

Dinner in the dark

Ich arbeite als Oberstufensprecherin mit in der SMV am Otto-Hahn-Gymnasium in Ostfildern (OHG) und habe mich in diesem Schuljahr entschlossen, ein Projekt zu leiten. Dafür habe ich mich für das Projekt „dinner in the dark“ entschieden.

Dazu eine kurze Projektbeschreibung: Das Projekt ist für Lehrer und Lehrerinnen gedacht, die wir für ein Abendessen im Stockdunklen einladen. Gekocht wird von den Schülern und Schülerinnen.

Das Projekt ist dafür da, den Lehren ein Einblick in das Leben eines blinden Menschen zu vermitteln und da dies auch sehr interessant für mich klang, habe ich mich entschlossen, das Projekt auf die Beine zu stellen. Michelle Baier und ich waren die Hauptverantwortlichen für das Projekt und hatten ein Team von 14 Personen zur Verfügung.

Im Folgenden werde ich erzählen, was wir alles organisieren mussten und wie das Projekt dann im Großen und Ganzen abgelaufen ist.

Nun, zuallererst mussten wir überlegen, wann wir das Projekt machen wollen. Um den besten Tag herauszufinden, haben wir verschiedene Kriterien zugrundegelegt: Es musste in einer Woche stattfinden, in der wir Schüler wenig Klausuren schreiben, möglichst viele Lehrer und Lehrerinnen sollten Zeit haben und es durfte kein anderes Projekt an dem Tag durchgeführt werden. Somit stand dann bald unser Termin fest, und zwar der 12. Januar 2018.

Anschließend haben wir das Projekt bei der Schulleitung vorgestellt und das Okay dafür bekommen. Weitere Schritte waren, das Vier-Gänge-Menü plus Aperitif zusammenzustellen, Werbung zu machen, Flyer zu gestalten und andere organisatorische Dinge abzuklären.

Das Menü stand relativ schnell fest, wir haben beschlossen, jeden Gang aus einem anderen europäischen Land zu servieren. Größere Probleme hatten wir bei der Werbung. Wie spreche ich die Lehrer an, wie schaffe ich es, dass sich die Lehrer für das Projekt interessieren?

Nachdem das Projekt vor einigen Jahren bereits am OHG durchgeführt worden war und einige Lehrer den Wunsch nach einer Wiederholung geäußert hatten, waren wir umso enttäuscht, dass uns am Ende der Anmeldefrist gerade mal neun Anmeldungen vorlagen. Ich persönlich hatte mir da eine größere Teilnahme erhofft. Nachdem wir dann überlegt haben, das Projekt abzusagen, was wirklich schade gewesen wäre, haben wir uns doch zur Durchführung entschieden; wir haben versucht, die geringe Anmeldezeit positiv zu sehen, da es für uns um Einiges entspannter ist, den Abend für weniger LehrerInnen zu gestalten.

Die nächsten Fragen, die sich uns gestellt haben, waren, woher wir das Geschirr bekommen, wo wir kochen sollen und wie wir das Essen warm halten können. Für das Geschirr haben wir uns entschieden einen Partyservice zu bestellen. Das stellte sich als ziemlich kompliziert heraus, da der Partyservice eben nicht nur Geschirr liefern wollte, sondern eben auch Essen, was wir aber nicht wollten. Schließlich ist mir ein Nachbar eingefallen, der sich dann bereit erklärt hat, das Geschirr zu liefern und sogar schmutzig wieder abzuholen, was für uns ein großer Luxus war. Als ich ihm dann erzählte, dass wir das übrige Geld, das wir einnehmen, spenden werden, hat er für das Ganze keinen Cent verlangt, was wir toll fanden. Über Familie und Freunde bekamen wir noch ein paar Warmhaltegeräte, was sehr hilfreich war. Als nächstes mussten wir eine große Einkaufsliste schreiben und Michelle und ich sind dann einkaufen gegangen. Da wir von

den Lehrern pro Kopf 30 Euro verlangt haben, haben wir auch hochwertige Bio-Produkte u.a. beim lokalen Metzger einkaufen können, die mehr kosten. Wir haben uns in vier kleine Gruppen aufgeteilt und dann die Lebensmittel bei den verschiedenen Gruppen für die verschiedenen Menü-Gänge abgeliefert.

Am Freitagmittag hat jede Gruppe ihren Gang zu Hause vorgekocht und dann haben wir uns nachmittags in der Schule getroffen. Dort haben wir alles aufgebaut und den Raum abgedunkelt. Auf dem Boden haben wir Klebeband geklebt, damit wir im Dunkeln auch den Weg zu unseren Gästen finden.

