

Gruppenkochen auf dem Zeltlager



Konsum
Anbau
Hunger
Leib
Arbeitsbedingungen
vegan
Küche
Frauen
Ware
Verkauf
Gruppe
Körper
Bio
Chemie
Wasser
Kolonialismus
Gentechnik
regional
Geist
vegetarisch
Inspiration

Gruppenkochen auf dem Zeltlager

Gruppenkochen | Ansatz

Es gibt sehr viele unterschiedliche Formen von 'Gruppenkochen' auf Falkenzeltlagern. Hier soll die Form vorgestellt werden, wie sie in Hamburg seit vielen Jahren – undogmatisch – praktiziert wird.

Gruppenkochen ist ein Konzept, dass unterschiedliche Ziele von Zeltlagerarbeit erreichen, bzw. unterstützen kann. Es dient in erster Linie der Stärkung der Gruppen(erfahrungen). Zum zweiten macht es Selbstorganisation konkret und real. Es ist zum dritten in das Dorferleben eingebunden und kann damit in einem größeren Kontext Gemeinschaft stiften. Gruppenkochen stärkt die einzelnen Subjekte, wenn es ihnen neue Erfahrungen ermöglicht, weil es ihnen etwas zutraut und weil zumeist noch unerwartete Kompetenzen und Facetten der einzelnen Personen sichtbar werden (können). Inhaltlich können beim Kochen Themen sowohl nebenbei, als auch als ein extra vorbereiteter Punkt (z.B. in der Vor- oder Nachbereitung) angesprochen werden. Dass diese Ziele erreicht werden, geschieht nicht von allein, so dass in jeder Zeltlagervorbereitung genauer geklärt werden sollte, wo Schwerpunkte liegen.

Kern vom 'Gruppenkochen' ist, dass eine Zeltgruppe für ein oder mehrere Mahlzeiten des Gesamtzeltlagers (oder eines Dorfes) zuständig ist. Da dies auch beinhaltet, dass die Gruppe die Mahlzeit zubereitet, kann sie in der Zeit nicht am Programm teilnehmen. Wenn also eine Zeltgruppe für alle Mahlzeiten eines Tages verantwortlich ist, wird es kein Dorfprogramm mit allen geben können. Häufig ist ein guter Mittelweg, dass die Zeltgruppe für das warme Mittagessen zuständig ist und am Vormittag für alle Gruppen immer Gruppenzeit stattfindet. Der Gestaltungsprozess kann unterschiedliche (partizipative) Ausprägungen haben. Ein klassischer Ablauf wäre:

Entscheiden: Die Gruppe entscheidet, was sie für alle kochen will. Zentral ist die Frage 'Was ist für den Tag, an dem wir kochen, das beste Zeltlageressen?' - es geht ja nicht um ein Lieblingsessen. Hierfür ist z.B. wichtig zu wissen, was es an dem Tag davor geben wird. Die Gruppenzeit der Entscheidungsfindung sollte vorbereitet sein und ungefähr 3 Tage vor dem Gruppenkochen stattfinden.

Mengenberechnung: Je nach Alter, Interesse und Selbstorganisationsgrad kann dies mit der Gruppe oder nur mit einigen oder auch durch das Küchenteam gemacht werden. Gleiches gilt für den

Einkauf (am Tag vor dem Gruppenkochen).

Das Kochen selbst sollte von den Küchenhelfer*innen entsprechend der pädagogischen Ziele vorbereitet werden. Hilfreich sind zumeist Visualisierungen der Aufgaben und deren transparente Verteilung, ebenso wie Klärung unbeliebter Aufgaben wie Abwaschen und Aufräumen, aber auch das gemeinsame Festlegen vom Umgang mit Pausen.

Der Kochprozess sollte mit der Gruppe gemeinsam ausgewertet werden. Dies kann noch im Anschluss an das Kochen (meist nicht so gute Abwaschlaune....) oder in der abendlichen Gruppenzeit desselben Tages oder auch aufwändiger in der Gruppenzeit am nächsten Tag stattfinden.

Gruppenkochen soll die Gruppe stärken

Zur Vorbereitung ist es wichtig, dass die Gruppen- und Küchenhelfenden sich über die Gruppe austauschen. Mögliche Zustandsbeschreibungen der Gruppe:

- Konflikthaft
- sehr gemeinsam
- vereinzelt
- genervt/überfordert
- stressig
- unausgeschlafen
- unzufrieden
- Machtkampf
- Cliquenbildung
- Dominanzen
- Fair
- Wie steht's um das Geschlechterverhältnis?

Ziele des Gruppenkochens für die konkrete Zeltgruppe können sein:

- Erfolgserlebnis
- schneller Entscheidungsprozess
- weiteres Kennenlernen
- sinnliche Erfahrungen
- Stärkung einzelner (wen?)
- Einen Konsens ermöglichen
- Jede_r soll eine eigene Idee erfolgreich einbringen
- Soll komplexer und aufwändiger sein, weil die Gruppe eine Herausforderung braucht oder weil die Gruppe sich selbst zeigen soll, was sie alles kann
- ...

