung Lore Bankowsky-Pötz. „Jeder kann ein für sich passendes Lernangebot auswählen – ob Stützunterricht für Schüler mit Migrationshintergrund, die Förderung von Kompetenzen bei der

AUF EINEN BLICK

Vor fast 100 Jahren in Wiesbaden als städtische Frauenschule gegründet und seit 1988 am jetzigen Standort in der Brunhildenstraße zu Hause: In der Wiesbadener Louise-Schroeder-Schule unterrichten heute mehr als 100 Lehrkräfte rund 2000 Schülerinnen und Schüler in 20 verschiedenen Berufen aus fünf Berufsfeldern und acht verschiedenen Schulformen. Einer der Schwerpunkte liegt im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, konkret im Beruf Koch/Köchin.

Neben den traditionellen Berufsschulklassen werden in Wiesbaden auch die Vollzeitklassen der Bildungsgänge zur Berufsvorbereitung im Bereich Ernährung/Hauswirtschaft unterrichtet sowie Kooperationen mit allgemeinbildenden Schulen zur Berufsorientierung gepflegt. Wichtige bauliche Veränderungen gab es seit dem Jahr 2014, als unter anderem ein Lernfeldraum errichtet, Computerräume neu ausgestattet und die Lehrküche komplett erneuert wurden.



**„KOCHEN IST FÜR MICH WIE MUSIK: EINE
SYMPHONIE AUS ZUTATEN, KREATIVITÄT UND
KNOW-HOW.“**

WARINKORN JONGBORIBOON, MUSIKER UND
KOCH-AUSZUBILDENDER IM DRITTEN AUSBILDUNGSJAHR,
CAFÉ WELLRITZ, WIESBADEN

Nutzung von Lern-Apps, Prüfungsvorbereitungsprogramme oder die Betreuung bei Azubi-Wettbewerben.“

Köche und Konditoren als Lehrer

Praktische Berufe brauchen praktische Bezüge – das ist in der Louise-Schroeder-Schule Wiesbaden quasi Gesetz und kennzeichnet die Einrichtung ganz besonders. „Alle Kollegen, die die berufsbezogenen Inhalte vermitteln, haben zusätzlich zum Lehramt für berufliche Schulen eine Kochausbildung oder sind Küchenmeister“, berichtet Studiendirektorin Lore Bankowsky-Pötzt. „Zusätzlich werden die Auszubildenden noch von einem Konditormeister unterrichtet, der darüber hinaus ebenfalls eine Kochausbildung hat. Die Verknüpfung von theoretischen und praktischen Inhalten ist so auch innerhalb des Kollegenteams einfa-



**„WÄHLE EINEN JOB, DEN DU LIEBST -
UND DU WIRST NIE WIEDER ARBEITEN
MÜSSEN!“**

MARLON TRITTLER, KOCH-AUSZUBILDENDER IM
DRITTEN AUSBILDUNGSJAHR,
HOTEL ORANIEN, WIESBADEN

cher.“ Der tatsächliche Berufsalltag hat an der Berufsschule eine große Bedeutung. Das gilt für die Nähe zu engagierten Betrieben ebenso wie für die Zusammenarbeit mit der Prüfungskommission oder den Englischunterricht, der sehr berufs- und praxisbezogen gestaltet ist.

Ganz nah am Bedarf

Zum zeitgemäßen Lernen gehört seit Neuestem die Vermittlung digitaler Kompetenzen, die auch Teil des Lehrplans werden sollen. „Als Einstieg möchten wir die Nutzung digitaler Medien über reine Social Media hinaus trainieren und haben Lernprogramme sowie Notebooks für den flexiblen Einsatz angeschafft“, erzählt Lore Bankowsky-Pötzt. „Das soll die Zeit in der Schule effizient gestalten und das Nachbereiten der Inhalte erleichtern.“

Für Auszubildende kurz vor dem Abschluss gibt es im Rahmen der „individuellen Lernzeit“ einige besondere Schmankerln. So lautete eines der kürzlich angebotenen Vertiefungsthemen „Steckbriefe berühmter Köche“. „Bei solchen Aktionen sind Kochazubis immer für eine Überraschung gut“, schmunzelt die Abteilungsleiterin Ernährung. „Eines der Teams fand sogar heraus, dass Auguste Escoffier einst im Kurhaus in Wiesbaden gearbeitet hat. Das wusste hier niemand.“



Engagiertes Lehrerteam im Bereich Küche (v. l. n. r.): Markus Jaeger, Ulf Jäger, Lore Bankowsky-Pötzt und Tobias Reinecker.



Ob Spargelmenü, Pralinen oder ganze Wildschweine: Auf kulinarische und handwerkliche Vielfalt wird großen Wert gelegt.

Last but not least sind das klassische Kochen sowie Themen wie Regionalität und Saisonalität von Bedeutung: „Wir möchten den Blick auf das Kochen als ganzheitliche Aufgabe stärken, beispielsweise im Bereich Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit, Integration unterschiedlicher Gäste, Abfallvermeidung oder bei Spendenaktionen“, sagt Lore Bankowsky-Pötzt über einen der Schwerpunkte ihrer Abteilung. „Ganz aktuell hat beispielsweise ein Kollege, der Jäger ist, mit Koch-Azubis im dritten Ausbildungsjahr ein frisch erlegtes Wildschwein zerlegt und verarbeitet.“ Viel mehr Küchenpraxis geht nicht.

LEITBILD DER LOUISE-SCHROEDER-SCHULE

- Wir legen Wert auf ein produktives und solidarisches Lern- und Arbeitsklima, das geprägt ist von Wertschätzung, Akzeptanz und gegenseitigem Respekt.
- Die Vielfalt und kulturelle Verschiedenheit in unserer Schule ist eine Bereicherung und fördert das Miteinander- und Voneinanderlernen.
- Wir fördern umfassende berufliche Handlungskompetenzen und die Persönlichkeitsentwicklung unserer Schüler/-innen.
- Wir sind eine Schule, die sich nachhaltig für die Gesundheitsförderung einsetzt.
- Wir unterstützen umweltbewusstes Denken und ressourcenschonendes Handeln.
- Unsere Schule fördert demokratisches Bewusstsein und Handeln.
- Wir sind eine lebendige und kreative Schulgemeinschaft, die für Neues offen ist.
- An unserer Schule pflegen wir die Kommunikation und Kooperation mit allen an der Ausbildung Beteiligten.
- Um die Qualität unserer Arbeit zu verbessern, lassen wir uns Rückmeldungen geben und bilden uns regelmäßig weiter.