Nun war es so weit: die LehrerInnen standen vor der Tür. Sektempfang gab es noch bei Kerzenlicht, dann wurden sie in den komplett abgedunkelten Raum geführt. Die Atmosphäre war sowohl bei den Lehrern als auch bei uns angespannt vor Aufregung. Unser Menü wurde nach einem Apfel-Holunderblüten-Aperitiv mit einer Pita aus Bosnien Herzegowina eingeleitet. Nach dem ersten Gang ließ die Nervosität bei uns Kellnern und Köchen nach, weil alles super geklappt hat und wir hatten nur noch Spaß. Nach der Pita gab es eine Kartoffelsuppe nach deutscher Art und als Hauptspeise gefüllte Paprika aus Ungarn.

Zwischen der Hauptspeise und dem französischen Dessert, der aus einem Schokosufflet und Mangosorbet bestand, gab es eine längere Pause, da noch nicht alles ganz fertig war. Nachdem dann aber auch der Nachtisch aufgegessen war, kamen wir Schüler und Schülerinnen mit dem Kerzenlicht in den Raum reingelaufen, alle waren sehr begeistert und ich richtig zufrieden. Mit einer Power-Point-Präsentation haben wir den Lehrern gezeigt, was sie alles gegessen haben, da wir dies im Vorhinein natürlich nicht verraten haben. Die Lehrer waren von der Form ihrer Teller bis hin zu dem ein oder anderen Gang überrascht, den wir ihnen aufgetischt haben.

Das Ziel das Projekt war es ja, den Lehrern einen Einblick in das Leben von einem blinden Menschen zu vermitteln und wie sich die anderen Sinne verhalten, wenn das Auge komplett ausfällt. Dieses Ziel haben wir zu 100 Prozent erreicht, was uns sehr gefreut hat.

Nachdem die Lehrer und Lehrerinnen gegangen sind, haben wir alles aufgeräumt und wieder in Ordnung gebracht. Ich habe noch einen Bericht für die Homepage des OHG abgefasst (<https://www.ohg.es.bw.schule.de>).

Außerdem musste ich mich noch um die Abrechnung kümmern. Da wir einen Überschuss erzielt haben, konnten wir schließlich das restliche Geld spenden. Zugute kam es auf meinen Vorschlag hin dem Deutsch-Madagassischen-Verein aus Esslingen. Dieser Verein hat in der madagassischen Hauptstadt Antananarivo eine Ausbildungsstätte für Waisenkinder und Kinder aus prekären Verhältnissen. Mit unserer Spende in Höhe von 160 Euro haben wir einer Person einen Ausbildungsplatz für ein ganzes Jahr lang finanzieren können. Auch das war am Ende ein gutes Gefühl. Der Verein hat sich hoch erfreut bei uns bedankt.

Fazit:

Wir haben ein tolles Feedback von den Lehrern bekommen und auch wir selber waren sehr zufrieden. Natürlich gab es einige Schwierigkeiten, die wir aber, finde ich, super gemeistert haben. Das ganze zu organisieren, war manchmal sehr anstrengend, aber da wir ein super Team waren, hat alles gut geklappt und meistens auch Spaß gemacht. Ich habe davor noch nie so ein großes Projekt organisiert, deshalb kamen auch viele neue Aufgaben auf mich zu. Durch das Projekt habe ich sehr viel gelernt und auch weiterhin Lust, solche Projekte in Angriff zu nehmen und zu leiten. Die Arbeit im Team ist dafür von großer Bedeutung und unverzichtbar.

Welche Schritte sind zu tun?	Bis wann?	Wer ist verantwortlich?
Was kochen wir?	18. Dez	Gruppe
Geeigneten Raum suchen	18. Dez	Hannah, Lukas
Projekt beim Rektor vorstellen, Termin ausmachen	18. Dez	Hannah
Partyservice suchen, für Geschirr	5. Jan	Henriette
Flyer designen, Werbung machen	9. Jan	Michelle, Henriette
Menü vorkochen, um Problemen auszuweichen	7. Jan	Gruppe
Einkaufen gehen	12. Jan	Michelle, Henriette
Raum herrichten, abdunkeln, Boden abtappen	13. Jan	Hannah, Damian
Kochen	13. Jan	Gruppe
Partyservice in Empfang nehmen	13. Jan	Henriette
Lehrer in Empfang nehmen, kellnern, essen	13. Jan	Gruppe
Aufräumen	13. Jan	Gruppe
Geschirr Partyservice zurückbringen	14. Jan	Henriette
Bericht schreiben	31. Jan	Henriette

