



Das perfekte Comenius-Dinner

Ausgangsbeschreibung



Die in Duisburg-Hamborn gelegene Comenius-Hauptschule liegt in einem sehr herausfordernden Umfeld und ist geprägt durch eine multikulturelle Schülerschaft.



Viele Konflikte entstehen unter anderem durch die Unkenntnis der anderen Kulturen und Lebensweisen. Das Comenius-Dinner soll einen Beitrag zum besseren Verständnis zwischen den Schülerinnen und Schülern aber vor allem auch den Eltern und dem Lehrerkollegium beitragen.

Die Idee entstand bei Gesprächen zwischen TFD-Alumna Anja Jungermann und ihrer Nachfolgerin an der Comenius-Schule, Mira Stepec, sowie der Sozialarbeiterin Alex Kim. Auch Insa Larson, TFD-Alumna in Duisburg und zu dieser Zeit Berufseinstiegsbegleiterin an der Schule, war sofort mit dabei.

Rahmendaten

Projektzeitraum	März 2012 bis Juli 2013 10 Kochevents
Projektleitung	Anja Jungermann, Mira Stepec, Insa Larson (TFD Fellows und Alumna), Alex Kim (Comenius-Schule)
Teilnehmende	Insgesamt 143 TN, durchschnittlich 15 Personen pro Abend Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrkräfte der Comenius-Schule, einige mehrfach
Ort	Lehrküche und Mensa der GHS Comenius-Schule Duisburg -Hamborn
Förderer	ProFellow e.V. Projektwettbewerb, Förderverein der Comenius-Schule
Schirmherr	Tom Waschat, Meisterkoch und Inhaber der „Kleinen Kochschule“ in Duisburg-Bruckhausen



Projektziel

An der stark belasteten Comenius—Schule entsteht durch regelmäßige gemeinsame Kochabende mit Schülern, Lehrern und Eltern ein Gefühl von Schulgemeinschaft und Zusammengehörigkeit, das langfristig dazu beitragen wird, dass alle Mitglieder der Schule dort ihr volles Potenzial entfalten können.

Lernziele:

- Erweiterung der sozialen und interkulturellen Kompetenz
- Erweiterung der Sprachkenntnisse von SchülerInnen und Eltern durch Anwendung in Alltagssituationen
- LehrerInnen erlangen mehr Hintergrundwissen über Lebensumfeld der SchülerInnen
- Respekt und Begegnung auf Augenhöhe zwischen Schülern, Eltern und Lehrern
- Abbau von Distanz und Vorurteilen zwischen den verschiedenen Nationalitäten an der Schule
- Bessere Kenntnisse über gesunde ausgeglichene Ernährung (Eltern, Schüler und Lehrer)
- Planungs- und Organisationsfähigkeiten der SchülerInnen im Vorbereitungssteam
- Praktische Berufsvorbereitung im gastronomischen Bereich (Küchenarbeit, Hygiene, Service-Dienstleistungen, Eventmanagement) für die SchülerInnen



Projektbeschreibung



Schüler, Eltern und Lehrer der Comenius-Schule trafen sich zum gemeinsamen Kochen in lockerer Atmosphäre, lernten sich im außerschulischen Rahmen kennen, entwickelten mehr Verständnis füreinander, trugen so zur Verbesserung der Schulgemeinschaft bei und erweiterten ihre sprachlichen, interkulturellen und sozialen Kompetenzen. An acht in unregelmäßigen Abständen stattfindenden Kochabenden wurden so die Küchen verschiedener Länder entdeckt.

Neben dem gemeinsamen Kochen, Vorbereiten und Genießen stand das gegenseitige Kennenlernen im Mittelpunkt: Über je nach Motto des Abends wechselnde interaktive Kommunikationsformen („Speed-Dating“, Trommelworkshop, Teambuilding-Spiele, Quiz, u.ä.) wurde dafür gesorgt, dass alle Teilnehmenden miteinander in Kontakt kommen, miteinander sprechen, miteinander Spaß haben. Die Gewinnerteams erhielten bei der abschließenden Siegerehrung jeweils den „Goldenen Kochlöffel“.

