METHODENBOX

Handlungsempfehlungen

&

Unterrichtsmodule

Ein Projekt der:

Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

MSGQ

gefördert vom:

LAND BRANDENBURG

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Impressum:

Autorinnen:
Eva Maria Leupolz Masovic, Sara Marschall

Layout & Grafik:
Maike Klawonn

Logogestaltung:
Elisabeth Swiridow

1. Druck

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz (MSGIV) des Landes Brandenburg
Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Vorwort

Herzlichen Dank, dass Sie sich Zeit für die Gründung einer Mensa AG nehmen. Die Grundpfeiler für das spätere Essverhalten und die Esskultur können neben dem Elternhaus auch in der Schule gelegt werden. Diese Chance gilt es zu nutzen. Eine Mensa AG hat das Potenzial, eine ausgewogene Ernährung in all ihren Facetten für die ganze Schulgemeinschaft zu fördern. Sie bietet zum einen die Möglichkeit, Herausforderungen partizipativ anzunehmen. Zum anderen trägt sie dazu bei, eine zufriedenstellende, qualitativ hochwertige, gesunde und ökonomische Schulverpflegung zu gewährleisten, die allen schmeckt. Die positiven Folgeeffekte nach der gelungenen Gründung einer Mensa AG sind überaus vielfältig und tangieren die gesamte Schulgemeinschaft.

Im Zuge des vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MSGIV) geförderten Projektes zur „Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg“ wurde ein Fortbildungsangebot für Lehrerinnen und Lehrer der Primar- und Sekundarstufe sowie die hier vorliegende Methodenbox, gespickt mit vielen wertvollen Handlungsempfehlungen und Unterrichtsmodulen, realisiert. Unterstützt wurde das Projekt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg. An dieser Stelle sei ein herzliches Dankeschön an alle Projektverantwortlichen ausgesprochen.

Die Inhalte dieser Handlungsempfehlungen und Unterrichtsmodule sind fachdidaktisch so konstruiert, dass Sie als Expertinnen und Experten die Methoden und Strategietipps auf Ihre spezifische Zielgruppe leicht anpassen können. Die vorliegenden Empfehlungen sind dabei nicht als abgeschlossene Rezepte zu verstehen, sondern als Ermunterung und Anregung zur Gründung einer Mensa AG. Machen Sie es wie beim Kochen und verändern Sie die Ideen nach Ihrem Geschmack!

Im Basismodul erfahren Sie viel über mögliche Inhalte einer Mensa AG, dem Start des Gründungsprozesses sowie der Visions- und Leitbildentwicklung. Immer mit dabei sind Hinweise zur gelungenen Kommunikation und Partizipation aller Beteiligten. Diese Hinweise werden Sie durch die ganze Methodenbox begleiten und regen zur Reflexion über die individuellen Bedürfnisse Ihrer Schule an. Die Handlungsempfehlungen des Aufbaumoduls reflektieren den Gründungsprozess und gehen auf Beteiligungs- und Beschlussverfahren in Schulen ein. Es werden Wege vorgestellt, wie die Mensa AG in den Schulentwicklungsprozess eingebunden werden kann, welche Schnittstellen es zu den fächerübergreifenden Themen des Rahmenlehrplanes gibt und ganz wichtig: wie die Teambildung der Mitglieder der Mensa AG gestärkt werden kann. Im Anhang finden Sie eine Reihe von Kopiervorlagen, wie Elternbriefe oder Mitmach-Plakate. Viele Links und QR-Codes laden zur individuellen Vertiefung Ihrer Schwerpunktsetzung ein.

Im Anschluss daran folgen sechs fächerübergreifende Unterrichtsmodule, die auch außerhalb der Mensa AG die Lust zum Mitmachen fördern und den Schülerinnen und Schülern zeigen, was alles mit dem Schulessen zusammenhängen kann.

Wir wünschen Ihnen bei der Gründung Ihrer eigenen Mensa AG viel Erfolg und freuen uns, Sie auf diesem Weg ein Stück begleiten und unterstützen zu dürfen.

Inhaltsverzeichnis

Handlungsempfehlungen

Basismodul

Aufbaumodul

Unterrichtsmodule

Alltagskultur am Tisch

Pimp up your dining room

Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?

Gugelhupf trifft Baklava

Mir schmeckt es nicht! Gibt es nicht!

Macht Mittagessen schlau?

BASISMODUL

Handlungsempfehlung zur Gründung einer Mensa AG

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 3

2 Was ist eine Mensa AG 4

3 Rechtliches zur Mensa AG 5

4 Was kann in einer Mensa AG erreicht werden 7

5 Konstituierung einer Mensa AG 12

6 Gelungene Kommunikation 35

7 Schlusswort 42

8 Literatur 43

9 Abbildungsverzeichnis 46

10 Weitere Ansprechpartner 46

11 Zum Weiterlesen 46

12 Anhang 47

Ein Projekt der: Universität Potsdam

MXGQ – Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

1 Einleitung

Das Bewusstsein, dass eine ausgewogene Ernährung in der Schule zum Wohlbefinden, der Leistungsfähigkeit und der Gesundheit der Kinder und Jugendlichen beiträgt, muss noch mehr gestärkt werden. Die Grundpfeiler für das spätere Essverhalten und die Esskultur können neben dem Elternhaus auch in der Schule gelegt werden. Diese Chance gilt es zu nutzen. Eine Mensa AG hat das Potenzial, eine ausgewogene Ernährung in all ihren Facetten für die ganze Schulgemeinschaft zu fördern. Sie bietet zum einen die Möglichkeit, Herausforderungen partizipativ anzunehmen. Zum anderen trägt sie dazu bei, eine zufriedenstellende, qualitativ hochwertige, gesunde und ökonomische Schulverpflegung zu gewährleisten, die allen schmeckt.

Die Inhalte dieses Basismoduls sind fachdidaktisch so konstruiert, dass Sie als Expertinnen und Experten die Methoden und Strategietipps auf Ihre spezifische Zielgruppe leicht anpassen können. Die vorliegenden Handlungsempfehlungen sind dabei nicht als abgeschlossene Rezepte zu verstehen, sondern als Ermunterung und Anregung zur Gründung einer Mensa AG. Machen Sie es wie beim Kochen und verändern Sie die Ideen nach Ihrem Geschmack!

Wir wünschen Ihnen bei der Gründung Ihrer eigenen Mensa AG viel Erfolg und freuen uns, Sie auf diesem Weg ein Stück begleiten zu dürfen.

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Weitere Anmerkungen:

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit grüner Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen. Des Weiteren werden zwei Symbole verwendet, welche Herausforderungen und Methoden kennzeichnen:

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

= Herausforderung

= Methode

2 Was ist eine Mensa AG

Zusammenfassung „Was ist eine Mensa AG“

Eine Mensa AG fördert die ausgewogene Ernährung an Schulen und setzt dabei auf partizipative Prozesse. Neben hochwertiger und gesunder Schulverpflegung soll außerdem die langfristige Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für die Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung gewährleistet werden. Dies gelingt am besten, wenn zahlreiche Engagierte aus dem Schulumfeld zusammenarbeiten.

„Die“ Mensa AG gibt es nicht! In der Literatur synonym verwendet werden u. a. Schulverpflegungsausschuss, Gremium, Runder Tisch oder Essens-AG. (Vgl. Bier u. a. 2014, S. 6, Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 7, Böhringer u. a. 2014, S. 75, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.) 2015, S. 9)

Wir definieren die Ziele einer Mensa AG wie folgt:

Eine ausgewogene Ernährung in der Schule trägt zum Wohlbefinden, der Leistungsfähigkeit und Gesundheit von Kindern und Jugendlichen bei. In der Schule können die Grundpfeiler für das spätere Essverhalten und die Esskultur gelegt werden. Eine Mensa AG will diese im positiven Sinne für die ganze Schulgemeinschaft fördern und durch einen partizipativen Prozess die Herausforderung annehmen, eine zufriedenstellende, qualitativ hochwertige, gesunde und ökonomische Schulverpflegung zu gewährleisten, die schmeckt. Eine Mensa AG sollte zudem den Anspruch haben, die Ernährungs- und Verbraucherbildung an ihrer Schule zu fördern, um Kinder und Jugendliche nachhaltig für dieses Thema zu sensibilisieren.

Auch die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.) empfiehlt neben der Ernennung eines Verpflegungsbeauftragten die Gründung eines Essensgremiums. Vor allem wird diese Empfehlung ausgesprochen, um die vertraglich vereinbarten Qualitätsstandards, im Idealfall die DGE-Standards, zu überprüfen und zwischen den Akteuren im Bereich der Schulverpflegung zu vermitteln. (Vgl. Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 7) Im Folgenden werden Sie auch sehen, dass eine Mensa AG über die Qualitätssicherung der Verpflegung hinaus großes Potenzial hat, einen Beitrag zur Ernährungs- und Verbraucherbildung - nicht nur für die Schülerinnen und Schüler - zu leisten.

3 Rechtliches zur Mensa AG

Zusammenfassung „Rechtliches zur Mensa AG“

Notwendig für die Gründung einer Mensa AG ist der positive Beschluss der Schulkonferenz und der Rückhalt der Schulleitung. Über das Essensangebot und die Preise entscheiden in Brandenburg letztlich die Schulträger. Im Rahmen des Beteiligungsrechts haben Mensa AGs jedoch die Möglichkeit, auf den Speisenanbieter und die Organisation der Schulverpflegung Einfluss zu nehmen.

