

20 Schülerinnen und Schüler, mehrere Kistli Champignons und ein Vollmond

Wer denkt, ein Abend im Restaurant bestehe hauptsächlich aus Essen und gemütlichem Zusammensitzen, wurde am 30. April 2026 eines Besseren belehrt. Für die 20 Schülerinnen und Schüler der Klasse 8c hiess es an diesem Nachmittag und Abend: Ärmel hochkrempeln, anpacken und eintauchen in die Berufswelt der Gastronomie.

Im Rahmen des Projekts **Klassengastro**, ermöglicht durch den Verein GastroBern, ging es für unsere Klasse in die wunderschön gelegene Schaukäserei Affoltern. Mit ihrer herrlichen Aussicht bot sie den perfekten Rahmen für einen besonderen Abend. Und als wäre das noch nicht genug gewesen, sorgte ein strahlender Vollmond für eine ganz besondere Atmosphäre.

Doch bevor die ersten Gäste eintrafen, wartete einiges an Arbeit auf die Schülerinnen und Schüler. In der Küche wurde gerüstet, geschnitten und gekocht – und zwar nicht gerade in Haushaltsmengen. Unter vielem anderem Gemüse mussten mehrere Kistli Champignons verarbeitet werden. Alle wurden von Hand geschnitten. Da wurde schnell klar: In einer Gastroküche braucht es neben Kochkünsten vor allem Ausdauer, Organisation und viele fleissige Hände.

Auch im Service gab es einiges zu lernen. Tische decken, Geschirr und Gläser bereitstellen, Besteck richtig platzieren – all das braucht mehr Zeit, als man vielleicht denkt. Und weil das Auge bekanntlich mitisst, wurden sogar die Servietten kunstvoll gefaltet. So entstand Schritt für Schritt eine einladende Tafel.

Dann trafen die Gäste ein. Dabei handelte es sich ausschliesslich um Angehörige der Schülerinnen und Schüler. Das gehört zum Konzept von Klassengastro: Der Verein sucht einen Betrieb, der sich für das Projekt zur Verfügung stellt, und die Schülerinnen und Schüler sind dafür verantwortlich, genügend Gäste einzuladen.

Nun wurde es ernst. Die Gäste wurden aufmerksam betreut, Getränke serviert und die Speisen an die Tische gebracht. Es wurde nachgefragt, ob alles in Ordnung sei, abgeräumt und kassiert. Dabei galt es, den Überblick zu behalten und als Team zusammenzuarbeiten.

Für die Schülerinnen und Schüler war es spannend zu erleben, wie viele verschiedene Aufgaben hinter einem gelungenen Restaurantabend stecken. Vor allem wurde deutlich: Gastronomie ist Teamarbeit. Damit in der Küche die Teller bereitstehen, im Service alles reibungslos funktioniert und die Gäste einen gelungenen Abend erleben, müssen viele kleine Zahnräder ineinandergreifen.

Der Abend war damit weit mehr als nur ein gemeinsames Essen. Die Jugendlichen konnten Verantwortung übernehmen, Neues ausprobieren und ganz praktisch erfahren, was es bedeutet, Gastgeberin oder Gastgeber zu sein.

Nach all dem Schneiden, Kochen, Aufdecken, Servieren, Kassieren und Abräumen durfte schliesslich auch ein wenig durchgeatmet werden. Zurück blieb die Erkenntnis,

dass ein gelungener Gastroabend ganz schön viel Arbeit macht, aber mindestens genauso viel Freude bereiten kann.

So wurde die Klassengastro in der Schaukäserei Affoltern zu einem besonderen Erlebnis: 20 engagierte Schülerinnen und Schüler, mehrere Kistli Champignons, viele zufriedene Gäste und ein wunderschöner Vollmond über dem Emmental. Ein Abend, der nicht nur den Gästen, sondern auch den jungen Gastgeberinnen und Gastgebern wohl noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Entsprechend positiv fielen auch die Rückmeldungen der Schülerinnen und Schüler aus:

«War ganz lustig. Ich würde es der nächsten 8. Klasse empfehlen, weil es sehr lehrreich war und man sieht, dass hinter einem Restaurant viel mehr steckt, als man denkt.»

«Es war sehr gut organisiert, und ich würde gerne jedes Jahr ein Klassengastro machen.»

«Mir hat der Abend sehr Spass gemacht.»

«Ich fand, es war ein tolles Erlebnis.»

Diese Rückmeldungen zeigen, dass die Jugendlichen nicht nur einen spannenden Einblick in die Gastronomie erhalten haben, sondern auch viele wertvolle Erfahrungen für das weitere Leben sammeln konnten.

Bilder dazu unter Impressionen: [Impressionen - Schule Hindelbank](#)