

03. Berliner Kinderkongress Abschlussbericht Inés Lauber, Workshop Nr. 06 „Tischlein deck dich! Von Märchen auf unseren Tellern!“

Berlin, den 07.07.14

Vier Tage, die wie im Flug vergingen, vier Tage an denen ich viel lernen konnte – besonders jetzt, im Nachhinein betrachtet. Vier Tage, die mich müde aber reicher gemacht haben.

Es war nicht so einfach, einen Zeitplan oder Ablaufplan für den Workshop zum Kinderkongress aufzustellen: das Thema in diesem Jahr war „Selbstbestimmung“, was natürlich in gewisser Weise auch beinhaltet, dass die Kinder einen Teil des Ablaufes und des Programms selbst bestimmen können. Sowieso würde es, wenig Sinn machen, die Kinder zu etwas überreden zu wollen, zu dem sie keine Lust haben. Das spielerische Lernen und zu vermitteln, dass Lernen durchaus Spass machen kann, stand während dieser vier Tage im Vordergrund. Dazu gehörte auch, auf die Kinder einzugehen und einen flexiblen Tagesplan zu erstellen. Eine echte Herausforderung bei so einer gemischten Gruppe: fünf Jungs und vier Mädchen aus vier unterschiedlichen Schulen war meine Gruppe stark. Einige kannten sich schon und gingen in dieselbe Klasse, und sie verursachten definitiv mehr Unruhe, als die Kinder, die sich erst neu kennenlernen mussten. Die Stimmung in der Gruppe jedoch war positiv, die Kinder waren schliesslich auch in ihrem Erste-Wahl-Workshop, wie sie mir mitteilten. Kleinere Uneinigkeiten und Prahlereien, Kinder, die sich mehr in den Vordergrund drängten und andere, die eher still waren, das war natürlich Teil des Ganzen, jedoch empfand ich die Gruppen-Dynamik als gut und motiviert.

Für den ersten Tag hatte ich mir ein ziemlich genaues Programm zusammengestellt, das aber auch Möglichkeit zu flexiblen Pausen oder Änderungen beinhaltete. Zunächst war es wichtig, dass wir uns alle kennenlernten und die Kinder Vertrauen zu uns Gruppenleitern aufbauen konnten. Das schafften wir durch Kennenlern-Spiele, die wir zum Großteil auch unter das Essens-Thema gestellt hatten. So begrüßten wir die Kinder beispielsweise mit einer selbstgemachten Kleinigkeit, einer schokolatierten Kirsche mit Kokos auf einem Spieß, und regten somit das erste Gespräch über „lecker – was ich gerne mag“ (hinführend zur These „Was lecker ist, macht glücklich“) an und begrüßten auch gleichzeitig über die Sinnesebene des Schmeckens. Einige Kennenlern-Spiele später, bei denen auch zum Teil getobt werden durfte, bat ich die Kinder zur ersten richtigen Aufgabe an den Tisch: der Tisch sollte nun mit ihren Lieblingsgerichten gedeckt werden und sie sollten sich darüber hinaus über das Vorgang des Essens Gedanken machen, welche Emotionen noch mitspielen beim Liebessessen, was sonst noch wichtig ist, um ausgerechnet dieses Essen so gut zu machen. Auf weissen Papptellern konnten die Kinder mit Stiften malen oder schreiben und mit buntem Papier ausschneiden und kleben. Drei Herzen in den Farben gelb, grün und orange standen für „wie (ich gerne esse)“, „wo (ich gerne esse)“, „mit wem (ich gerne esse)“. Die Kinder stellten anschließend ihre Teller und Emotionen vor.

Weiter ging's mit einer kleine Einführung in das Thema der Selbstbestimmung und was das eigentlich mit Essen zu tun hat. Anhand von zwei Beispielen, Toastbrot versus Bio-Bauernbrot und Fanta im Vergleich mit Orangennektar, Orangensaft und selbstgemachter Limonade, erklärte ich, dass in eigentlich allen Lebensmitteln, die wir als fertiges Produkt im Supermarkt kaufen, Stoffe drin sind von denen wir nichts wissen, also auch gar nicht wissen, was das eigentlich ist oder bewirkt oder aber auch wie die Zutatenverhältnisse sind, unter welchen Umständen die Zutaten hergestellt wurden und so weiter. Nicht Wissen bedeutet also auch nicht selbst bestimmen können. Andererseits kann man nur wirklich selbst bestimmen wie etwas schmeckt, was rein kommt und was nicht und wie es aussieht, wenn man es selbst macht. Dazu muss man aber auch etwas darüber wissen, also lernen. Das war den Weg, den ich in den nächsten Tagen mit den Kindern gehen wollte: Wissen vermitteln, das die Kinder dann nutzen können um in ihr eigenes Pizza-Rezept einfließen zu lassen und selbst zu bestimmen, welche Form, Farbe und Geschmack ihre Pizza am Ende haben soll. Die Beispiele waren den Kindern verständlich und sie hörten interessiert und überrascht zu.

Durch Spiele vermittelten wir, wie man sich durch bestimmte Nahrungsmittel fühlen kann, welche Wirkung sie auf den Körper haben können (Inhaltsstoffe) und dass man Essen nicht nur mit den Augen und mit der Zunge sondern auch mit dem Gehör und der Nase wahrnimmt.