Für die Gründung einer Mensa AG muss ein positiver Schulkonferenzbeschluss vorliegen. Die Schulkonferenz berät in allen wichtigen Angelegenheiten, die die Schule betreffen. Sie ist das höchste gemeinsame Beratungs- und Entscheidungsgremium, in welchem die Schulleitung, Eltern, Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler ihre Meinung einbringen dürfen und stimmberechtigt sind. (Vgl. Land Brandenburg 2016)

Bezüglich der Schulverpflegung stellt das Land Brandenburg die Schulen in ihre Selbstverantwortung. Im Brandenburgischen Schulgesetz heißt es hierzu lediglich:

> „Die Schulträger haben im Benehmen mit den Schulen dafür zu sorgen, dass die Schülerinnen und Schüler der allgemein bildenden Schulen bis zur Jahrgangsstufe 10 und der Ganztagsschulen an den Schultagen, außer an Sonnabenden, an einer warmen Mittagsmahlzeit zu angemessenen Preisen teilnehmen können. Es ist zu sichern, dass die Schülerinnen und Schüler an der Trinkmilchversorgung teilnehmen können.“ (Brandenburgisches Schulgesetz §113 Schulspeisung)

Das heißt, die rund 300 Schulträger in Brandenburg entscheiden selbst, welches Verpflegungsangebot zu welchem Preis erhältlich ist. Für sozial bedürftige Kinder und Jugendliche ist die Mittagsverpflegung in der Schule durch das im August 2019 in Kraft getretene Bildungspaket des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales kostenfrei. (Vgl. Bundesministerium für Arbeit und Soziales 2019) Für die Schulverpflegung wird in der Regel zwischen dem Schulträger und dem Essensanbieter ein Rahmenvertrag geschlossen. Für die Einhaltung des Vertrags ist der Auftragnehmer zuständig. Die Kontrolle der Vertragsinhalte hat primär der Auftraggeber inne. (Vgl. Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 6)

Schulträger und Schulen haben gemeinsam das Verpflegungsangebot zu organisieren. Dies betrifft sowohl die Auswahl des Anbieters und der Speisen als auch die organisatorische Einbindung in den Schulbetrieb. Gremien, wie beispielsweise die Mensa AGs, haben im Rahmen des Beteiligungsrechts die Möglichkeit, darauf Einfluss zu nehmen. (Vgl. Schäfer 2015, S. 2 ff.) Die notwendige Ausstattung für die Schulverpflegung obliegt den Schulträgern (§ 99 Brandenburgisches Schulgesetz). Darüber hinaus entscheiden sie über die, für die Organisation notwendigen, Einrichtungen und Sachkosten. Für die Einbindung der Verpflegung in das pädagogische Konzept sind die Schulen selbst verantwortlich. (Vgl. Projektagentur 2019)

4 Mögliche Ziele einer Mensa AG

Zusammenfassung „Mögliche Ziele einer Mensa AG“

Eine Mensa AG kann, je nach Schule, ganz unterschiedliche Ziele haben. Sie initiiert und begleitet nicht nur Optimierungsprozesse der Schulverpflegung, sondern kann auch Anlaufstelle für Kritik und Lob sein, Aktionstage organisieren oder ein Verpflegungskonzept planen. Um verschiedene schulische Akteure von der Idee eine Mensa AG zu gründen, zu überzeugen, können Sie sich einiger Argumente bedienen, die Sie in diesem Kapitel finden. Sie umfassen die Bereiche Gesundheitsförderung, Förderung der Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung sowie positive Auswirkungen auf die gesamte Schulgemeinschaft. Kurzum: Eine Mensa AG wird den Schulalltag in vielerlei Hinsicht bereichern.

Eine Mensa AG kann eine Interessenvertretung aller an der Schulverpflegung beteiligten Personen werden. Durch Maßnahmen der Mensa AG werden die unterschiedlichen Wünsche und Erwartungen der Beteiligten sichtbar und können auf einen Nenner gebracht werden. Sie hat großes Potenzial, ein zentrales Mitwirkungs- und Entscheidungsgremium zu werden, wenn es darum geht, die Schulverpflegung zu optimieren (vgl. Wehmöller 2014, S. 15) und eine individuelle Grundphilosophie dieser zu erstellen.

Mögliche Aufgaben der Mensa AG können sein (vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 76):

- Optimierungsprozess der Schulverpflegung initiieren und begleiten
- vorhandene Probleme evaluieren und Problemlösungsstrategien erarbeiten
- Feedback über die Verpflegungssituation aus der Schulgemeinschaft entgegennehmen
- anstehende Leistungsbeschreibung des Verpflegungsangebots erarbeiten und bei Anbieterauswahl mitwirken
- Verpflegungskonzept erstellen
- Umbaumaßnahmen abstimmen und begleiten
- organisatorische Veränderungen einleiten
- Aktionen planen (z. B. gemeinsames Kochen, Frühstücksbuffet, Themenwochen)
- positives Image der Schulverpflegung kreieren

Argumente für eine Mensa AG

Um die Bemühungen einer Mensa AG breitenwirksam und erfolgreich werden zu lassen, ist ein positives Image der AG sowie ihrer Arbeitsschwerpunkte und Auswirkungen auf die Schulverpflegung eine Grundvoraussetzung. Eine gute Schulverpflegung liegt nicht nur im Auge des Betrachters, sondern hängt auch von einer Reihe handfester Faktoren ab, zu denen die Initiierung einer Mensa AG zählt. (Vgl. Wehmöller 2014, S. 11)

Für den Gründungsprozess der Mensa AG empfiehlt es sich, sich alle Argumente bewusst zu machen, welche für eine Mensa AG und somit für eine Verbesserung der Schulverpflegung sprechen. Lenken Sie Ihre Aufmerksamkeit auf positive Aspekte. (Gerkhardt und Frey 2006, S. 49) Welche Nutzbarkeit hat die Gründung einer Mensa AG? Welche Chancen sehen Sie?

Die bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung konstatieren aus ihrer Praxiserfahrung heraus folgende Argumente für die Arbeit an der Verbesserung der Schulverpflegung (vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 60 f.):

Für die Gesundheitsförderung:

- Verbesserte Energie- und Nährstoffversorgung der Mensagäste
- Steigerung und Erhaltung der Konzentrations- und Leistungsfähigkeit sowie des Wohlbefindens
- Prävention von Adipositas sowie Ausgleich ungesunder Essgewohnheiten im außerschulischen Alltag
- Erholung und Ausgeglichenheit
- Verbesserung der LehrerInnengesundheit durch Essensteilnahme bei entsprechenden Rahmenbedingungen

Förderung der Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung:

- Erleben und Erlernen einer Ess- und Tischkultur
- im Unterricht Gelerntes spiegelt sich im Verpflegungsangebot wieder
- Schülerinnen und Schüler erhalten Verantwortung und können aktiv partizipieren
- Hygienebildung (Hände waschen, Tisch reinigen)
- Erhöhung der Sozialkompetenz (Kommunikation bei Tisch, Schulung der Toleranz gegenüber anderen Ernährungsstilen)
- Auftrag durch Rahmenlehrpläne, Ganztagsschule

Positive Auswirkungen auf die Gesellschaft:

- Entlastung der Familien (Sicherheit, dass Kinder kulinarisch gut versorgt sind, Berufstätigkeit beider Elternteile möglich, Zeitersparnis in der Essenszubereitung)
- Gemeinsame Verpflegung erreicht viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer (Thematisierung von Nachhaltigkeitsthemen, ökologisch, regional und saisonal erzeugte Lebensmittel, Reduzierung des Verpackungsmülls, Möglichkeit zur Veränderung gesellschaftlicher (Ernährungs-) Gewohnheiten)
- Stärkung des Gemeinschaftsgefühls (Freunde treffen, Essen als Gemeinschaftserlebnis erfahren, Zeit für Gespräche, Identifikation mit der Bildungseinrichtung)
- Wertschätzung von Lebensmitteln
- integraler Bestandteil des Schulalltags und der Schulkultur

„Die Potentiale der Schulverpflegung zur Unterstützung und Förderung der geistigen individuellen Leistungsfähigkeit im Rahmen einer Verhaltens- und Verhältnisprävention in der Schule und der Schulverpflegung sind bisher kaum ausgeschöpft.“ (Wagner 2017, S. 74)

„Gutes Schulessen dient nicht bloß der körperlichen Sättigung oder der gesunden Ernährung der Lernenden; gutes Schulessen sollte eines der zentralsten Angelegenheiten allgemeinbildender Schulen und der Schulverpflegung werden.“ (Lemke 2017, S. 220)

„Ein integraler Bestandteil des Schulstandortes und damit der Schulkultur ist auch der Verpflegungsbereich mit seinen Kommunikations- und Versorgungsfunktionen. Er ist ebenfalls ideal geeignet, um Gesundheitsförderung zu vermitteln und zu leben.“ (Böhringer u. a. 2014, S. 4)

„Zum einen kann sie im Rahmen von Ernährungsbildung im Unterricht Wissen vermitteln. Dadurch kann, gepaart mit einem wohlschmeckenden attraktiven Angebot, die Akzeptanz ausgewogener Schulverpflegung erhöht werden. Darüber hinaus bietet das Themenfeld Essen und Trinken/Schulmensa eine Vielzahl von fachübergreifenden Lernanlässen in verschiedenen Fächern bzw. Kompetenzfeldern.“ (Böhringer u. a. 2014, S. 55)

„Zum anderen kann und muss Schulverpflegung als eine Chance für gelebte Ernährungsbildung verstanden werden. Im Unterricht vermittelte Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum und Gesundheit, sollten sich im Angebot von Kiosk und Mensa widerspiegeln. Gleichermaßen bietet Schulverpflegung den Rahmen für Lernprozesse in den Bereichen Esskultur, soziales Miteinander, Ambiente sowie anderes mehr und sollte entsprechend ausgestaltet sein.“ (Böhringer u. a. 2014, S. 55)

