

Metallbauer schufen tolle Outdoor-Küchen

Auch dieses Jahr hatten sich die im 3. Ausbildungsjahr stehenden Metallbauer des BBZ Pfäffikon einer speziellen Herausforderung zu stellen. Die Fächerübergreifende Projektarbeit 2013 forderte die jungen Berufsleute mit der Entwicklung und dem Bau einer Outdoor-Küche. An den Projekt-Präsentationen wurde die Favoriten-Küche durch das Publikum erkoren. Text und Bilder: René Pellaton

Im Gegensatz zu den Vorjahren fand die diesjährige Projekt-Präsentation der im 3. Ausbildungsjahr stehenden Metallbauer ausnahmsweise an einem Samstag statt. Der Grund hierfür ist in der Natur der Sache zu finden. Die jungen Berufsleute bauten Outdoor-Küchen. Und, wie lassen sich solche Outdoor-Küchen vom Publikum wohl am besten betrachten, bestaunen und schlussendlich auf ihre Originalität, Ausführung, Funktionalität, Optik usw. prüfen und bewerten? Die Antwort liegt auf dem Rost: indem sie benutzt werden. Dieser Tatsache waren sich auch die Projektverantwortlichen bewusst, was das Team unter der Leitung von Rolf Züger, Fachkundelehrer, einmal mehr auf eine nicht ganz konventionelle Idee brachte. Es ist dem Ausbildungsteam gelungen, die Klasse der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule des BBZ Pfäffikon zu gewinnen, um die neuen Küchen anlässlich der Projekt-Präsentationen so richtig zu testen. Mit ihren Kochkünsten verwöhnten die jungen Damen Eltern, Lehrmeister, Sponsoren sowie Vertreter aus Bildung und Wirtschaft auf eindrückliche Weise. Doch, bevor die verschiedenen Metallbauer-Werke bewundert werden konnten, galt es für die Lernenden, während mehreren Wochen Höchstleistungen zu erbringen. Dies taten sie mit Freude und Engagement und erfüllten den ihnen übertragenen Projektauftrag mit Bravour.

Der Projektauftrag

Der konkrete Projektauftrag – welcher auch als Vorbereitung auf die anstehende Vertiefungsarbeit gilt – wurde den Lernenden in Form eines klar abgefassten Pflichtenhefts übertragen. Dieses beinhaltete im Wesentlichen die folgenden Kriterien: In sechs Gruppen à je vier bis fünf Lernenden hatten sie eine mobile Outdoor-Küche, die den hohen Qualitätsansprüchen einer luxuriösen und wetterfesten Ausführung entspricht, zu entwerfen. Die Outdoor-Küchen sollten aus Stahl, Chromnickelstahl – auch in Verbindung mit Aluminium – konstruiert werden.

Im Berufskundlichen Unterricht waren während 26 Lektionen die Konstruktionsarten, die konstruktiven Lösungen, die Skizzen, die CAD-Pläne, die Material- und Stücklisten sowie die Bestellgrundlagen zu erarbeiten. Dazu kam eine klare Kosten-Kalkulation, welche neben den verarbeiteten Materialien auch die Fremdbeschaffungen, die Produktionsaufwände sowie die entsprechenden Gemeinkosten zu beinhalten hatte.

Im Zuge der Überbetrieblichen Kurse hatte während rund 70 Stunden die Herstellung der Out-

door-Küchen zu erfolgen. Hier galt es, Bleche zu klinken und zu biegen, Rohrgestelle zu heften, zu schweissen, zu schleifen und schlussendlich die einzelnen «Wunderwerke» zusammenzubauen. In den Stundenvorgaben waren Zerlegungsarbeiten und wiederholter Zusammenbau nach der Oberflächenbehandlung enthalten.

Im allgemein bildenden Unterricht (ABU) waren mindestens 3 Ausführungsvarianten vorzustellen und die angestrebten Lösungen entsprechend zu begründen. Dazu kam eine schriftliche Definierung der wesentlichen Ziele, die beim Bau der Outdoor-Küche erreicht werden sollten. Zudem waren die entsprechenden Arbeiten in überschaubare und planbare Teilaufträge zu unterteilen. Neben der rollenden Protokollierung stellte dann ganz zum Schluss die Projekt-Präsentation vor Publikum einen wesentlichen und letzten Meilenstein aus dem Bereich des ABU-Unterrichts.

Allgemeine Vorgaben

Obwohl den Lernenden in Sachen Kreativität viel Freiheit gewährt wurde, mussten von den Projektverantwortlichen gewisse Rahmenbedingungen definiert werden. So wurden einzelne Grundkomponenten wie der Gasgrill mit vier Brennern, die Temperaturanzeiger sowie die Rollen als fertige Einbauteile zur Verfügung gestellt.

