

Bürstädter Schülerinnen erfolgreich bei hessischer MINT-Messe

(BÜZ, 11.12.2024, Manfred Ofer)

Die Erich-Kästner-Schule freut sich über einen dritten Platz bei der hessischen MINT-Messe und 1000 Euro Preisgeld. In dem Projektbeitrag geht es um kulinarische Chemie.

Was hat Kochkunst mit Chemie und Biologie zu tun? Eine ganze Menge, wenn es nach der Jury des „P&G-MINT-Awards“ geht, der im Rahmen der 19. Hessischen MINT-Messe in Schwalbach im Taunus verliehen worden ist. Dabei hat die Delegation der Erich-Kästner-Schule (EKS) einen dritten Platz belegt, der noch dazu mit einem Preisgeld von 1000 Euro dotiert ist. Das Geld wird nun zweckgebunden für zukünftige Projekte an der Bürstädter Schule verwendet.

Die EKS ist seit einigen Jahren als eine „MINT-freundliche Schule“ zertifiziert. MINT ist eine Bezeichnung von Unterrichts- und Studienfächern sowie Berufen aus den Bereichen Mathematik, Naturwissenschaft, Informatik und Technik. Für diesbezüglich engagierte Lehrkräfte und Schüler in Hessen bietet einmal im Jahr die MINT-Messe mit der Verleihung des vom Unternehmen „Procter&Gamble“ gestifteten „P&G-MINT-Awards“ eine Plattform an.

Die Intention, die sich hinter dem Event verbirgt, füttert die Inspiration, aus der an teilnehmenden Schulen neue spannende Projekte hervorgehen sollen. 2023 waren insgesamt 16 Bildungseinrichtungen mit rund 300 Schülern im Rennen um den renommierten Preis. Vor diesem Hintergrund fällt der Erfolg der vergleichsweise kleinen Delegation, die für die EKS in Schwalbach im Taunus ihr Projekt vorgestellt hat, umso beeindruckender aus. Sie bestand aus den Schülerinnen Mia Lamade (17, Klasse 10Ra) und Vanessa Emig (16, Klasse 10Rb) sowie ihrer Klassenlehrerin Dr. Elke Killer.

Die Pädagogin, die an der EKS die Fächer Biologie und Chemie unterrichtet, ist dort für die Koordination naturwissenschaftlicher Projekte verantwortlich. Darunter fallen zum Beispiel die „Forschertage“ für interessierte Grundschüler und Beiträge im Rahmen des Formats „Jugend forscht“. Das Projekt, mit dem sich die EKS erfolgreich an der MINT-Messe beteiligt hat, trägt den poetisch anmutenden Namen „Kulinarische Chemie“ und wurde im Wahlpflichtunterricht entwickelt. Es vermengt die Themen Kochen, gesunde Ernährung und deren naturwissenschaftliche Grundlagen.

„Viele Menschen wissen gar nicht, was für Inhaltsstoffe in ihrem Essen enthalten sind“, stellte Dr. Elke Killer bei der Ehrung ihrer Schülerinnen an der EKS fest. Bei ihrem im laufenden Schuljahr entwickelten Projekt stünden das Erkennen und Einordnen von Eiweißen, Fetten und Kohlenhydraten, die man beim Einkaufen im Supermarktregal vorfindet, im Mittelpunkt. Das Ziel bestehe nun darin, Schüler mit dieser Kompetenz auszustatten. Man könnte es auch auf die Formel herunterbrechen: Was landet da eigentlich genau im Kochtopf? Auch die Art der Zubereitung von Lebensmitteln steht in der „Kulinarischen Chemie“ im Fokus. Das wiederum passiert im Rahmen des Unterrichts in der gut ausgestatteten Lehrküche der EKS. Die Schüler recherchieren unter anderem über biochemische Prozesse, wie zum Beispiel der Gärung von Alkohol, Säften und anderen Lebensmitteln.

Neben dem Spaß und dem Mehrwert für die eigene Gesundheit, verschafft die Begeisterung für die MINT-Fächer den damit befassten Schülern auch Vorteile bei ihrer beruflichen Orientierung. Dass angehende Fachkräfte auf dem Ausbildungs- und Arbeitsmarkt gesucht werden, dürfte dabei kein Geheimnis sein. All diese Aspekte spielen auf der MINT-Messe eine Rolle, an der sich Mia (17) und Vanessa (16) beteiligt haben. Im Zuge dessen haben sie ihr Projekt nicht nur an einem eigenen Info-Stand im Forschungszentrum von P&G präsentiert, sondern auch im Rahmen eines Vortrags, den sie in einem Auditorium vor einer Fachjury gehalten haben.

Die Verknüpfung von Naturwissenschaft und gesunder Lebenspraxis, mit der die Delegation der EKS in Schwalbach ins Rennen gegangen ist, hat sich bezahlt gemacht. „Dass wir so gut abschneiden würden, damit hat von uns keiner gerechnet“, brachte Vanessa die Freude über den Erfolg zum Ausdruck. Neben dem Preisgeld haben sie auch einen Pokal mitgebracht, der nun einen Ehrenplatz einnehmen wird. Für ihre Kollegin Mia steht im Übrigen schon fest, dass die Chemie auch auf ihrem künftigen Lebensweg eine wichtige Rolle spielen wird. Sie strebt nach ihrem Abschluss an der EKS eine Ausbildung zur Chemielaborantin an. Auch da schließt sich ein Kreis.