„Die Situation am gemeinsamen Esstisch ist nicht nur integrierend, sondern auch egalisierend.“
(Sturzenhecker 2009, S. 68)

„Durch alltägliche Hektik und Individualisierung verliert das gemeinsame Essen derzeit zunehmend an Qualität und damit auch seine kulturelle Bedeutung selbst. Wir wollen diesem Trend entgegensteuern, indem wir den Kindern mit dem Mittagessen eine Form des gegenseitigen Erlebens bieten. Damit bieten wir den Kindern einen festen, ritualisierten Bezugspunkt im Tagesablauf, in dem sie Gemeinschaft kommunikativ (er)leben können und Essen nicht nur als Nahrungsaufnahme verstehen.“ (Deinet 2009, S. 126)

Mit welchen Aktionen Sie das Ansehen einer Mensa AG fördern können, lesen Sie weiter unten im Kapitel 6 „Gelungene Kommunikation“. (Vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 59)

5 Konstituierung einer Mensa AG

Zusammenfassung „Konstituierung einer Mensa AG“

Der wohl wichtigste Teil dieser Handreichung soll die zentrale Frage beantworten, wie Sie nun am besten bei der Gründung einer Mensa AG vorgehen können. Nehmen Sie von Beginn an alle Beteiligten mit. Klären Sie Erwartungen und Rollen innerhalb der AG. Mögliche Mitwirkende wären z. B. Vertreterinnen und Vertreter der Schulleitung, Kolleginnen und Kollegen, Schülerinnen und Schüler, Eltern, der Schulträger und Mitarbeitende der Schulverpflegung oder Caterer. Auch externe Expertinnen und Experten als Mitglieder können hilfreich sein.

Haben Sie Mitglieder für die Mensa AG akquirieren können, analysieren Sie zunächst die Ist-Situation, bevor sich die Erarbeitung einer Vision und konkreter Vorhaben anschließt.

Bei dem ersten gemeinsamen Treffen sollten die Arbeitsvoraussetzungen definiert und abgestimmt werden. Halten Sie alle Vereinbarungen schriftlich fest, sodass Sie im Zweifel immer einen Blick auf die Analyse werfen können. Widmen Sie sich in dieser Sitzung der Klärung der Prozessfragen (z. B. Grundregeln Sitzungsmanagement), der inhaltlichen Arbeit und der Prozessauswertung (Teilschritte, Ergebnis).

Sie finden in diesem Kapitel einige Anregungen für die Durchführung der Ist-Analyse sowie für die Erstellung einer Vision für die Mensa AG. Lassen Sie sich ruhig an der ein oder anderen Stelle auf Gedankenspiele und kreative Methoden ein.

Neben einer prägnanten Vision ist auch ein Leitbild unverzichtbar. Konzentrieren Sie sich hier auf etwa zehn Leitsätze, die Sie sowohl nach außen als auch nach innen kommunizieren möchten. Achten Sie darauf, dass möglichst viele Personen an der Erarbeitung beteiligt sind und das Leitbild als verbindlich angesehen wird. Prüfen Sie am Schluss folgende Aspekte:

- Haben Sie Verantwortlichkeiten und Energiekapazitäten bedacht?
- Sind Ihre Leitsätze und Ziele realistisch und ihre Erreichung überprüfbar?
- Können Sie einige Ziele schnell in die Tat umsetzen (Motivationssteigerung)?
- Werden pädagogische Zielsetzungen berücksichtigt?

Der bekannte Vers „Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“ von Hermann Hesse (1941) beschreibt sehr treffend die Anfangseuphorie, die auch zu Beginn schulischer Neuerungen spürbar ist. Zu eben jenen zählt die Gründung einer Mensa AG.

Der Einstieg kann aber auch kritisch sein. Neben dem Zauber des Anfangs und dem Engagement der Beteiligten ist das Tagesgeschäft der Schule oft so dominant, dass die alltäglichen Routinen neue Ideen im Keim ersticken.

Woran mag das liegen? Philipp und Rolff, beide erfahrene Begleiter von Schulentwicklungsprozessen, sehen unter anderem oft übersteigerte Erwartungen, fehlende Erfolgserlebnisse und das sogenannte „Titanic-Phänomen“ als Grund des frühen Scheiterns an. Unter „Titanic-Phänomen“ werden die Schwierigkeiten, die metaphorisch gesprochen sehr viel mit dem versteckten Teil des Eisbergs zu tun haben, verstanden. Dieser informelle Bereich ist häufig geprägt durch Missverständnisse, Hoffnungen, Spekulationen und Ängste. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 25) Solch verdeckte Widerstände gibt es in den meisten Prozessen. Wenn diese zu Beginn erkannt und bearbeitet werden, ist der Weg frei für etwas Neues. (Vgl. Deutinger 2017, S. 164)

Wer das Vorhaben einer AG-Neugründung an einer Schule anpackt, steht vor der Herausforderung, etwas Neues in ein schon bestehendes System integrieren zu wollen. Gerade der Aufbau einer Mensa AG erfordert viel Vorbereitungsarbeit, da das Thema Schulverpflegung mit all seinen Facetten sehr viele personelle und auch organisatorische Bereiche in einer Schule tangiert. Im Folgenden sind die Gründungserfahrungen in einem schon bestehenden System von Schul- und Organisationsentwicklern zusammengefasst. Gerkhardt und Frey (2006) ermittelten aus der Literatur zu Veränderungsprozessen und ihrer praktischen Erfahrung zwölf Erfolgsfaktoren, die Veränderungsprozesse gelingen lassen. In der Abbildung 1 sehen Sie die Verteilung der 12 Erfolgsfaktoren über den Phasenverlauf von Veränderungsprozessen.

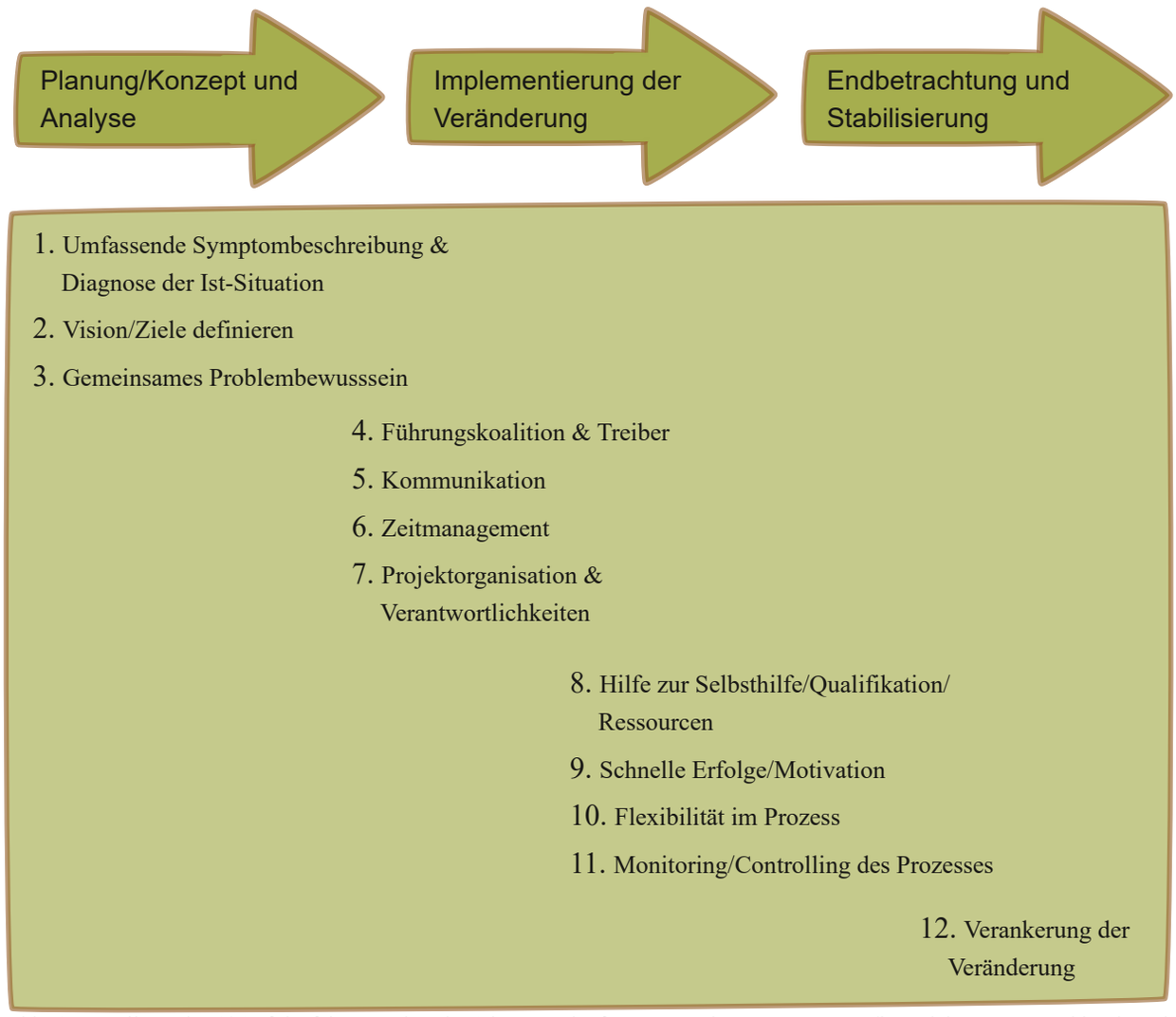


Abb. 1: Verteilung der 12 Erfolgsfaktoren über den Phasenverlauf von Veränderungsprozessen (in Anlehnung an Gerkhardt und Frey 2006, S. 52)

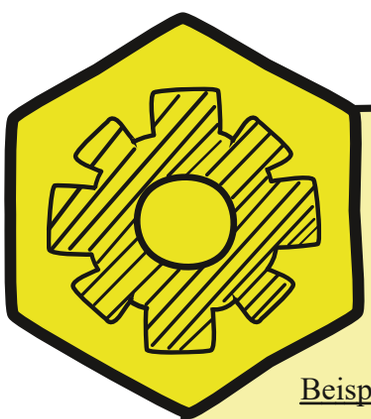
Dabei ist es wichtig, ein Verständnis dafür zu schaffen, dass die oberflächliche Anwendung der genannten Erfolgsfaktoren nicht zwingend zum Erfolg führen. Ausschlaggebend ist, dass es bei Gründungs- bzw. Veränderungsprozessen primär um das Erleben und Verhalten der betroffenen Menschen geht. (Vgl. Gerkhardt und Frey 2006, S. 58) Sehen Sie die Auflistung als eine Art Checkliste an, um im Gründungsprozess der Mensa AG den roten Faden beizubehalten.

