



Ergebnisse einer bundesweiten Schulbefragung im Forschungsprojekt „Ernährung in Schulen“ (EiS, 2001) machten deutlich, dass die Potenziale fachpraktischen Arbeitens für die Ernährungs- und Verbraucherbildung aufgrund fehlender Schulküchen oder mangelhafter Ausstattung unzureichend ausgeschöpft werden.

Besonders für die zahlreichen Schulen ohne Fachraum „Schulküche“ war für die Werkstattarbeit eine kostengünstige und ohne große Umbauten einsetzbare Modullösung zu finden.

Im Rahmen des Forschungsprojektes REVIS (2003-2005) wurde die hier vorgestellte **Mobile Esswerkstatt** entwickelt und in unterrichtlichen und außerunterrichtlichen Bildungszusammenhängen erfolgreich erprobt. Lehrkräfteaus-, -fort- und -weiterbildung, Elternbildung sowie die natur- und kulturwissenschaftliche Grundbildung für Schülerinnen und Schüler verschiedenen Alters können durch den Einsatz dieses Werkstattmoduls unterstützt werden.

- Grundfläche: 80 X 120 cm (klassentür-kompatibel), Höhe 85 oder 95 cm, hygienische und robuste Edelstahl-Arbeitsfläche
- Elektroanschluss: 240 Volt, eingebautes Glas-Keramik-Kochfeld mit zwei Kochstellen, Anschlusskabel, 4 eingebaute Steckdosen zum Anschluss elektrischer Geräte direkt unterhalb der Arbeitsfläche (z. B. Handküchengeräte)
- Beidseitige Besteck- und Großraum-Schubladen für das Zubehör
Die Nutzer können die Ausstattung selbst zusammenstellen und vor Ort organisieren. Vorschläge zur Ausstattung und Bezugsquellen werden mitgeliefert.
- 4 robuste Industrierollen zum ebenerdigen Transport, Bremsfunktion
Für den Einsatz auf mehreren Etagen ist wegen des Eigengewichts ein Aufzug nötig. Die mobile Esswerkstatt kann aber auch schwerpunktmäßig auf einer Etage „stationiert“ und dort eingesetzt werden. Zum Transport von Schule zu Schule ist ein Auto-Anhänger mit Rampe zu empfehlen.

Auf einen Wasseranschluss wurde im Modul verzichtet: kleine Mengen Wasser (zur Zubereitung oder groben Reinigung) können über das Waschbecken im Klassenzimmer entnommen und entsorgt werden. Die Einschränkung, dass bereits gewaschene Nahrungsmittel (z.B. Blattsalate) verwendet werden, ist vertretbar.

Primär kann die Mobile Esswerkstatt dort zum Einsatz kommen, wo kein Fachraum vorhanden ist. Sekundär kann sie den vorhandenen Fachraum Schulküche ergänzen und entlasten. So können z. B. einzelne und begrenzte Übungen in den Klassenraum geholt werden. Im Rahmen des Konzeptes des Lernens an Stationen oder zu Projektanlässen bietet die Mobile Esswerkstatt zusätzliche Lerngelegenheiten.

Die mobile Esswerkstatt ist nicht geeignet, die nötige Versorgungsinfrastruktur z. B. in der Ganztagschule zu ersetzen.

Die Mobile Esswerkstatt – ein spezifisches Instrument für die Gestaltung von Lehr- und Lernprozessen in der Ernährungs- und Verbraucherbildung:

Sich selbst entdecken

- Riechen, schmecken, sehen, fühlen, hören, (Sinne, Körper, Sinnlichkeit, Genussfähigkeit)
- Sich selbst etwas zutrauen
- Sich selbst als kompetent erfahren (Was kann ich schon? - Was will ich noch lernen?)
- Sich selbst einschätzen können

Empowerment: ermutigen und befähigen

- Selbstwirksamkeitserfahrungen sammeln
- Eigenverantwortlich handeln - unabhängig und selbstständiger werden
- Prosoziales Verhalten entwickeln
- Fürsorgen, team- und organisationsfähig sein
- Problemlösekompetenz erwerben, situationsgerecht handeln (Alltagskompetenz)
- Ersatzkonsum durch sinn- und lustvolle Tätigkeit überflüssig machen

Originalbegegnung: Es gibt etwas zu entdecken – eine abenteuerliche Reise, Lust auf mehr

- Wertschätzung von Nahrungsmitteln, Akzeptanz erweitern (was ich selbst zubereitet habe, esse ich eher)
- Lebensmittel / Nahrung entdecken
- Qualität entdecken und Kriterien entwickeln, sich selbst entdecken als Konsument/in

Grundarbeitstechniken lernen – Arbeit wertschätzen

- Arbeit(en) - Arbeitsabläufe entdecken / Fertigkeiten entdecken
- mit anderen zusammenarbeiten können
- Wertschätzung von Arbeit
- Wertschätzung von Fertigkeiten
- Alltagstaugliche Routinen entwickeln
- Naturwissenschaftliche Methoden kennen und anwenden lernen

Die Sprache des Essens entdecken und neu lernen

- Beobachten und ausdrücken, beschreiben lernen – Kommunikationsfähigkeit entwickeln
- Nahrungsmittel, Speisen und Getränke - Wie schmeckt das? Wie und was fühle ich? Was sehe, rieche und höre ich?
- Begriffsbildung als Grundstock für weiteres Lernen anlegen und fördern.