Neben den acht Kochabenden wurden zusätzlich in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Haniel, der Haniel-Stiftung und dem Meisterkoch Tom Waschat ein Projekttag durchgeführt, bei dem die Schülerinnen und Schüler ein extravagantes Vier-Gänge-Menü für geladene Duisburger Unternehmer zauberten.

Neben den neuen Kochkünsten probierten die Teilnehmenden ganz neue Geschmäcke aus, erhielten einen berufsvorbereitenden Einblick in den gastronomischen Bereich und erweiterten ihre Kenntnisse der gesunden Ernährung.

Alles in allem ist ein erfolgreiches Veranstaltungsformat entstanden!



Projektverlauf



Termin	Thema	TN-Zahl	Besonderheiten
29.3.2012	Bella Italia	13	Leckerer Auftakt mit den Klassikern der italienischen Küche.
30.5.2012	Viva Mexico	11	Fiesta-Stimmung in Duisburg-Hamborn.
10.9.2012	Pottsnacks – Dinner mitte Finger	18	Tom Waschat übernimmt offiziell die Schirmherrschaft. Biohof Enninghorst spendet Gemüse-Zutaten, Kurzinfos zu regionaler und saisonaler Küche.
5.11.2012	Halloween – Gruseldinner	14	Ein Gericht gruseliger als das andere...!
17.1.2013	Haniel meets Das Perfekte Comenius-Dinner	11	Gemeinsam mit Tom Waschat richten die Comenius-Schüler ein hochkarätiges Dinner für 20 Unternehmer und Haniel-Partner an der Comenius-Schule aus.
4.3.2013	Reise durch Asien	18	Vier Länder an einem Abend!
17.4.2013	Türkiye	14	Das komplette Menü wurde von türkischen Schülerinnen und Schülern und Eltern geplant.
27.5.2013	Hakuna Matata	21	Die Schulleiterin Frau Rennings und ihr Mann organisieren spontan einen afrikanischen Trommelworkshop.
27.6.2013	Das perfekte Comenius-Dinner zu Gast bei Haniel	9	Franz Haniel und der OB Sören Link laden die Comenius-Schüler zum Gegenbesuch in die Haniel-Vorstandskantine ein.
8.7.2013	Sommer Time BBQ	14	Großes Abschlussfest

Beispiel-Ablauf eines Kochevents



Das Organisationsteam des Comenius-Dinners sucht vor jedem Termin die Rezepte heraus, überlegt sich Spiele und übernimmt den Einkauf.

Am Kochabend treffen alle Beteiligten gegen 17.00 Uhr in der Mensa der Schule ein und werden durch einen kleinen Drink beispielsweise einer Holunderschorle begrüßt. Dem folgt die zufällige Einteilung in Gruppen und ein kleines Team-Building-Spiel.

Wer kann zum Beispiel beim Sack-hüpfen das meiste Wasser über die Strecke retten?

Danach geht es in die Küche der Schule, wo in den vier Kochnischen alle Zutaten gemeinsam mit den Rezepten bereit stehen. Wo ist nochmal das Salz? Wie höhlt man Tomaten aus oder was sind eigentlich Amarettinis?

Zwischendurch wird noch der Umriss von Afrika aufgezeichnet oder geschätzt, wie viel Milliliter Milch in der Kokosnuss sind. Gegen Ende des Kochens geht es an das „perfekte“ Inszenieren der Gerichte. Hier noch ein Basilikumblättchen und den Nachttisch schön geschichtet. Zur gleichen Zeit hat schon ein Abgeordneter jeder Gruppe den Gruppentisch in der Mensa dekoriert und wartet gespannt auf die Bewertung der Jury.

Die einzelnen Gänge werden nun gemeinsam verspeist und nach jedem Gang geben alle Beteiligten anonym eine Bewertung ab, wie gut ihnen das Essen geschmeckt hat. Zu jedem Gang können ein bis drei Punkte vergeben werden. Dem Nachttisch folgt das etwas unbeliebte Aufräumen und Abspülen, aber mit der Aussicht danach die Punkte der Spiele, der Dekoration und natürlich des perfekten Essens mitgeteilt zu bekommen, geht es schon ein bisschen leichter. Nach getaner Arbeit ist es dann soweit. Die Spannung steigt: Wer bekommt wohl heute den goldenen Kochlöffel?

