

Thema: Raclette- & Fleischspiessgrill

Leitfrage: Kann ich einen Grill bauen auf dem man gleichzeitig Raclette wie auch Fleischspiesse zubereiten kann?

- Ziele:**
1. Ich zeichne selbst einen Plan, wie ich den Grill bauen möchte.
 2. Ich fertige den Grill weitgehend selbstständig.
 3. Ich erstelle aus den Bildern noch eine Diashow

Themenwahl:

Ich wusste am Anfang nicht was ich machen wollte, deshalb habe ich mich sehr fest umgeschaut und mir viele Ideen geholt. Als ich dann die alte Grillschale auf dem Balkon gesehen hatte, kam mir die Idee, die Feuerschale zu einem Party-Grill umzubauen. Da die ganze Familie gerne grillt und Raclette isst, kam die Umbau-Idee gut an.



Umsetzung:

Zuerst überlegte ich mir, wie genau der Grill aussehen sollte. Dazu zeichnete ich meine Gedanken und Ideen auf ein Blatt Papier. Nach der Grobplanung ging ich zu Herr Ender in die Werkstatt und besprach meine Skizzen und Pläne mit ihm. Nach Erarbeitung der Detailpläne fing die handwerkliche Arbeit an. Die verschiedenen Materialien mussten zugeschnitten, gebogen und geschweisst werden. Als dann die einzelnen Teile verarbeitet waren, konnte ich die Einzelteile zum fertigen Grill zusammenbauen. Zum Glück hat alles aufs Erste gepasst. Das Endprodukt: Raclette- & Fleischspiessgrill ist nach meinen Vorstellungen gelungen und bereit für die grossen Grillpartys.



Fazit:

Ich habe alle Ziele geschafft und sie mit Freude gemacht. Dazu habe ich den Umgang mit Metall und Holz verbessert, was auch hilfreich für meine berufliche Ausbildung ist. Schwierigkeiten bereitete mir das Schweißen, da ich dies noch nie gemacht habe. Ebenso bereitete mir auch das Ausschneiden des Holzrings etwas Mühe. Doch Erfolge gab es auch zu verzeichnen. Ich habe es geschafft, den Grill mit Hilfe von Herr Ender vom Plan in die Realität umzusetzen und dies meist selbstständig.



Tipps:

Was du heute kannst besorgen, verschiebe nicht auf morgen.