Im Folgenden werden einige dieser Erfolgsfaktoren zusammengefasst dargestellt, um Wege und Möglichkeiten aufzuzeigen, selbst einen gelingenden Mensa AG Gründungsprozess durchzuführen.

Aufbau und Organisation einer Mensa AG

Um die Anfangseuphorie aufblühen zu lassen, ist zum einen das Klären von Erwartungen und Rollen und zum anderen die Beteiligung aller Betroffenen wichtig (Partizipation). In der Startphase Zeit zu sparen, lohnt sich nicht. Nur wer an Prozessen beteiligt ist, kann diese nachvollziehen. Gelebte Partizipation erhöht die Identifikation. Je mehr Meinungen und Sichtweisen, auch kritische, gehört und ernst genommen werden, desto gesicherter ist das Ergebnis.

Die **Klärung der Erwartungen** und Rollen sowie die Beteiligung sind der halbe Weg, um eine Mensa AG erfolgreich zu gründen und ausbauen zu können. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 25 ff.) Auch Zink u. a. sehen die Herausforderung einer Integration eines neuen Konzepts, was die Mensa AG darstellt, sehr eng an eine gelungene Partizipation geknüpft. (Vgl. Zink u. a. 2015, S. VII)



Methodisch kann die Klärung der Erwartungen und Rollen beispielsweise mittels individuellem bzw. zielgruppenspezifischem (z. B. Gruppe der Eltern) Brainstorming erfolgen. Die Ergebnisse werden im Plenum präsentiert.

<u>Beispiele von Ergebnissen:</u>

Erwartungen:

- mehr Austausch zwischen Essensanbieter, Schülerinnen und Schülern, Eltern, Lehrerinnen und Lehrern
- abwechslungsreicheres Essensangebot
- höhere Akzeptanz der Schulverpflegung

Befürchtungen:

- zu große Meinungs- bzw. Geschmacksunterschiede
- zu viel Administration
- Brauchbarkeit für den Schulalltag?

Wer sollte ins Boot geholt werden? - Mitwirkende finden

Eine breite **Partizipation** an der Mensa AG trägt wesentlich zu ihrem dauerhaften Gelingen bei. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einer Mensa AG können je nach Intention der Schule frei gewählt werden. Zielführend ist die Miteinbeziehung aller relevanter Akteure aus der Schulgemeinde. (Vgl. Wehmöller 2014, S. 11) Alle sollten das gleiche Mitspracherecht haben. Je nach spezifischer Situation der Schule empfiehlt es sich, ab und an externe Expertinnen und Experten mit ins Boot zu holen. (Vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 75)

Regelmäßige Teilnehmerinnen und Teilnehmer einer Mensa AG können sein:

- Vertreterinnen und Vertreter der Schulleitung
- Lehrerinnen und Lehrer
- Schülerinnen und Schüler
- Eltern
- Vertreterinnen und Vertreter der Schulverpflegung (z. B. Köche, Servicepersonal, Caterer ...)
- für die organisatorischen Dinge verantwortlichen Personen (ev. Hausmeister, Schließdienst …)
- Schulträger

Als Expertinnen und Experten können je nach Situation und Bedarf hinzugezogen werden:

- Ernährungsexpertinnen und -experten
- Küchenplanerinnen und -planer
- Vertreterinnen und Vertreter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- Schulträger (falls dieser noch nicht Teil der Mensa AG ist)
- Essensanbieter, Caterer
- Vertreterinnen und Vertreter von Behörden (Lebensmittelaufsicht, für Hygienefragen zuständige Ämter, Bauaufsicht)

Jederzeit zu bedenken ist, dass eine breite Partizipation einen entscheidenden Aspekt für die Akzeptanz und den späteren Erfolg der Schulverpflegung darstellt. Ebenso ist eine transparente und kontinuierliche Kommunikation unabdingbar. (Vgl. Bier u. a. 2014, S. 7 f.)

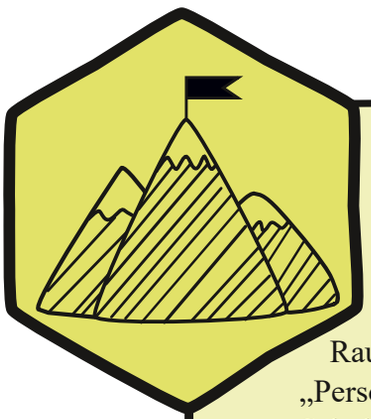
Jemanden in kurzer Zeit zum Mitmachen zu überzeugen, ist keine leichte Aufgabe. Üben Sie für sich selbst in einem „geschützten Rahmen“, wie Sie Ihre Gesprächspartnerinnen und -partner für die Teilnahme an der Mensa AG gewinnen könnten. Stellen Sie sich vor, Sie fahren Aufzug. In der ersten Etage steigt ein potentielles Mensa AG Mitglied ein. Nun haben Sie 30 Sekunden bis zwei Minuten Zeit, um Ihr Vorhaben überzeugend zu erläutern. (Vgl. Knoll 2018, 14 f.) Im hektischen Schulalltag bleibt oft auch nicht mehr Zeit in einem kurzen Pausengespräch ähnlich der beschriebenen Aufzugsfahrt.

Gemeinsamen Konsens finden

Eine Mensa AG kann eine einigermaßen kohärente Grundphilosophie der Schulverpflegung erstellen und diese nach außen kommunizieren. Dafür sind im Wesentlichen drei Schritte notwendig. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 16 f.)

1. Die Feststellung der Ist-Situation (Wie sieht unsere Schulverpflegung und Mensa im Moment aus? Wo sind die Stärken der Schulverpflegung, wo die Schwächen?).
2. Die Formulierung einer Vision für die Mensa AG (z. B. in Form eines Leitbildes).
3. Die Ausarbeitung von Vorhaben der Entwicklung der Mensa AG (z. B. Arbeitsschwerpunkte, Projekte).

Wichtig ist, dass alle drei Schritte von den Mitwirkenden gemeinsam gegangen werden. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 16 f.) Denken Sie stets an die Dokumentation des Erarbeiteten.



Allzu detaillierte Anordnungen sind jedoch kontraproduktiv. Wenn alles festgelegt ist, wird die Eigeninitiative gehemmt. Die Ziele der Mensa AG sollten so formuliert sein, dass die unterschiedlichsten Persönlichkeiten diese erreichen können und Raum für Spontanität, Eigeninitiative und Flexibilität bleibt. Der „Personen-Rhythmus“ der Schule mit den kontinuierlich neuen Schülerinnen und Schülern, Eltern sowie wechselndem Personal sollte stets mitgedacht werden.

Das erste gemeinsame Treffen

Das erste gemeinsame Treffen der Mensa AG ist besonders wichtig. Hier konstituiert sie sich. In dieser Sitzung sollten Fragen der Protokollführung, der Veröffentlichung dieser, der allgemeinen Kommunikation nach innen und außen und auch Normen vereinbart werden. Bildlich gesprochen: Sie bereiten sich für eine Reise vor und packen. Gemeinsam suchen Sie das passende Transportmittel aus und reisen ab.

Es empfiehlt sich, die **Arbeitsvoraussetzungen** für die Mensa AG gemeinsam zu definieren und transparent zu machen.

Arbeitsvoraussetzungen können u. a. sein: geklärtes Verhältnis zur Schulleitung, alle Beteiligten übernehmen Verantwortung, freiwillige Mitarbeit.

Für eine gelingende Vereinbarung der Arbeitsnormen bzw. Spielregeln empfehlen Philipp und Rolff (vgl. 1999, S. 38 f.) die Orientierung an diesen vier einfachen gruppenpädagogischen Kriterien:

- Anstatt „man“, die Ich-Form verwenden.
- Keine Monologe führen. Redezeit auf zwei Minuten beschränken.
- Erst eine Bewertung geben, wenn sie verlangt wird.
- Humor erwünscht.

Die Zeit ist ein wertvolles Gut - für alle! Um ein Treffen, nicht nur das erste, effektiv zu gestalten, empfiehlt sich die Orientierung an folgenden Grundregeln (vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 39 f.) für ein gelungenes Sitzungsmanagement:

Klärung des Zwecks der Sitzung

Klärung der angestrebten Ergebnisse

Klärung der Rahmenbedingung

Sammlung von Vorschlägen und Vorgehensweisen

Gemeinsame Erstellung der Tagesordnung

Im Allgemeinen kann eine Besprechung grob in drei große Teile eingeteilt werden.

1. Klärung der Prozessfragen (hierzu zählen beispielsweise die Grundregeln für ein gelungenes Sitzungsmanagement)
2. Inhaltliche Arbeit (Was wollen wir bearbeiten?)
3. Prozessauswertung (Wie sind wir vorgegangen? Was war das Ergebnis?)

