

Projekt „Vielfalt erleben“

gefördert von der Margot und Jürgen Wessel Stiftung

durchgeführt an der Grund- und Gemeinschaftsschule Stecknitz am Standort Berkenthin

durchgeführt und geschrieben von

Romy Bußler

Schulsozialarbeiterin an der Grund- und Gemeinschaftsschule Stecknitz

am Standort Berkenthin

Inhalt

Einleitung	3
1 Situationsbeschreibung der DaZ-Schüler*innen am Standort Berkenthin	4
2 Terminübersicht	4
3 Themenschwerpunkte in den einzelnen Terminen	4
3.1 Kochen am 29.09.2017	4
3.2 Kochen am 13.10.2017	6
3.3 Kochen am 03.11.2017	7
3.4 Termin am 17.11.2017	8
3.5 Termin am 29.11.2017	10
3.6 Termin am 15.12.2017	11
4 Fazit	12

Einleitung

Dank der Verlängerung des Projektes bis Ende 2017 konnten auch im ersten Schulhalbjahr 2017/18 Schüler*innen in den Genuss des Kochens und Speisens fremdländischer Gerichte kommen.

Durchgeführt wurde das Projekt wieder von der am Standort tätigen Schulsozialarbeiterin Frau Romy Bußler.

Es fanden wieder sechs Termine statt, an welchen Schüler*innen aus unterschiedlichen Klassenstufen zusammen mit den DaZ-Schüler*innen ein fremdländisches Gericht zusammen zubereitet und anschließend im Klassenverband gemeinsam genießen durften. Dieses erfolgte stets mit dem übergeordneten Ziel, eine interkulturelle Begegnung mit unseren DaZ-Schüler*innen zu schaffen wie auch ein Kennenlernen anderer kultureller Speisen, deren Zubereitung, deren Geschmäcker sowie der Esskultur.

Bis auf eine Ausnahme fanden die Termine stets freitags statt und gestalteten sich so, dass die Schüler*innen in Begleitung der Schulsozialarbeiterin von der ersten bis zur dritten Stunde die Gerichte in der Lehrküche zubereiteten und man sich dann in der vierten Unterrichtsstunde im jeweiligen Klassenraum traf und gemeinsam die Gerichte speiste. In fünf Terminen fand das Kochen stets mit maximal sechs Schüler*innen aus einer Klasse und den zusätzlich eingeladenen DaZ-Schüler*innen statt. Die Klassenlehrer*innen durften entscheiden, welche ihrer Schüler*innen am Kochen teilnehmen darf. Dieses wurde für die Schüler*innen als Anreiz gesetzt für gutes Verhalten oder dem Absolvieren von Zusatzaufgaben. In einigen Fällen gaben mir die Klassenlehrer*innen auch einen Schüler/eine Schülerin mit, damit ich mir einen Eindruck von diesem Kind machen kann, da ich bezüglich anderer Themen hierzu im Austausch stand.

1 Situationsbeschreibung der DaZ-Schüler*innen am Standort Berkenthin

Die Zusammensetzung der DaZ-Klasse hat sich im Vergleich zum vorherigen Schuljahr verändert. Zu Beginn des Schuljahres 2017/18 besuchten 16 Schüler*innen die DaZ-Klasse in einem Alter von sechs bis 15 Jahren. Ihre kulturellen Hintergründe sind Syrien, Afghanistan, Jemen und Libanon. Im Verlauf des Schulhalbjahres wuchs die Klasse um vier weitere Schüler*innen aus Tschetschenien. Und seit Januar 2018 sind weitere drei Schüler*innen hinzugekommen.

Aufgrund des Anstiegs an Schüler*innen in diesem Schulhalbjahr, als auch aufgrund des zum Teil höheren Förderbedarfs einiger Schüler ist man dazu übergegangen, die DaZ-Klasse in einigen Stunden mit zwei Fachkräften zu unterrichten und die Klasse an einigen Tagen räumlich aufzuteilen. So wurden eine ruhigere Lernatmosphäre sowie eine individuellere Förderung der Schüler*innen ermöglicht.

2 Terminübersicht

1. Termin: 29.09.2017 – portugiesische Küche mit der Klasse 6b
2. Termin: 13.10.2017 – chinesische Küche mit der Klasse 6a
3. Termin: 03.11.2017 – arabische/jemenitische Küche mit der Klasse 2a
4. Termin: 17.11.2017 – arabisch/türkische Küche mit der Klasse 3a
5. Termin: 29.11.2017 – polnische Küche mit der Klasse 4c
6. Termin: 15.12.2017 – finnische Weihnachtsküche mit der Klasse 2c

3 Themenschwerpunkte in den einzelnen Terminen

3.1 Kochen am 29.09.2017

Zu diesem Termin lud ich eine sechste Klasse (die 6b) zum Projekt ein. Die sechste Jahrgangsstufe wurde zum neuen Schuljahr neu zusammengestellt. Aus den ehemals drei Klassen der Jahrgangsstufe fünf, sind nun zwei sechste Klassen entstanden. Das führt unter Umständen gerade zu Beginn zu einigen Störungen, bis sich eine neue Klasse wieder aneinander gewöhnt hat. Aus diesem Grund hielt ich die Einladung zum gemeinsamen Kochen für eine gute Idee.