Ergänzende Vorgaben im Überblick

- Arbeitshöhe: 900 mm
- maximale horizontale Fläche: 12 000 cm²
- Grillrost 2-teilig, 383 mm x 465 mm
- Drehspieß über Grillfläche
- Umlufthaube über Grillfläche mit Temperaturanzeiger
- Einbau Wok-Brenner
- Brenner-Abdeckbleche für Gasgrill-Grundkomponente, nach Muster
- Tropfschale aus Aluminiumblech mit Ziehgriff, passend in Gasgrill-Grundkomponente
- Gasflaschendeckel wärme geschützt
- Spülbecken mit Wasserhahn und Abflussbehälter
- Auflage auf 4 Rollen
- witterungsbeständige Konstruktion

Materialwahl

Die Wahl des Stabstahls stand den Lernenden völlig frei. Edelstahl- und Aluminiumbleche mussten ausschliesslich in der Stärke von 2 mm, bei vorgegebener Qualität, verwendet werden. Die Möglichkeiten der Oberflächentechniken waren

mit Spritzverzinken und Pulverbeschichten für Stahl, Schleifen in Eigenleistung für Chromnickelstahl und Pulverbeschichten für Aluminium breit gefächert. Dazu kam, dass für die Farbwahl die ganze RAL-Palette zur Verfügung stand.

Die Lernenden haben profitiert

Die von jeder Arbeitsgruppe durchgeführten Kurzpräsentationen haben die vergangene anspruchsvolle Lern- und Erlebnisphase auf beeindruckende Weise reflektiert. Offensichtlich herrschten in den einen oder anderen Gruppen am Anfang einige Unsicherheiten und Fragen wie die bekannten Was? Womit? Warum? Wer? und vieles mehr schienen die ersten Stunden zu prägen. Doch bald einmal nahmen die Lernenden die grosse und umfangreiche Herausforderung an, organisierten sich untereinander, entwickelten Dynamiken, arbeiteten zielorientiert und standen schlussendlich als stolze Macher vor ihren Projekten. Beeindruckend für die Besucher war auch die Tatsache, dass alle Projekte einen ähnlich hohen Standard aufwiesen und keines gegenüber einem anderen abfiel. So war es für die Anwesenden am Präsentationstag auch sichtlich schwierig, ihren Favoriten zu bestimmen. Im Endeffekt ging die Gruppe 3 als Sieger hervor.

Ausbildner ziehen positive Bilanz

«Auch dieses Jahr machten die Projektarbeiten wieder mächtig Freude», erzählte ein sichtlich zufriedener Rolf Züger, Fachkundelehrer und Leiter dieser Projektarbeit, dem zahlreich erschienenen Publikum in der Aula und ergänzte: Obwohl auch diese Projektarbeit für unser Team (Markus Kälin und Christian Kaufmann, Allgemeinbildung / Hansjörg Näf, Überbetriebliche Kurse / Rolf Züger und Oliver Däschler, Berufskunde) eine Menge Mehrarbeit generierte, sind wir uns alle einig: Der Aufwand hat sich gelohnt, denn die angehenden Metallbauer haben gute Arbeit geleistet und entsprechend viel profitiert. «Es war eine Freude zu erleben», so Züger weiter, «wie schnell und zielstrebig sich die Lernenden mit der bevorstehenden Herausforderung auseinandersetzten. Beinahe alle waren bereit, als Vorbereitung den freiwilligen CAD-Kurs zu besuchen. Während der Entwicklungs- und Planungsphase waren die jungen Leute mit viel Herzblut dabei, machten Überzeit und auch in der Produktion im Zuge der Überbetrieblichen Kurse waren sie kaum zu bremsen. Die entstandene Gruppendynamik und schlussendlich die tollen Ergebnisse beeindruckten uns als Projektverantwortliche sehr, was uns bereits wieder Schub für die Projektarbeiten 2014 gibt.» ■



< Bei der öffentlichen Präsentation als Sieger gewählt. Outdoor-Küche mit grosszügigem Waschbecken, Glasvitrine, Grill- und Kochstation und grosszügiger Ablagefläche. Die Sieger dürfen über ihr Werk frei verfügen.



Schwarz und Orange, eine mutige Farbwahl. Die gerundete Abdeckhaube hatte es in sich.



Eine Outdoor-Küche für Männer: der Bier-Zapfhahn schrieb Geschichte. Dafür ist das Waschbecken etwas kleiner ausgefallen.



Silber und Rot prägen die Erscheinung. Das runde Waschbecken war nicht nur technisch anspruchsvoll, sondern lässt sich bestimmt auch einfach reinigen.



Die einzige nicht gerade verlaufende Küche. Das Spiel mit Ecken und Kanten setzte sich auch beim Bau des Waschbeckens durch.



Sie funktioniert einwandfrei. Mit Freude werden die ersten Steaks gebraten.



Die Lernenden der bäuerlich-hauswirtschaftlichen Fachschule des BBZ Pfäffikon testeten die Outdoor-Küchen und zauberten tolle Menüs auf die Teller.



Die erstellten Pläne werden im Team besprochen.



Ausbrennen eines Edelstahlbleches. Hier entsteht das Waschbecken.



Tadellose Arbeit: das Innenleben eines Waschbeckens.



Tiefgezogenes Blech zum Einbau der Kocheinheit.