Wenn alle drei Schritte „gegangen“ wurden, kann von einem effektiven Treffen gesprochen werden.

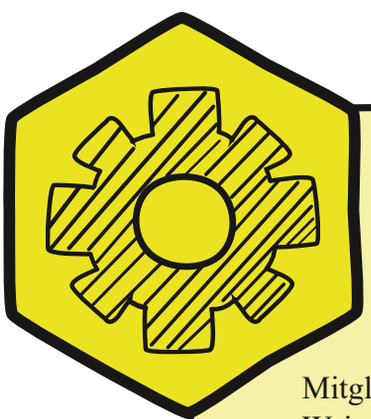
Vorbereitungen für den weiteren Entscheidungs- und Arbeitsprozess

Die Erhebung der Ist-Situation:

Die intensive Analyse der Ist-Situation, also der aktuellen Situation an der Schule bezüglich der Schulverpflegung, steht ganz am Anfang. Die Analyse der Stärken, Schwächen und Potentiale sind für den anschließenden Entscheidungs- und Arbeitsprozess unverzichtbar. (Vgl. Bier u. a. 2014, S. 8) Zur Erhebung der Ist-Situation bieten sich zahlreiche Methoden an. Hier wird eine Auswahl an methodischen Vorgehensweisen vorgestellt, welche im schulischen Rahmen ein- und praktisch umsetzbar sind. Wichtig dabei ist, wie oben schon erwähnt, die stetige Dokumentation sowie das Zusammenführen der Ergebnisse. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 16 ff., Wehmöller 2014)

Relevante Aspekte der Analyse der Ist-Situation sind (vgl. Bier u. a. 2014, S. 8 f.):

- rechtliche Rahmenbedingungen (vgl. Kapitel 3)
- momentane und zukünftig angestrebte Zahlen von Schülerinnen und Schülern
- momentane und prognostizierte Anzahl der Konsumentinnen und Konsumenten der Schulverpflegung
- schulorganisatorische Rahmenbedingungen (Pausendauer, Busfahrzeiten, Landschulheime …)
- bestehende Vertragsverhältnisse mit Anbietern
- Eruierung der Marktsituation (regionale Anbieter im Umfeld, Einkaufsverbundmöglichkeiten, Kooperationsmöglichkeiten)
- derzeitiges Angebot der Essens- und Getränkeauswahl (an DGE Standards orientiert?)
- Raumsituation und zukünftige Gebäudeplanungen
- Preise der Schulverpflegung für die Konsumentinnen und Konsumenten
- Kostenbeteiligung durch Schulträger und andere Institutionen
- Unterstützungsangebote für sozioökonomische schlechter gestellte Konsumentinnen und Konsumenten



KARTENABFRAGE:

Über eine Kartenabfrage hat jeder Beteiligte die Möglichkeit, zu artikulieren, was aus ihrer Sicht die Schulverpflegung auszeichnet. Das kann sowohl positiv als auch negativ sein. Die Mitglieder der Mensa AG oder beispielsweise ein sogenannter „Rat der Weisen“[1], zwölf willkürlich aus dem Schulumfeld ausgewählte Personen, können befragt werden. Die Ergebnisse werden gesammelt und dokumentiert.

[1] Der „Rat der Weisen“ oder auch „Wisdom Council“ genannt, ist eine sehr effektive Form der Reflexion bei heterogenen Gruppen. Der Rat der Weisen besteht aus zwölf zufällig gewählten Personen einer Institution (z. B. SchülerInnen, LehrerInnen, HausmeisterInnen, Koch/Köchin etc.). Diese Gruppe erhält Zeit, um ihre Perspektive der zu bearbeitenden Thematik (z. B. Schulverpflegung) zu reflektieren. Die Empfehlungen des Rats der Weisen werden dokumentiert und anschließend in einer Großgruppe diskutiert. Durch das Prinzip der Zufälligkeit erhält man einen guten Ausschnitt aus der Gesamtpopulation. Durch die zufällige Zusammensetzung des Rats der Weisen schafft er es meist, den Finger auf die wirklichen Missstände zu legen und diese gut zu bearbeiten. (Vgl. Deutinger 2017, S. 61)

Auf Forschungsreise gehen:

Dies ist eine metaphorische Methode, die an Fantasiereisen erinnert. Erkunden Sie den organisatorischen Eisberg („Titanic-Phänomen"), der hinter der Schulverpflegung steht. Ein kleiner Teil ist sichtbar, ein großer Teil verbirgt sich in den Tiefen des Ozeans. Diesen großen Teil gilt es, durch Tauchprozesse zu erkunden. Was sehen Sie? Akzeptanz, Sympathie, Zusammenarbeit oder Missgunst, Einzelkämpfertum? Zeichnen Sie die Strukturen auf.

Stellenanzeigen:

Dieses Verfahren ist auf das Positive der Schulverpflegung fokussiert, da in Stellenanzeigen ja meist die Vorzüge einer neuen Position dargestellt werden. Die Beteiligten werden gebeten die Vorlage „Stellenausschreibung für die Gestaltung und Entwicklung der Schulverpflegung" (s. Abb. 2) auszufüllen. Dies ist ein Verfahren, um die implizite Gestaltung der gegebenen Schulverpflegung explizit zu machen.

Stellenausschreibung für die Gestaltung und Entwicklung der Schulverpflegung

Unsere Schule sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine Persönlichkeit (m/w/d), die die Gestaltung und Entwicklung unserer Schulverpflegung in die Hand nimmt.

Was sie erwartet: (z. B. Verpflegungskonzept, Zielgruppe, Besonderheiten, pädagogisches Konzept, Umfang ...)

Abb. 2: Stellenausschreibung für die Gestaltung und Entwicklung der Schulverpflegung

Ist-Soll-Vorgehensweise-Strategie:

Arbeitsblätter haben den Vorteil, dass Meinungen und Ideen gleich schriftlich fixiert werden. Die Analyse von der Ist-Situation zur Soll-Situation kann eine gute Basis zur weiteren Strategie- und Aktionsplanung liefern.

Ist-Soll-Vorgehensweise-Strategie

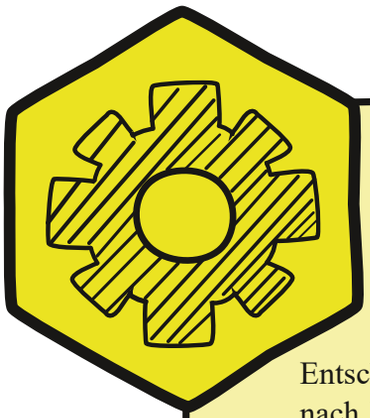
1. Beschreiben Sie bitte in Stichworten, wie Sie die Ist-Situation sehen:

2. Beschreiben Sie bitte in Stichworten die Soll-Situation:

3. Erläutern Sie bitte kurz, wie Ihrer Meinung nach die von Ihnen gewünschten Änderungen erreicht werden können (Strategie, Vorgehensweise der Erneuerung):

Abb. 3: Ist-Soll-Vorgehensweise-Strategie

Sammeln Sie die beschriebenen Punkte der Ist-Situation, der Soll-Situation und der beschriebenen Vorgehensweisen der Erneuerung im Plenum. Ordnen Sie diese je Situation in Kategorien ein (z. B. Essensqualität, Raumakustik der Mensa, Tischkultur). Aus den herausgefilterten Kategorien eruieren Sie im Plenum drei Punkte, welche Sie zuerst ändern möchten. Zu diesen drei Punkten entwickeln Sie mit Hilfe der vorgeschlagenen Vorgehensweisen der Erneuerung eine gemeinsame Ist-Soll-Vorgehensweise-Strategie.



FRAGEBÖGEN:

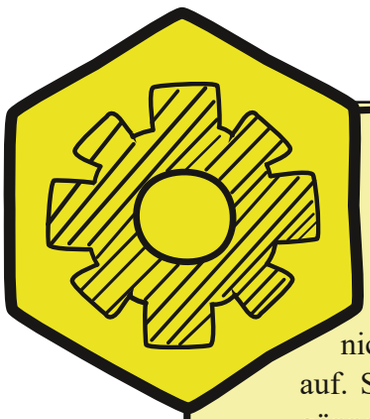
Fragebögen sind ein klassisches Mittel, um Meinungen zu erheben und Situationen zu analysieren.

Entscheiden Sie, ob Sie qualitativ oder quantitativ vorgehen möchten. Je nach Fragestellung können offene oder geschlossene Fragen gestellt oder eine gemischte Form gewählt werden. Achten Sie bei der Fragebogenerstellung auch gleich auf die Methode der Auswertung. Soll diese bei einer kleinen Umfrage manuell erfolgen? Möchten Sie so viele Personen befragen, dass eine computergestützte Auswertung notwendig wird? Falls ja, greifen Sie auf das in Ihrer Schule schon bewährte Auswertungsverfahren zurück. Erstellen Sie zielgruppengerechte Fragebögen. Arbeiten Sie bei Grundschülerinnen und Grundschülern oder bei einem großen Anteil an nichtdeutschsprachigen Eltern mit Piktogrammen. Versuchen Sie eine einfache Vorgehensweise zu finden, die nicht nur eine „Fragebogenexpertin“ bzw. ein „Fragebogenexperte“ auswerten und verstehen kann.

Erstellung einer Vision für die Mensa AG

In jedem von uns, egal ob Schülerin oder Schüler, Lehrerin oder Lehrer, Koch, Mensamitarbeiterin oder in Müttern und Vätern, stecken Träume, Ideale und Fantasien, wenngleich sie manchmal verschüttet sind. Mit Fantasiereisen oder -übungen kann man Träume wieder hervorlocken. Lassen Sie sich von anfänglicher Skepsis nicht entmutigen. Träumen lohnt sich! Denken Sie an Martin Luther King. Es lohnt sich, etwas Neues auszuprobieren, die Komfortzone zu verlassen, mutig zu sein. Wenn die Schulverpflegung verändert und erneuert werden soll, müssen auch die daran Beteiligten verändert agieren und sich etwas „selbst erneuern“.