Zusätzlich zur Klasse 6b lud ich noch sechs DaZ-Schüler*innen zum Projekt ein, welche in einem ähnlichen Alter sind. Eine der am Projekt teilnehmenden DaZ-Schülerinnen ist auch Klassenmitglied der Klasse 6b.

Für dieses Schulhalbjahr habe ich mir vorgenommen neben der arabischen Küche auch Gerichte anderer Länder anzubieten und mich dabei an den Wünschen der jeweiligen Klassen oder an den in einer Klasse vertretenden Nationalitäten zu orientieren.

In der Klasse 6b entschieden sich die Schüler*innen für die portugiesische Küche, da sie auch einen Mitschüler mit portugiesischer Herkunft haben.

Zubereitet wurden: Pastéis de Bacalhau (Stockfischnocken)

Caldo Verde (Gemüse-Grünkohl-Suppe) mit portugiesischem Huhn

Salame de Cioccolato (Schokoladen-„Salami“)

Dieser Termin war eine Herausforderung, weil anders als bei den anderen Terminen, die gesamte Klasse inklusive der sechs DaZ-Schüler*innen zum Kochen eingeladen waren, wodurch es schwierig war, den Geräuschpegel gering zu halten sowie die Übersicht zu behalten als auch für alle Schüler*innen über drei Unterrichtsstunden zu beschäftigen, damit keine Langeweile und Unruhe in der Lehrküche aufkommt. Nichtsdestotrotz waren die Schüler*innen relativ konzentriert und motiviert beim Kochen. Eher das gemeinsame Essen in der vierten Unterrichtsstunde führte zu Unruhe. Zum einen trafen nicht alle Gerichte die Geschmäcker der Schüler*innen, zum anderen, weil sich die Schüler*innen, die nichts oder nur wenig essen wollten, gelangweilt fühlten.



3.2 Kochen am 13.10.2017

Auch zu diesem Termin lud ich eine sechste Klasse ein (die 6a), die sich ebenso neu zusammenfinden musste wie die Klasse 6b. Daneben besucht auch ein DaZ-Schüler die Klasse 6b.

Die Klasse wünschte sich Speisen aus der chinesischen Küche.

Zubereitet wurden: Dim Sum

Pekingente mit Reispfanne

Zusammen mit sechs Schüler*innen der Klasse 6b und sieben DaZ-Schüler*innen im ähnlichen Alter wurden die chinesischen Gerichte von der ersten bis zur dritten Unterrichtsstunde in der Lehrküche zubereitet.

Während die einen kochten, bereiteten sich die anderen Schüler*innen der Klasse 6b zusammen mit ihrer Klassenlehrerin auf das anschließende Essen vor, indem sie sich über die chinesische Kultur informierten, chinesische Schriftsymbole sowie selbstgebastelte chinesische Symbole im Klassenraum dekorierten. Diese Vorbereitung freute mich persönlich sehr, weil dadurch eine gemütliche Atmosphäre im Klassenraum entstand und sich während des Essens Gesprächsthemen bildeten, da sich die Schüler*innen über ihre Recherchen austauschen wollten.

Ein weiteres Highlight zu dem Essen waren die Esstäbchen. Die Kinder durften wählen, ob sie mit Stäbchen oder mit Besteck essen wollten. Die meisten probierten zunächst die Stäbchen aus.





3.3 Kochen am 03.11.2017

Für den 03.11.2017 lud ich die Klasse 2a, die „Bären“-Klasse, zum Projekt ein. Ich in der Funktion als Schulsozialarbeiterin bin für diese Klasse erste Ansprechpartnerin, wodurch ich mit diesem Projekt ein näheres Kennenlernen der Klasse erreichen wollte. Zudem hatte die Klasse im vergangenen Schuljahr noch nicht am Projekt teilgenommen.

Für diesen Termin standen arabische/jemenitische Gerichte auf der Karte.

Zubereitet wurden: Fatouschsalat

Bulgur-Linsen-Bällchen mit verschiedenen Dips

Jemenitisches Huhn

Die Klassenlehrerin wählte aufgrund besonderer verhaltensmäßiger Leistungen der Schüler*innen in der entsprechenden Woche sechs Schüler*innen für das Kochen aus, mit welchen ich inklusive sechs DaZ-Schüler*innen – wieder in der entsprechenden Altersgruppe – von der ersten bis zur dritten Unterrichtsstunde die Speisen zubereitete und in der vierten Stunde mit der gesamten „Bären“-Klasse in ihrem Klassenraum die Gerichte speiste.

