

Verkauf von Produkten kommt der Schule zugute

Schülerfirma an der FES feiert zehnjähriges Bestehen

VON ESTHER FUCHS

Schwalbach – Schraubendreher, Sägen, Zangen. Darüber an Halterungen und Nägeln befestigt: Insektenhotels und Nistkästen. Drei Tische mit Kerzenleuchtern, Brettspielen und Holzdekorwaren, Gelees, Chutneys und Einwecksuppen, Honig, Bienenwachskerzen und Gesichtspflegeprodukten. Die Schülerfirma der Friedrich-Ebert-Schule (FES) besteht im zehnten Jahr. Dieses Ereignis wurde am Freitagvormittag in den Räumen der Holzwerkstatt gefeiert. Drei Säulen hat die Firma mittlerweile.

Die Holzwerkstatt leitet Martin Wehner. Chefin der JuniorKöche ist Annette Krämer. Seit 2019 gibt es auch zudem die FES-Imkerei unter der Federführung von Elisa Werner und Anett Sommerwerk. Vor zehn Jahren gründeten Martin Wehner und seine Kollegin Annette Krämer die Schülerfirma. Jugendliche lernen hier ganzheitlich praktisches Arbeiten und theoretisches Wissen. Sie fertigen Produkte und veräußern sie zugunsten der Schule. Zur Jubiläumsfeier der Schülerfirma sind Schulleiter Felix Blömeke, Stellvertreterin Sylke Kühdorf, Lehrer, Schüler und Schwalbachs Bürgermeister Alexander Immisch anwesend.

Förderung der Kreativität

Zehn Jahre ist es her, dass Martin Wehner aus dem eher kläglich eingerichteten Werkraum eine Schreinerwerkstatt machte. Annette Krämer tat es ihm mit der Umgestaltung der Küche gleich. Startkapital gab es damals vom Fördererverein der FES. Mittlerweile finanziert sich die Schülerfirma aus Eigenmitteln und erwirtschaftete Überschüsse, so Wehner. Diese flössen in Anschaffungen für die Schule und machten die Bildungseinrichtung finanziell unabhängiger.

Die JuniorKöche kochen und backen. In der Vergangenheit durften sie bereits extern Speisen liefern. Seit 2019 ist die FES-Imke-



Sie sind die Lehrer hinter der Schülerfirma: Elisa Werner (von links), Martin Wehner und Annette Krämer. FOTO: FUCHS

rei dritte Säule. Zum diesjährigen Schwalbacher Weihnachtsmarkt möchten die drei „Geschäftsbereiche“ nach der Corona-Pause wieder der Öffentlichkeit ihre Waren präsentieren. „Unsere Schülerinnen und Schüler bekommen die Möglichkeit mit den Händen etwas zu erschaffen. Das ist entscheidend. Sie erfahren, wo ihre Kompetenzen und Stärken liegen“, unterstreicht Martin Wehner die Idee der Schülerfirma.

Das Geld, das bei Verkäufen abfällt, werde nicht nur für Material und Ausstattung der Schülerfirma genutzt, sondern zugunsten der Schule. Eine Schwarzlichtanlage für die Aula oder Geräte für den Kraftraum wurden damit finanziert.

Schulleiter Blömeke und Stellvertreterin Sylke Kühdorf erläutern, dass die Schülerfirma von außen viel Zuspruch erfährt. „Viele Schulen haben den Wunsch zu mehr Praxisbezug. Die Schülerfirma gibt uns die Möglichkeit viele praktische Kompetenzen zu vereinen“, so Blömeke. Kollegin Kühdorf: „Wir fördern und fordern Kreativität, Selbstvertrauen und Selbständigkeit.“ Im Alltag ergänzten sich so theoretische Fachkenntnis und Praxisbezug.

Annette Krämer und die JuniorKöche arbeiten derzeit an neuen Rezepten. Auf dem Weihnachtsmarkt möchten aber alle Geschäftsbereiche mit neuen, origi-

nellen Produkten Aufmerksamkeit erzeugen. Einweckgläser mit Suppen, Pesto oder Chutneys ergänzen das Koch- und Backsortiment aus Plätzchen, Gelee, Marmeladen und Kuchen. Nicht nur Honig, sondern auch Cremes und Kerzen werden derzeit gefertigt.

Ein rundum gelungener Festakt

Die Holzwerkstatt baut Insektenhotels und Nistkästen. Hinzu kommen weitere Holz-Büroartikel, Dekorationen und Spielwaren. Neben der Produkterzeugung stünden weitere organisatorische, bürokratische oder verwaltungstechnische Tätigkeiten an. Die Etiketten der Honiggläser gehen denn auch auf eine Ausschreibung in der Schülerschaft zurück. Die Holzwerkstatt nimmt und nahm bereits externe Bestellungen entgegen. Informationen teilt die Schule.

„Die Jugendlichen stehen nicht nur an der Werkbank, sondern schreiben Rechnungen oder kontrollieren die Zahlungseingänge. Da kann es auch sein, dass mal eine Mahnung rausgeschickt werden muss“, erläuterte Martin Wehner augenzwinkernd. Das zehnjährige Bestehen wurde jedoch zu einem rundum gelungenen Festakt – abgerundet von den Köstlichkeiten die die JuniorKöche vorbereitet hatten.