Eine Vision kann als Traum mit Verfallsdatum beschrieben werden. (Vgl. Kell 2005, S. 237) Die Stärke der Vision liegt in einer verständlichen, bildhaften Beschreibung der Mensa AG in einem oder zwei Schuljahren. Wie kann die Mensa AG in Zukunft aussehen? Eine gemeinsame Vision, ist ein Traum, den viele träumen. Ein Traum, der verbindet und den dennoch jeder für sich selbst weiter träumen kann. (Vgl. Deutinger 2017, S. 102)



Tagtraum:

Jeder hat ein Recht auf Tagträume. Summen Sie das Lied: „What a day for a daydream“ an. Haben Sie keine Angst, nicht exakt den richtigen Ton zu treffen, das lockert die Atmosphäre auf. Schlagen Sie vor, sich einen Tagtraum mit geschlossenen Augen zu gönnen. Wenn alle die Augen zu haben, sagen Sie mit ruhiger Stimme:

„Stellen Sie sich (bzw. stellt euch) unsere Mensa AG, unsere Schulverpflegung in fünf Jahren vor. Was machen wir? Was essen wir? Wie essen wir? ...“

Es ist erstaunlich, was wir uns in zwei bis fünf Minuten des Träumens schon alles vorgestellt haben. Nach dieser Phase werden alle gebeten, ihren persönlichen Traum ihrer Nachbarin bzw. ihrem Nachbarn zu erzählen. Umgekehrt hört man deren Traum. Sie werden sehen, dass sofort ein intensiver Austausch stattfindet. Nach circa 10 Minuten unterbrechen Sie und fragen, wer von seinem Traum berichten möchte. Danach kommen Sie zu einem breiten Austausch im Plenum. Eine Regel gilt es zu beachten: Es darf keine Traumzensur stattfinden. (vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 63)

Mensa AG Zukunftskonferenz:

Eine Zukunftskonferenz beginnt in der Vergangenheit. Alle beteiligten Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, Caterer etc. rufen sich aus ihrer individuellen Perspektive die Vergangenheit der Schulverpflegung bzw. der Mensa in Erinnerung. Dann wird eine Umfeldanalyse durchgeführt (vgl. Methoden zur Ist-Situation). Im Anschluss daran wird die Gegenwart bewertet (z. B. mit Hilfe einer Stärken-Schwächen-Analyse). Als nächster Schritt werden die Visionen entwickelt (vgl. Methoden zur Visionsfindung) und daraus die Nahziele und kommenden Maßnahmen definiert. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 65 f.) Eine Zukunftskonferenz benötigt Zeit. Drei Halbtage haben sich in der Praxis als sinnvoll erwiesen.

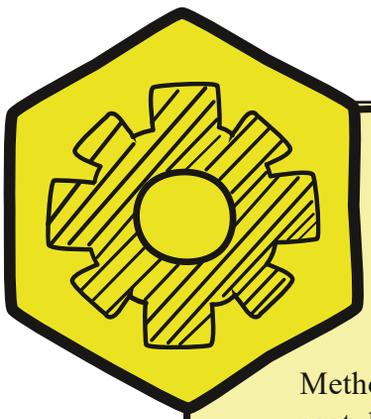
Mensa AG-Zukunftskonferenz

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler, Eltern, Schulleitung, Schulträger, Expertinnen und Experten

1. Phase: Wo kommen wir her? (Vergegenwärtigen der Vergangenheit)
2. Phase: Welche Entwicklungen kommen auf uns zu? (Prüfen des Umfelds, der Ist- Situation)
3. Phase: Worauf sind wir stolz? Was bedauern wir? (Bewerten der Gegenwart, ebenso der Ist-Situation)
4. Phase: Was ist unsere Vision? Was wollen wir gemeinsam erschaffen? (Zukunft entwickeln)
5. Phase: Was sind die wesentlichen Gemeinsamkeiten der individuellen Visionen? (Herausarbeiten der essentiellen Gemeinsamkeiten)
6. Phase: Wer? Was? Wann? Wo? Mit wem? (Nahziele, Maßnahmen, Zukunft im Hier und Jetzt umsetzen)

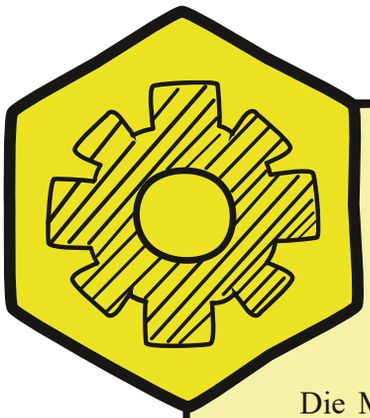
Abb. 4: Verlauf einer Mensa AG-Zukunftskonferenz



Mensa Café

Das Mensa Café ist eine hierarchiefreie und interaktive Methode, welche eine ergebnisorientierte Bearbeitung einer zentralen Fragestellung zum Ziel hat. Das Mensa Café ist angelehnt an die Methode des World Cafés. Die Atmosphäre soll, wie der Name schon sagt, kaffeehausgleich zum Gespräch anregen. (Vgl. Knoll 2018, S. 37 f.) Die Anwendung dieser Methode wird ab einer TeilnehmerInnenzahl von 12 Personen empfohlen. Das ist ein realistischer Richtwert, wenn Sie sich die potentiellen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Mensa AG ins Gedächtnis rufen. (Vgl. Abschnitt „Wer sollte ins Boot geholt werden? - Mitwirkende finden“)

Die Dauer eines Mensa Cafés liegt zwischen 45 Minuten und 3 Stunden. In diesem Zeitraum bearbeiten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an den einzelnen, im besten Falle, runden Tischen in mehreren aufeinanderfolgenden Gesprächen zuvor definierte Fragestellungen. (Vgl. Panne 2016, S. 101) Die Gäste des Mensa Cafés verteilen sich gleichmäßig an die vorbereiteten Tische. Pro Tisch sollten immer circa fünf Personen Platz nehmen können, bei ganz großen Gruppen maximal zehn in „erster“ Reihe. Ein Abstand von 2,5 Metern zwischen den Tischen hat sich in der Praxis bewährt, da so die Gesprächslautstärke des Nachbartisches nicht störend wirkt. (Vgl. Knoll 2018, S. 38) Eine Gesprächsrunde dauert zwischen 15 und 30 Minuten. Üblicherweise gibt es drei Durchgänge. An jedem Tisch gibt es eine zuvor bestimmte oder eine freiwillige Moderatorin bzw. einen freiwilligen Moderator aus der jeweiligen TeilnehmerInnengruppe. Die Moderatorinnen und Moderatoren sind die Gastgeberinnen und Gastgeber des Kaffeehaustisches. Nach jedem Gesprächsdurchgang gibt die Moderatorin bzw. der Moderator ein Signal. Die Kaffeetischgäste begeben sich zum nächsten Tisch ihrer Wahl. Die Moderatorin bzw. der Moderator fasst das zuvor diskutierte zusammen. Darauf aufbauend starten die Kaffeehausgäste in eine neue Gesprächsrunde. Somit bildet sich immer eine neue Gesprächskonstellation. Die Unterhaltungen an sich sollen aber nicht moderiert werden.



Am Ende des letzten Durchgangs erfolgt eine abschließende Reflexionsphase. (Vgl. Panne 2016, S. 101) Die Moderatorin/der Moderator präsentiert die Ergebnisse der Gespräche im Plenum. Danach kann mit Hilfe von roten Punkten etc. priorisiert und geclustert werden, um die Visionen zu bündeln.

Die Mensa Café Methode kommt all denjenigen entgegen, die lieber in einer kleinen Gruppe ihre Gedanken preisgeben. Wenn Sie die Möglichkeit haben, nutzen Sie runde Tische. Die kreisförmige Anordnung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer symbolisiert einen gleichberechtigten, offenen Dialog. Der Blickkontakt wird erleichtert und die Teilnehmenden können einander gut ansprechen. Wer schon einmal an der Ecke eines Tisches sitzen musste, weiß um den Vorteil runder Tische. (Vgl. Panne 2016, S. 92 ff.)

Zusammenfassend kann zum Mensa Café gesagt werden, dass diese Methode einen partizipativen Wissensaustausch in einer heterogenen Gruppe fördert und die „Schwarmintelligenz“ (Bendel 2018) nach außen hervorbringt. Das Mensa Café ist jedoch auch ein kleines Abenteuer, da der Verlauf nicht vorausgesagt werden kann. (Vgl. Panne 2016, S. 105 f.)

Im Anhang finden Sie nochmals eine ausführliche Beschreibung der Mensa Café Methode, da diese eine Methode ist, um die Belange der Schulverpflegung für die Mensa AG in einem partizipativen Prozess mit einer heterogenen Gruppe zu eruieren.

Formulierung der Vision

Wenn Sie die Vision für die Mensa AG erstellt haben, versuchen Sie Ihre Vorstellung so knapp wie möglich zu formulieren. Kurz und bündig! Die Vision sollte so pointiert sein, dass sie Platz auf Plakaten, einem Bildschirm oder beispielsweise auf Flyern hat. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 14 f.) Mit Hilfe der Grundidee soll deutlich werden, wie sich die Mensa AG nach innen und außen ausrichten will.

Eine prägnante Formulierung wäre:

Lecker, gute Laune, wünschen erlaubt!