Das Kochen wie auch das Essen brachte viel Vergnügen. Die Kinder waren fleißig und konzentriert bei der Sache und fanden anschließend auch viel Gefallen am Essen der Gerichte.

Die Herausforderung an diesem Tag war es, den jüngsten DaZ-Schüler im Auge zu behalten und für ihn eine Beschäftigung zu finden, die ihm zusagte. Gefreut hat mich hierbei, dass sich die Kinder – sowohl die der Klasse 2a als auch die DaZ-Schüler*innen – untereinander gut unterstützten und auch sehr um ihren jungen Mitschüler bemüht waren.



3.4 Termin am 17.11.2017

Für den dritten Termin hatte ich ursprünglich vor, eine fünfte Klasse einzuladen, da auch diese zu dem Zeitpunkt mit Gruppenfindungsprozessen beschäftigt war. Doch der Termin war für die Klasse ungünstig, sodass ich die Klasse 3a einlud.

Zubereitet wurden: arabisch/türkisches Döner-/Fladenbrot

Zutaten zu einem Döner (Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Salat, Dressing)

überbackener Döner in Paprikasauce

Baklava

Die Klasse 3a beschäftigte sich derzeit gerade mit Getreidearten und deren Verarbeitung und Vorkommen in Nahrungsmitteln, sodass ich das Backen eines Fladenbrotes für selbstgemachte Döner als eine gute Veranschaulichung hielt.

Auch zu diesem Termin hatte ich wieder sechs Kinder der 3a sowie sechs DaZ-Kinder in der ersten bis zur dritten Stunde zum Kochen dabei. In der vierten Stunde trafen wir uns im Klassenraum der 3a zusammen und genossen die Speisen.

Sowohl das Kochen wie auch die Gerichte waren ein voller Erfolg. Die Kinder hatten sichtlich Spaß dabei, den Teig zu bearbeiten, wie auch ihren Döner selbst zusammenzustellen mit beispielsweise Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Salat und verschiedenen Dipsaucen.



3.5 Termin am 29.11.2017

Zum fünften Termin lud ich die Klasse 4c ein. Auch diese Klasse hatte im Schuljahr zuvor noch nicht am Projekt mitgemacht und der Klassenlehrer hatte mir schon häufiger signalisiert, dass er gerne daran teilnehmen möchte.

Dieser Termin fiel ausnahmsweise Mal auf einen Mittwoch statt auf einen Freitag, wie es sonst üblich war. Der Klassenlehrer der Klasse 4c hat am Mittwoch von der ersten bis zur vierten Stunde lang Unterricht, sodass er den ganzen Projekttag miterleben und mitbegleiten konnte.

Aufgrund dessen, dass mehrere Schüler*innen der Klasse 4c polnischer Herkunft sind, entschied ich mich für polnische Gerichte. Ursprünglich boten mir Schülerinnen an, polnische Rezepte von zu Hause mitzubringen, was sie dann leider vergessen hatten, sodass ich selbst nach typisch polnischen Gerichten suchte.

Zubereitet wurden: polnische Kluski-Klöße mit Pilzsauce

Pierogi gefüllt mit Rindfleisch, Weißkraut und Zwiebeln

Apfelkuchen

Gekocht habe ich wieder mit einer Gruppe von Kindern der 4c und der DaZ-Klasse. Zum gemeinsamen Essen haben wir dann zusätzlich noch eine weitere vierte Klasse eingeladen, da dessen Lehrer leider erkrankt war.



3.6 Termin am 15.12.2017

Der letzte Termin fand zusammen mit der Klasse 2c statt. Der Wunsch der Klasse war es, Gerichte aus Finnland zuzubereiten. Da wir zu dieser Zeit schon in der Adventszeit befanden, entschied ich mich für typisch finnische Weihnachtsgerichte.

Gerichte: finnischer Steckrübenauflauf

Finnischer Weihnachtsbrei, welcher sowas wie Milchreis ist

Pfefferkuchen zum selber dekorieren

Den Teig für die Pfefferkuchen habe ich bereits einen Tag zuvor angesetzt. Die Kinder konnten zum Kochtermin den Teig dann noch bearbeiten, ausrollen, ausstechen und aufbacken. Zusätzlich dazu, konnten die Kinder Zuckerguss und flüssige Schokolade herstellen, welche die Klasse dann beim gemeinsamen Essen mit Streuseln verzieren durften.

Die Gerichte kamen bei den Kindern größtenteils sehr gut an. Die Tradition des Weihnachtsbreis in Finnland ist es, dass derjenige, der die darin versteckte Mandel findet, für das nächste Jahr Glück haben wird. Das war für die Kinder natürlich ein Highlight, die Mandel zu finden.