Vorbereitung | Entscheidung |

Das Essen auf dem Zeltlager (und auch allgemein) kann ganz unterschiedlichen Kriterien entsprechend. Manche passen zusammen, manche widersprechen sind, manche sind den einen wichtig, manche den anderen....

- lecker
- abwechslungsreich
- vielfältig
- reichlich
- Preis im Budget
- frisch
- selbst gekocht
- bekannt + Gefühl von zu Hause
- Neues Kennenlernen
- machbar (Geräte, Personen, Zeit etc.)
- Spaß beim kochen
- zur Jahreszeit passend
- wenig Müll
- Festessen und Alltag
- Zutaten aus dem normalen Supermarktsortiment
- für alle Ernährungsregeln (vegan, kein Schwein etc.) und Allergiker*innen
- wenig wegwerfen
- bio (Eier)



Um eine Einschätzung zu vermitteln, dass die Gestaltung von Essen eben eine Frage von Gestaltung ist, haben wir gute Erfahrungen damit gemacht, eine kleine Session dazu einzulegen, in der die Gruppe (methodisch aufbereitet) sich auf z.B. ihre 3 wichtigsten Kriterien einigt.

Richtschnur für die Mahlzeitenentscheidung ist die Frage: „Was ist für diesen Tag eine **gute** Mahlzeit für das gesamte **Zeltlager**?“ [Wetter, Mahlzeiten vorher, Programm vorher und hinterher: von den KüchenhelferInnen Infos hierzu mitbringen]

Weitere orientierende Fragestellungen zusammengefasst weiter hinten.

Umsetzungs-Ideen:

- Aufgaben-Lose-Ziehen [vorbereiten nach der Planung]
- Musterplakat (Strukturierte Aufgabenverteilung)
- Um ein Erfolgserlebnis zu schaffen: einfache Gerichtsvorschläge mitbringen & klare Aufgabenzuordnung & Erfolg feiern. Als Küchenteam sollten wir mit unseren Mahlzeit an diesem Tag nicht dazu in Konkurrenz treten (und das geilste Essen ever kochen).
- Schneller Entscheidungsprozess: Wiederaufnahme des 'Essenspuzzles' (vielleicht als stabiles Plakat).
- Schneller Entscheidungsprozess: Eine gute Idee auf das nächste mal Kochen vertagen (in der Hoffnung, dass nicht eine andere Gruppe das Gericht in der Zwischenzeit das gleiche kocht).

- Aufwändiges Essen (mit Risiko) oder einfaches Essen (wenig Risiko)
- Möglichkeit, nicht ko-edukativ zu arbeiten
- Möglichkeit, die Gruppe zu teilen [Team Nachtisch, Team Hauptspeise]
- Wie hoch ist das Maß an Selbstorganisation und Verantwortung und was sind deren Grenzen?
 - Ein sehr hohes Maß an Verantwortungsübernahme und Selbstorganisation macht beim zweiten Kochen eher Sinn.
 - Ein gelungenes Zeltlager braucht auch gelungene Essen
 - konkrete Kochhandlungen müssen so oder so vorgemacht und gelernt werden

Ausprobieren?

Ein Apfel, eine Kartoffel und eine Zwiebel schmecken gleich, wenn sie mit zugehaltener Nase verspeist werden. Sie sind süß.

Gewürze in Film Dosen und probieren, bzw. Raten lassen.

Kochen | konkret

- Gemeinsam starten
- Einführung in die Küchenregeln
- (ggf. Thematisierung besonderer thematischer und pädagogischer Aspekte)
- Transparent machen, welche Aufgaben erledigt werden müssen
- Aufgaben gemeinsam verteilen
- Klar haben, wie mit Pausen und Leerlauf umgegangen werden soll (je nach Gruppensituation sagen das die Gruppen- oder KüchenhelferInnen an oder es entscheidet die Gruppe gemeinsam).
- Abwaschplanung nicht vergessen
- Gemeinsam Beenden

Gruppen-Koch-Auswertung

Die Gruppe hat (mehr oder weniger) gemeinsam gekocht. Damit nicht alle ‚auf ihren jeweiligen Erfahrungen sitzen bleiben‘ ist eine gemeinsame Reflexion nötig. Beim Gruppenkochen steht dabei vor allem die Zusammenarbeit im Mittelpunkt. Um nicht das Spiel aus Schule und Elternhaus zu wiederholen, ist es vor allem wichtig, dass die **Gruppenmitglieder untereinander ihre Einschätzungen austauschen**. Hierfür kann es manchmal hilfreich sein (v.a. wenn keine Kritik geäußert wird, obwohl offensichtlich nicht alles gut gelaufen ist), wenn die KüchenhelferIn einige konkrete Situationen spiegelt (‚Also kurz vor dem Mittagessen waren viele plötzlich weg, XY und YX haben dann alleine die Küche aufgeräumt, ...‘ ‚Mal Finger hoch: Wer hat heute entweder den Küchentisch abgewischt oder Müll vom Boden gesammelt‘ – ‚Ist das bei euch in der Gruppe so? Finden das alle ok?‘ ...).