Diese drei Punkte sind die Ergebnisse der Nestlé-Studie 2011. In dieser Umfrage wurden Kinder und Jugendliche gefragt, was sie beim Mittag- und Abendessen besonders wertschätzen. (Vgl. Nestlé 2011) Auch der aktuelle Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft kommt zu dem Ergebnis, dass es bei 99 % der Befragten[2] auf den „guten Geschmack“ ankommt. (Vgl. BMLE 2019, S. 7) Diese drei Aussagen (Lecker, gute Laune, wünschen erlaubt!) werden von der Mensa AG mit Leben gefüllt, um bei den Schülerinnen und Schülern wie auch Lehrerinnen und Lehrern die Akzeptanz für die Schulverpflegung erhöhen zu können.

Was könnte hinter den Begriffen stecken?

Lecker:

Das Essen schmeckt, ist ansprechend, abwechslungsreich und auch gesund, so dass wir alle - Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer und auch der Hausmeister - Energie für den Schultag haben. Wir gehen gerne in die Mensa, weil es uns schmeckt.

Gute Laune:

Eine Atmosphäre des Willkommenseins, Raum zum Chillen und endlich mal mit den Freundinnen und Freunden quatschen zu können. Kein Geschubse und Gedränge bei der Essensausgabe mehr ist unser Ziel und eine Mensa, die akustisch so gestaltet ist, dass einem nach dem Besuch nicht mehr die Ohren klingeln. Gut gelaunt wollen wir die Mensa verlassen.

Wünschen erlaubt:

Niemand isst gerne ständig dasselbe. Dass Geschmäcker verschieden sind, ist wichtig und bereichert die Esskultur. Wir dürfen unsere Essenswünsche einbringen und diese werden auch verwirklicht.

Sie sehen: Hinter den Begriffen kann eine ganze Bandbreite an erwünschten Zuschreibungen für schmackhaftes und gesundes Essen stecken.

[2] Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das Meinungsforschungsinstitut forsa im Oktober und November 2018 rund 1.000 Bundesbürgerinnen und -bürger ab 14 Jahren zu ihren Ess- und Einkaufsgewohnheiten befragt. (BMLE 2019, S. 30)

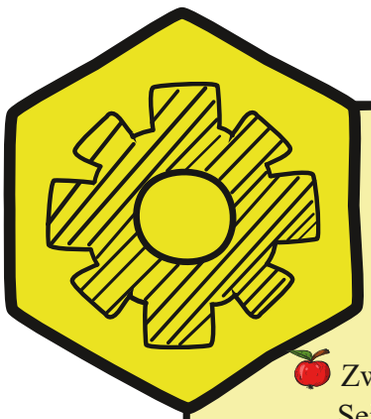
Die aktuelle Nestlé Ernährungsstudie von 2019 kommt zu dem Ergebnis, dass 60 Prozent der 14-84-jährigen mit der Ernährung körperliche Fitness und Leistungsfähigkeit erreichen möchten, mehr als die Hälfte möchten gesund werden oder bleiben. Das Ernährungsverhalten der Jugendlichen entspricht allerdings nur marginal den Ernährungsmaximen der Eltern. Fast-Food, eine geringe Präferenz für Obst und Gemüse sind bei den Jugendlichen an der Tagesordnung. Unverändert zu der Studie aus dem Jahr 2011 blieb, dass der Geschmack bei der Getränke- und Essensauswahl im Vordergrund steht. (Vgl. Köcher 2019) Eine partizipativ formulierte Vision der Mensa AG ist also ein erster großer Schritt, dieser Diskrepanz entgegen zu wirken.

Verfassen eines Mensa AG-Leitbildes

Im schulischen Kontext kennt man Leitbilder vor allem im Zusammenhang mit der Entwicklung eines Schulprogramms. Doch auch für die Gründung einer Mensa AG empfiehlt sich die Erstellung eines Leitbildes. Zum einen ist es für die Kommunikation nach innen und außen sehr hilfreich und zum anderen bietet es eine solide Basis für Aktionen und Projekte.

Nach der Findung von Mitgliedern für die Mensa AG, der Evaluation der Ist-Situation, der Entwicklung einer Vision und Definition von Maßnahmen und Zielen haben Sie schon den Löwenanteil einer soliden Grundsteinlegung für die Verankerung der Mensa AG im Schulalltag erarbeitet. Nun gilt es all dies in einem Leitbild der Mensa AG festzuhalten, um eine Handlungsbasis für die gegenwärtigen und kommenden Mitgliedergenerationen festzuhalten.

Einen Text in einer partizipativen Form mit vielen Co-Autorinnen und Autoren zu formulieren, ist keine leichte Aufgabe. Die hier vorgestellte Auswahl an Methoden hat sich in der Schulpraxis bewährt. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. ff.) Die Methoden können ohne weiteres kombiniert werden. Ein Mensa AG-Leitbild sollte nicht mehr als zehn Leitsätze erhalten. Wenn Sie mehr zusammentragen, verliert das Leitbild an Prägnanz und verschwimmt oder wird gar vergessen. Das Leitbild der Mensa AG soll sowohl nach innen als auch nach außen kommunizierbar sein. Am besten lassen sich kurz und bündig formulierte Inhalte weiterverbreiten. Noch wichtiger als die Form ist für eine gelingende Gründungsphase jedoch der Prozess als solcher. Je mehr Personen an der Formulierung des Leitbildes beteiligt sind, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass das Leitbild als authentisches geistiges Eigentum anerkannt wird. Wie kann das bewerkstelligt werden?



Mensa AG-Kernredaktionsgruppe:

- Zwei Personen der Mensa AG entwerfen einen Kerntext (circa 2 Seiten).
- Dieser Kerntext wird jedem Mitglied der Mensa AG sowie allen beteiligten Expertinnen und Experten übermittelt. Diese überarbeiten ihn und geben die überarbeitete Version an die Mensa AG-Kernredaktionsgruppe zurück.
- Die Mensa AG-Kernredaktionsgruppe stellt die Überarbeitungsvorschläge zusammen und verfasst einen Basistext.
- Der Basistext wird im Plenum der Mensa AG diskutiert und verabschiedet.

Clustern der Mensa AG Visionen und Ziele:

Vor dem Hintergrund der entwickelten Visionen und definierten Ziele, formulieren die Mitglieder der Mensa AG Ideen für Leitziele in Stichworten auf Karten. Die Karten werden an Stellwände gepinnt und dort geclustert, also nach Themengruppen sortiert. Gemeinsam wird mit den Anwesenden ein Oberbegriff für die entsprechenden Gruppen gesucht und daraus ein Leitziel formuliert.

Mensa AG-Schneeball-Redaktion:

Die Schneeball-Redaktion hat sehr großes Partizipationspotenzial. Das Mensa AG-Kernredaktionsteam entwirft einen knappen Text vor dem Hintergrund der gemeinsamen Visions- und Zielfindung.

- Jedem Mensa AG-Mitglied wird der knappe Kerntext zur Überarbeitung ausgegeben.
- Nach dieser ersten Umgestaltung sucht man sich eine Partnerin oder Partner und überarbeitet den Text im Duo erneut (Trio).
- Um eine Heterogenität zu gewährleisten, werden nun die Duos (Trios) via Los mit einem anderen Duo (Trio) zusammengebracht. Es entsteht also ein Quartett (Sextett). Dieses Quartett (Sextett) überarbeitet nun den Text.
- Die Quartette (Sextette) werden wieder via Los verdoppelt.

Am Ende gibt es zwei, drei bzw. x Versionen, die aus den Oktetten (Zwölfergruppen) stammen. Diese Texte werden diskutiert und gemeinsam verabschiedet.

Übungsbeispiel für einen Mensa AG-Leitsatz und dessen Erläuterung

Leitsatz:

Wir sorgen für ein gutes Mensaklima.

Erläuterung:

Das Wohlbefinden aller Gäste und Bediensteten der Mensa ist uns wichtig.

Wir legen Wert auf einen respektvollen und wertschätzenden Umgang miteinander sowohl bei der Essensausgabe als auch bei Tisch. Dies erfordert Bereitschaft zum offenen Gespräch und Toleranz.

Wir sind motiviert, die Bedürfnisse und Wünsche der Gäste und Bediensteten zu eruieren und Handlungsalternativen daraus zu entwickeln.

Zu einem guten Klima gehört auch ein angenehmer Geräuschpegel. Wir sind bemüht, Lärmschutzmaßnahmen mit zu entwickeln und umzusetzen.

etc.

Abb. 5: Übungsbeispiel für einen Mensa AG-Leitsatz und dessen Erläuterung

Wie schon erwähnt, werden die Ideen für die Leitsätze aus der Analyse der Ist-Situation und der Visionsfindung gewonnen. Diese sind von Schule zu Schule sehr individuell ausgeprägt. Deshalb kann eine Mensa AG und deren Leitbild nicht eins zu eins auf eine andere Schule übertragen werden. Somit ist es an dieser Stelle wenig sinnvoll, ein komplettes Mensa AG-Leitbild zu präsentieren. Wohl aber vermag eine Reihe an Formulierungsbeispielen zu inspirieren. Es sollte genau überlegt werden, in welchem Stil die Leitsätze verfasst werden. Wird etwas bewusst festgestellt und soll deshalb betont werden, dann beginnen die Leitsätze mit:

„Wir sind eine Mensa AG mit ...“

Soll das Verständnis der Mensa AG artikuliert und dabei eine Priorität gesetzt werden, dann beginnen Sie mit:

„Wir verstehen uns als eine Mensa AG, die ...“ oder „In unserer Mensa AG legen wir Wert auf ...“

Möchten Sie etwas für die Zukunft fordern, dann beginnen Sie beispielsweise mit:

„Wir entwickeln ...“ oder „Wir wollen ...“

Wählen Sie eine klare und deutliche Sprache und vermeiden Sie Fachjargon. Das Leitbild sollte von allen an der Schulverpflegung beteiligten Personen verstanden werden. Ergänzen Sie die Texte durch Logos oder grafische Darstellungen. Ein Leitbild soll anschaulich und leicht verständlich sein. Und nochmals: Wichtiger als die Form ist der Prozess! Je mehr betroffene Personen an der Erstellung beteiligt sind, desto besser.