Untermauert wurde das gemeinsame Essen mit Weihnachtsliedern und gemeinsamen Singen.



4 Fazit

Das Projekt erfreute sich bei Schüler*innen der Regelklassen sowie bei den DaZ-Schüler*innen großer Beliebtheit.

In der Zubereitung der Gerichte hatten die Schüler*innen vor allen Dingen in der Bearbeitung von Teiggerichten und dem Schneiden von Obst und Gemüse ihren Spaß. Das Bearbeiten von rohem Fleisch übte bei vielen Kindern zum Teil Ekel wie auch Faszination aus. In Anbetracht des religiös- kulturellen Hintergrundes der meisten DaZ-Schüler*innen habe ich bei allen Gerichten auf Schweinefleisch verzichtet.

Zu jedem Projekttermin habe ich mehrere Gerichte – wie Vorspeise, ein oder mehrere Hauptgerichte und manchmal auch eine Nachspeise – rausgesucht, damit gewährleistet ist, dass alle teilnehmenden Schüler*innen beim Kochen beschäftigt sind und keine Langeweile aufkommt. Die in der Regel 12 Schüler*innen, die am Kochen teilnahmen, durften sich selbst in Gruppen zusammenfinden, in welcher sie dann ein Gericht zubereiteten. Dabei zeigte sich, dass die Kinder zunächst einmal gerne unter sich, so wie sie im Klassenverband sind, bleiben. Da die Kinder jedoch auch gerne mal über die Schultern der anderen Gruppen schauten und gerne dort mithelfen, wo gerade Hilfe angebracht war, vermischten sich die Konstellationen im Laufe der drei Kochstunden.

Schlussendlich haben die Kinder alle Gerichte komplett alleine gekocht. Ich habe ihnen lediglich Fragen beantwortet und beim Schneiden einiger Zutaten geholfen.

Beim Essen im gesamten Klassenverband und mit den teilnehmenden DaZ-Schüler*innen zeigt sich immer wieder, dass eine Unterhaltung der Schüler*innen untereinander mit kleineren Impulsen angeregt werden muss. Ansonsten herrschte an den Tischen entweder Schweigen oder das Essen artete in Unruhe aus.

Die Vorbereitungen der Klasse 6a unterstützten zum Beispiel eine angeregte Gesprächsatmosphäre während des Essen, indem sich die Klasse zusätzlich zum Kochen mit der chinesischen Kultur beschäftigte und ihren Klassenraum dahingehend dekorierte

Auch fremdländische Traditionen verhelfen zu einer anregenden Gesprächsatmosphäre, wie zum Beispiel die Geschichte hinter dem finnischen Weihnachtsbrei, welche besagt, dass derjenige, der die Mandel im Brei findet, für das nächste Jahr Glück haben wird.

Ansonsten bot es sich stets an, den Kindern die Geschmäcker der Gerichte beschreiben zu lassen und erraten zu lassen, mit welchen Zutaten die Gerichte gekocht wurden.

Dieses Projekt bot gelungene Begegnungen zwischen unseren DaZ-Schüler*innen und unseren Schüler*innen aus den Regelklassen. In vielen Fällen sind unsere DaZ-Schüler*innen auch schon den Mitschüler*innen bekannt, da sie für gewisse Stunden bereits einer Regelklasse zugeteilt sind. Doch es nahmen am Projekt auch immer DaZ-Schüler*innen teil, die keine Mitschüler der zum jeweiligen Tag eingeladenen Klasse sind bzw. auch DaZ-Schüler*innen, welcher bisher ausschließlich im DaZ-Bereich beschult werden und noch keinen Unterricht in einer Regelklasse miterleben. Insofern schaffte das Projekt zumindest sechs Anlässe zum gegenseitigen Kennenlernen.

Darüber hinaus bot das Projekt allen daran Beteiligten Schüler*innen und auch mir selbst die Möglichkeit, unseren kulinarischen Horizont zu erweitern, sich mit fremden Speisen auseinanderzusetzen, mit deren Zubereitung und auch mit deren Geschmack.

Daher spreche ich Ihnen als Stiftung einen großen Dank aus, dass Sie dieses Projekt ermöglicht haben.

Und ich bedanke mich bei der Grund-und Gemeinschaftsschule Stecknitz am Standort Berkenthin, insbesondere der Schulleitung, dem Sekretariat, den Lehrkräften und natürlich all den Schüler*innen, dass sie eine Umsetzung des Projektes möglich machten und gerne daran teilgenommen haben.

Martin Kürle
Bereichsleitung Schulsozialarbeit
Sprungtuch e.V.

Romy Bußler
B.A. Sozialarbeiterin bei Sprungtuch e.V.
Schulsozialarbeiterin an der GGS Stecknitz Berkenthin