Die Kinder lernten die Zutaten einer Pizza kennen (die, wenn man sie selbst macht recht überschaubar sind im Gegensatz dazu wenn man eine TK-Fertig-Pizza kauft), konnten sie schmecken, riechen und erraten. Sie wurden mit den Küchengeräten vertraut gemacht und somit auf die kommenden Tage vorbereitet. Zum Abschluss durfte jeder etwas Kresse aussähen, was symbolisch für die gemeinsame Zeit stand, in der wir etwas zusammen wachsen lassen und auch noch einmal den Prozess vom Samen zur Pflanze vor Augen

führte.

Am zweiten Tag haben wir die Prinzessinnengärten, ein Urban Gardening Projekt am Moritzplatz, und eine Pizzeria in Kreuzberg besucht. Im Garten lernten die Kinder zunächst über Bienen und was sie eigentlich mit unserer Nahrungskette zu tun haben. Es war spannend für die Kinder Bienenstöcke aus der Nähe zu betrachten und zu erfahren, warum Bienen so wichtig für uns sind und warum besonders in den Städten Lebensräume für diesen Nützlichling geschaffen werden müssen. Wir lernten, wie man Brennnesseln isst ohne sich zu verbrennen, dass viele Blüten essbar sind, dass Tomaten und Kartoffeln in unendlicher Vielfalt existieren aber eigentlich im Handel verboten sind – in den Prinzessinnengärten also quasi „illegale“ (alte, samenfeste) Gemüsesorten angebaut werden.

In der Pizzeria „Paglia“ in der Oranienstrasse durften die Kinder dem Pizzaiolo beim Pizzabacken zusehen und anschliessend die Pizza auch probieren. Der Pizzaiolo erklärte, wie simpel die Pizza eigentlich ist, und wie wenig Zutaten nötig sind, um eine schmackhafte Pizza selbst herzustellen.

Am Nachmittag sammelten wir die neuen Eindrücke und besprachen anhand von Kräutern, die wir aus den Prinzessinnengärten mitgebracht hatten und Geräuschen, die wir uns in der Pizzeria gemerkt hatten, was wir Neues gelernt haben. Die Kinder entwarfen daraufhin erste Ideen zu ihrem eigenen Pizza-Rezept.

Der dritte Tag war dem Pizzabacken gewidmet. Zunächst aber mussten wir uns klar werden, wie unsere Pizza/Pizzen aussehen und schmecken sollten. Da am Tag zuvor am Nachmittag relativ viel Unruhe aufgekommen war und eines der Kinder auch etwas gemoppt wurde (das war anscheinend schon ein vorher bestehendes Problem innerhalb der Klasse), beschloss ich, die Kinder in zwei Gruppen zu teilen und mit jeweils vier Kindern (ein Kind war krank geworden, weshalb wir ab dem zweiten Tag eine Gruppe von acht Kindern hatten, die aber nicht weniger quirlig war) zu arbeiten. In zwei kleinen Gruppen besprachen wir noch einmal die Rezepte und Eindrücke vom Tag zuvor, um gemeinsam Rezepte zu entwickeln, die wir dann anschliessend backen wollten. Wir erhofften uns durch die Aufteilung, besser auf die einzelnen Kinder eingehen zu können, auch weil die Aufmerksamkeit bei einer größeren Gruppe nicht dauerhaft anhält.

Als schliesslich die Rezepte und Bilder, die die Kinder backen wollten, fest standen, ging es los, den Teig zu machen. Wir stellten Hefeteig in vier Farben her: Rot, eingefärbt mit Rote-Beete-Saft, gelb, eingefärbt mit Kurkuma, grün, eingefärbt mit püriertem Rucola und schwarz, eingefärbt mit pürierten Oliven und schnippelten anschliessend das Gemüse für den Belag. Beim farbigen Teig herstellen hatten die Kinder viel Spass und das Schnippeln ging so rasch, dass ich wirklich erstaunt war – denn zum Schnippeln war (leider) nur die Hälfte der Gruppe dabei, was ich persönlich etwas schade fand, denn ausgerechnet beim Herstellen der Pizza, der Teil auf den sich die Kinder anfangs am Meisten zu freuen schienen, wirkte tatsächlich nur die Hälfte der Kinder tatkräftig mit, während die anderen es vorzogen, draussen auf der Hüpfburg zu spielen. Die Hüpfburg war generell ein großer Anziehungsmagnet, was manchmal gut war, um eine Pause zu machen, in der die Kinder sich austoben konnten, andererseits zersplitterte dadurch manchmal auch die Gruppe. Das Pizzamachen dauerte bis zum Nachmittag, gebacken haben wir die Pizzen für die Kinder, als diese schon wieder nach Hause gegangen waren.

Der vierte und letzte Tag stand im Zeichen der Präsentation und tatsächlich entwickelten wir unsere Präsentation erst am Präsentationstag selbst: drei der Mädchen wollten gerne ihre Rezepte verschriftlichen und gestalten, um diese dann an das Publikum auszuteilen. Luis erarbeitete währenddessen mit den Kindern eine kleine darstellende Präsentation, in der die Kinder selbstständig das Erlebte erzählend und darstellend wiedergeben konnten.