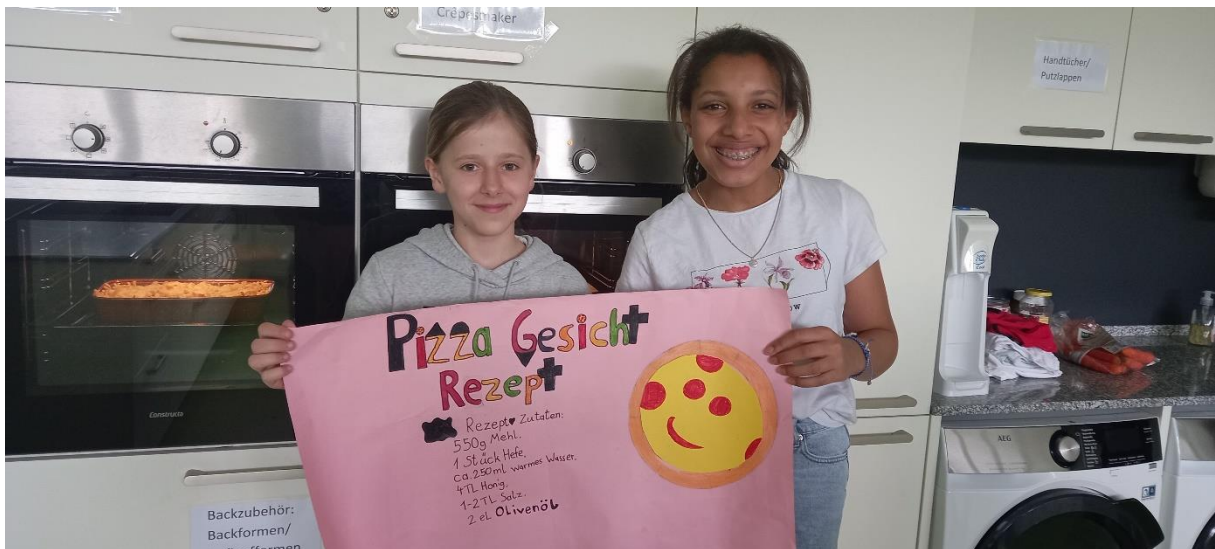


## Kleine Küche - grobe Ideen



Gemeinsam Kochen macht Spaß – das konnten im zweiten Durchlauf der Koch AG der Schulsozialarbeit „kleine Küche, große Ideen“ 10 Schüler\*innen der 5. Klasse erleben. In einem ersten Schritt jedes AG Termins, der Brainstorm Phase, haben alle gemeinsam überlegt, welche Rezepte sie gemeinsam kochen möchten. Dabei musste immer darauf geachtet werden, welche Zutaten genutzt werden können, da jeder seine Vorlieben einbringen wollte und die nicht mit den Vorlieben der anderen übereinstimmen. Lebensmittel, die die Schüler\*innen gar nicht gerne essen wurden weggelassen. Viele waren bereit fremde Zutaten zu probieren, sich eine Meinung zu bilden und sich dafür bzw. dagegen zu entscheiden. Mit 10 Personen an einem Gericht zu arbeiten, bedeutet achtsam zu sein, gegenseitige Rücksichtnahme, niemanden zurücklassen, anderen Hilfe anzubieten, ohne dass konkret danach gefragt wird...



Viele Aufgaben in kurzer Zeit zu bewältigen bedeutet, dass es eine Aufteilung geben muss, sonst reicht die Zeit nicht. Dafür mussten die Schüler\*innen Kompromisse eingehen und sich aufeinander verlassen können. Zu den Schritten auf dem Weg zu den perfekten Gerichten gehören die beliebten sowie die unbeliebten Aufgaben: das Gemüse gründlich waschen, alles in die passende Größe kleinschneiden, anbraten, vorkochen, Teig ausrollen, aufräumen, spülen, Tische abwischen, Tische decken, zwischendurch abschmecken. Manches geht nur mit Gefühl und jeder hat einen anderen Geschmack, also heißt es erneut, an alle denken und einen guten Mittelweg finden.



Und wenn alles bereit ist, kommt immer das Highlight der AG. Das perfekte Ergebnis zu kosten und sich von den eigenen Talenten überzeugen zu lassen. Damit die tollen Rezepte nicht verloren gehen, haben die Schüler\*Innen alles auf Plakate festgehalten und in einem Rezeptbuch gesammelt. Jetzt steht dem Zuhause nachkochen nichts mehr im Weg.