Um alle Gerichte nachkochen zu können, erhält jeder Teilnehmende ein Rezeptebuch und passend zu jedem Thema gibt es noch ein kleines Betthupferl: Kekse, schön eingepackte Kräuterbutter oder eine Tüte Popcorn.



Finanzbedarf & Förderer



Einnahmen € 2070,25

ProFellow Projektwettbewerb € 900
Förderverein Comenius-Schule € 770
TN-Beiträge und Spenden € 400,25

Ausgaben € 1617,39

Dekoration und Material für Spiele/Preise € 221,54
Lebensmittel € 1395,85

Überschuss € 452,86

Wird anteilig an ProFellow e.V.
und den Förderverein zurückgezahlt.





Im Projektverlauf konnten wir

- ein erfolgreiches Veranstaltungsformat testen und etablieren
- die Teilnehmenden für gutes Essen, „Selberkochen“ und das Zelebrieren der gemeinsamen Mahlzeit in angenehmem Rahmen begeistern.
- den Teilnehmenden neue Kenntnisse über die Küchen anderer Länder vermitteln.
- den Schülerinnen und Schülern berufsorientierende Einblicke in den gastronomischen Bereich bieten.
- Kooperationen zu lokalen Unternehmen und Gastronomen aufbauen.
- Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrer im außerschulischen Rahmen zusammenbringen und so die Schulgemeinschaft stärken.



Im Projektverlauf ist es uns allerdings leider nicht gelungen

- die Veranstaltungsreihe langfristig an der Schule zu verankern. Die Kochabende erfordern ein nicht unerhebliches Maß an Vorbereitung und Zeitaufwand für die Durchführung sodass es schwer ist Lehrkräfte für die weitere Organisation zu gewinnen.
- eine breit gestreute Mehrheit der Schulgemeinschaft einzubinden. Gerade für Lehrkräfte waren die abendlichen Termine ungünstig. Somit waren häufig dieselben Lehrkräfte und Eltern anwesend, die damit aber nach und nach eine „eingeschworene“ Gemeinschaft wurden.
- die Schülerinnen und Schüler in die komplette Verantwortung für die Planung und Organisation zu nehmen. Hierzu hätte es einer eigenen Projektgruppe/AG gebraucht, die regelmäßig zusammenkommt und die Veranstaltungen vorbereitet. Dies war in diesem Schuljahr leider nicht möglich.

Dankeschön

Wir danken vor allem unseren Partnern ProFellow – Verein für Bildungsprojekte e.V. und dem Förderverein der Comenius-Schule.

Außerdem natürlich dem gesamten Team der Comenius-Schule, wo wir immer Unterstützung, Ermutigung und Hilfestellung bei allen logistischen Problemen bekommen haben. Hier geht besonderer Dank an Nurten Karadogan für ihren unermüdlichen Einsatz an der Spülmaschine und immer gute Laune.

Dank geht außerdem an unseren Schirmherrn Meisterkoch Tom Waschat, der die Schülerinnen und Schüler mit dem ein oder anderen Kochtipp, aber auch mit Empfehlungsschreiben bei Bewerbungen versorgt hat.

Das Unternehmen Haniel und die Haniel-Stiftung haben außerdem sehr zum Gelingen des Projekts beigetragen, indem wir ein Unternehmertreffen an der Schule ausrichten durften, was sehr zur Steigerung des Selbstbewusstseins unserer Schülerinnen und Schüler beigetragen hat.



Nicht zuletzt möchten wir uns aber bei den wunderbaren Schülerinnen und Schülern, Eltern und engagierten Lehrkräften der Comenius-Schule bedanken, ohne die dieses Projekt nicht annähernd so ein Erfolg geworden wäre!

Für Rückfragen, Unterstützung bei ähnlichen Projekten, Rezepttipps und so weiter stehen wir gerne zur Verfügung:

Anja Jungermann, Insa Larson, Mira Stepec und Alex Kim.