

## Grillen wie der Meister empfiehlt

Zubereitung von Speisen ist ein Kernthema im Fach Soziales an der Berta-Hummel-Volksschule, im Grunde also ein alltägliches Thema. Dass ein Metzgermeister aber die Schule besucht, um den Siebtklässlern die fachmännische Kunst der Fleischzubereitung am Grill näher zu bringen, ist schon etwas Besonderes. Meister Hubert Rieder regte dieses Projekt an und stieß sofort auf begeistertes Interesse.

In Zusammenarbeit mit Fachlehrerin Gertraud Wagner entstand ein Konzept, das den Kindern Inhalte vermittelte, die sich dem gewöhnlichen Griller meist verschließen. Wahl des Grills, Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen, Auswirkungen der Temperatur, Konsistenz und Eigenschaften der Fleischsorten, richtige Handhabung des Fleisches bis zur Garung sind nur einige Beispiele aus dem Lernzielkatalog. Selbstverständlich wurden bei der Auswahl der Fleischsorten auch unterschiedliche Glaubensbekenntnisse berücksichtigt.

Massing, 14.07.2011

Im Bild die Lerngruppe mit Metzgermeister Hubert Rieder:



(von links) Franziska Löffl, Andrea Blöchl, Sabrina Wahlspöck, Christoph Aigner, Thomas Mayer, Pinar Ser, Laura Donaubauer, Laura Laschewski, Julia Angermeier, Sarah Rund