Die Auswertung kann im Gespräch stattfinden. Manchmal ist es hilfreich (bei kurzer Konzentration oder zur Diskussionsanregung) dies **methodisch** zu unterstützen: z.B.: durch Einschätzung mit geschlossenen Augen ‚Daumen hoch, mittel, runter‘ oder Bewertung mit 1-5 Fingern; Barometeraufstellung zu Auswertungsfragen; JedeR sucht sich einen Küchengegenstand, der das Gruppenkochen symbolisiert und stellt dies vor;

Es sollten m.E. auf jeden Fall thematisiert werden: Zusammenarbeit, Aufgabenverteilung, Ergebnis/Zufriedenheit aller Essenden, Vorsätze fürs nächste Mal.

Ideen für Auswertungsfragen:

- Hat das Kochen bzw. Essen bereiten Spaß gemacht oder hättet ihr lieber etwas anderes gemacht? Was hat Spaß gemacht, was eher nicht? Woran lag das jeweils?
- Wie hat die Zusammenarbeit geklappt? Wussten alle, was zu tun war bzw. hatten alle eine Aufgabe? Gab es Koordinationsprobleme?
- Wie habt ihr die Aufgaben verteilt?
- Es gibt immer Aufgaben, die kann man vorher nicht so genau absprechen. Haben sich alle gleichmäßig an diesen Aufgaben beteiligt? Fühlten sich eurer Einschätzung nach alle angemessen für das Kochen und die Küche verantwortlich?
- Gab es eine Aufteilung zwischen Jungs und Mädchen? Wenn ja, wie war die? Wieso habt ihr das so gemacht?
- Was habe ich heute Neues gelernt?
- Waren alle Sachen, die gebraucht wurden, vorhanden bzw. dort, wo ihr sie gesucht habt? Waren sie dort sinnvoll? Hat die Küche gut eingeführt? (Küche will auch von euch lernen)
- Hat die Zeitplanung geklappt?
- Hat das Essen allen geschmeckt?
- Wie könnte es beim nächsten Mal besser oder einfach anders werden (sowohl das Kochen als auch das Zusammenspiel der Gruppe)?

Schokolade, Sektersatz, sich loben!!!

Anregungen für die Essensplanung: (Kursives wäre durch die KüchenhelferInnen einzubringen – darauf vorbereiten!)

1. Was schmeckt uns?

- Geschmackserfahrungen/Geschmacksmemory: unterschiedliche Substanzen mitbringen und riechend, schmeckend, tastend erraten lassen.
- Welche Geschmacksrichtung: z.B. leicht, frisch, deftig, scharf, asiatisch?
- Was kennt ihr von zu Hause?
- Sollte es häufig das gleiche geben?
- Geht es in erster Linie darum satt zu werden oder um mehr?
- *Was gab es gestern und was soll es morgen geben?*

2. Was schmeckt den anderen?

- Wie können wir rausbekommen, was den anderen schmeckt?
- *Wie können wir sicherstellen, dass für alle was da ist? (z.B. bei Allergien, Vegan, ...)*

3. Was ist „ausgewogen“?

- *Welche Zutaten sorgen dafür, dass das Essen länger satt macht?*
- *Welche Zutaten sorgen dafür, dass wir uns langfristig gut fühlen (z.B. Vitamine, frisches)?*

4. Was ist uns wichtig an der Herstellung der Produkte?

- Ist es besser Lebensmittel aus ökologischem Anbau zu kaufen?
- Warum sind die so teuer?
- Ist es wichtig darauf zu achten unter welchen Bedingungen, die Menschen, die die Produkte herstellen, arbeiten?

5. Was können wir kochen?

- *Welche Koch-Utensilien brauchen wir für unser Gericht? Wieviel Zeit brauchen in etwa die einzelnen Schritte beim Kochen?*
- *Ist das Gericht nicht zu aufwendig?*
- *Wie teuer sind die einzelnen Zutaten?*

6. Einkaufsliste und Rezept

- Wer schreibt die genauen Mengen an Zutaten für die Einkaufsgruppe auf?
- *Haben wir ein Rezept?*
- Wenn nicht, sollten wir unsere Kochidee mal genauer aufschreiben?

7. Wie wollen wir essen?

- Was hat Essen mit Gemeinschaft und Zusammensein zu tun?
- Was ist uns wichtig an der Atmosphäre beim Essen?
- Wie können wir das Essen so gestalten, dass es Spaß macht bzw. eine nette Atmosphäre herrscht?