Es empfiehlt sich, vor der endgültigen Verabschiedung des Leitbildes der Mensa AG dieses noch vier Prüfkriterien zu unterziehen. (Vgl. Philipp und Rolff 1999, S. 73 ff.) Ideen und Visionen mit Hilfe bestimmter Kreativitätstechniken zu sammeln, ist das eine, diese umzusetzen, ist das andere.

1. Prüfkriterium: Verantwortung und Energiekapazitäten

Gerade in einer von vielen ehrenamtlichen Mitgliedern getragenen AG wie der Mensa AG muss realistisch abgewogen werden, wer für welchen Aufgabenbereich Verantwortung übernehmen möchte und kann. Machen Sie sich die Verantwortlichkeiten der Inhalte Mensa AG klar. (Vgl. Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 8) Genauso muss ehrlich ermittelt werden, welche Mitglieder sich aktiv um bestimmte Aufgaben kümmern. Wer hat noch Energiekapazitäten frei und wo können diese am besten eingesetzt werden? Seien Sie fair zu sich selbst und zu anderen und vermeiden Sie Überlastungen. Vielfach sind es dieselben Lehrerinnen und Lehrer oder Mütter und Väter, die sich aktiv engagieren.

2. Prüfkriterium: Realitätsabgleich

Voraussichtlich enthält das Mensa AG-Leitbild Akzente, die auf konkrete Probleme in der Schulverpflegung antworten. Schauen Sie nochmals genau hin, ob die vorgeschlagenen Elemente zur Verbesserung der Schulverpflegung die Missstände beheben können. Dem Problemdruck „weg von etwas“ zu kommen, steht der positive Sog „hin zu etwas“ gegenüber. Wenn Visionen von Schlüsselpersonen des Schulalltages bezüglich der Schulverpflegung mitgetragen und praktisch gelebt werden, ist der Enthusiasmus ansteckend. Achten Sie darauf, dass Realität und Vision nicht allzu weit voneinander entfernt sind. Ansonsten ist es schwer, eine fruchtbare Spannung zwischen Ist- und Soll-Zustand aufzubauen.

3. Prüfkriterium: Erfolgsversprechend

Die visionären Elemente, welche nicht von heute auf morgen umsetzbar sind, sind das Sahnehäubchen in dem Mensa AG-Leitbild. Es empfiehlt sich jedoch, mit Projekten zu starten, welche in einer realistischen Zeitspanne zum Erfolg führen. Erfolg motiviert! Erlauben Sie sich die gemeinsame Frage, welche Maßnahme mit dem geringsten Aufwand den größten Erfolg hat. Gerade bei auf Freiwilligkeit basierenden Gruppenzusammensetzungen, ist die Motivation der Mitglieder unabdingbar für eine konstruktive Umsetzung der Vorhaben. Als Faustregel kann die vier S-Abfolge angewandt werden.

1. Schnelle Erfolge: Erste Erfolge sollten sich möglichst innerhalb eines Schulhalbjahres, maximal eines Schuljahres einstellen.
2. Sichere Erfolge: Starten Sie mit Projekten, von welchen mit relativ hoher Sicherheit davon ausgegangen werden kann, dass sie auch funktionieren. Diese Sicherheit vergrößert sich u. a., wenn man dabei nicht von externen Partnern abhängig ist. Stellen Sie sich auch die Frage: Welche Änderung des Verhaltens würde ohne viel Aufwand die größtmögliche Wirkung erzielen?
3. Sichtbare Erfolge: Wenn sich Projekte der Mensa AG „vergegenständlichen“, schafft das zusätzliche Motivation. Eine ungemütliche Mensa wird gemütlich gemacht. Das Essen sieht endlich lecker und ansprechend aus. Dies wären Beispiele für sichtbare Erfolge.
4. Stärken statt Schwächen: Aus Gründen der Motivation ist es überaus wichtig, sich kontinuierlich die Stärken der Mensa AG bewusst zu machen. Schwächen gehören dazu, über ständige Misserfolge kann sich aber keine Gruppe motivieren.

Das Feiern der Erfolge gehört dazu, auch bei Teilerfolgen! Stoßen Sie im Kreise der Mensa AG mit leckerem Minzwasser an oder bieten Sie vor der Essensausgabe einen unalkoholischen Umtrunk an. Somit werden die Erfolge der Mensa AG mehr Menschen bekannt und die Gäste der Mensa wissen, wer hinter dem Erfolg steckt. Das motiviert zum Mitmachen!

4. Prüfkriterium: Pädagogische Sinnhaftigkeit des Mensa AG Leitbildes

Eine Mensa AG ist eine AG in einer Schule. Somit muss das Mensa AG-Leitbild auch den pädagogischen Kriterien der individuellen Schule entsprechen. Es stellt in einer Bildungseinrichtung quasi ein Muss dar, auch pädagogische Zielsetzungen zu implementieren und diese zu reflektieren.

Die bundesweiten Vernetzungsstellen Schulverpflegung empfehlen die Erstellung einer Geschäftsordnung für die Mensa AG. Dies ist vor allem empfehlenswert, wenn die Mensa AG zu einem Verein umgewandelt wird. Zur Vereinsgründung ist eine Geschäftsordnung unabdingbar. Wenn Sie bereits ein Leitbild für die Mensa AG entwickelt haben, ist die Erstellung einer Geschäftsordnung ein Leichtes.

Diese soll Folgendes beinhalten (vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 76):

- Definition von Aufgaben und Verantwortlichkeiten
- Nennung der Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für die Mensa AG
- Festlegung der Zuständigkeiten
- Häufigkeiten der Treffen

6 Gelungene Kommunikation

Zusammenfassung „Gelungene Kommunikation“

Gelungene Kommunikation ist in vielen Fällen der Schlüssel zum Erfolg. Dies gilt ebenso für die Gründung einer Mensa AG. Die Stufenleiter der Kommunikation von Gerhild Deutinger umfasst die Information, die Erklärung, die Diskussion, die Beteiligung und schließlich das Vorleben. Diese Stufen lassen sich gut auf den Austausch innerhalb einer AG übertragen. Während Informationen und Erklärungen für Transparenz sorgen, sichern Diskussionen und Beteiligung einen demokratischen Prozess, in dem jeder seine Meinung äußern darf. Das Vorleben der Leitsätze und Beschlüsse sichert letztlich die Authentizität des gesamten Projektes.

Wählen Sie für die externe Kommunikation eine Verantwortliche bzw. einen Verantwortlichen, sodass Werbemaßnahmen, Absprachen mit Dritten oder Leitungspersonen immer zielgerichtet erfolgen können. Zu der internen Kommunikation gehören regelmäßige AG-Treffen. Hier empfiehlt sich eine klare Sitzungsstruktur und, wie bereits erwähnt, die Dokumentation der Gespräche.

Schaffen Sie eine Atmosphäre, in der Kritik und Anregungen frei geäußert werden können und bauen Sie diese in Ihre Vorhaben ein. Wird Kritik ernstgenommen, wirkt sich das positiv auf das Image der Mensa AG aus. Gleiches gilt für umfassende Partizipation. Machen Sie Ihr Projekt bekannt und lassen Sie möglichst viele Personen daran teilhaben. Ein „Tag der offenen Mensa“, gemeinsame Klassenessen oder die Mensa im Unterricht zu thematisieren, sind nur einige Vorschläge.

Hinter dem Erfolg bei der Gründung einer Mensa AG steckt auch eine gelungene Kommunikation.

Kommunikation ist weit mehr als die Weitergabe von Informationen. Auf der Stufenleiter der Kommunikation (Abb. 6) sehen Sie, dass die Information lediglich den Grundstock legt.

Aufbauend darauf folgt die Erklärung der Inhalte und Neuerungen sowie das Eingehen auf die Befürchtungen und Ängste der Betroffenen.

Der eigentliche Dialog, also die Auseinandersetzung mit Vorschlägen, Ideen und Kritik, startet auf der dritten Stufe mit der Diskussion. Um eine Verständigung zu erreichen, muss auch der Wille gegeben sein, seinen Standpunkt von einer anderen Perspektive aus zu betrachten. Im Zusammenhang mit Diskussionen dürfen homileïsche Diskurse nicht unerwähnt bleiben. Ein homileïscher Diskurs ist nicht institutionell oder auf den Erwerb von Wissen ausgerichtet. Solch ein Diskurs erfolgt in ungezwungener Atmosphäre, wie beispielsweise in der Kaffeeküche. (Vgl. Lutz 2011, S. 65 ff.) Schließen Sie sich homileïschen Gesprächen an. Dort bekommen Sie Meinungen und Ideen zu hören, welche in einem offiziellen Rahmen vielleicht nicht erwähnt werden würden.

Auf der Stufe vier lernen alle Beteiligten die Neuerungen durch die Mensa AG kennen. Hier werden Personen aktiv zur Partizipation eingeladen. Das motiviert zum Mitmachen.

Die höchste Stufe der Kommunikation ist das Vorleben. (Vgl. Deutinger 2017, S. 20 f.) Karl Valentin spitzte den Wert des Vorlebens soweit zu, dass er Erziehung als zwecklos betrachtete, da die Kinder einem sowieso alles nachmachen. (Vgl. Pohl 2019) Überdenken Sie als Verantwortliche der Mensa AG auch Ihr eigenes Handeln und Tun. Agieren Sie so, wie Sie es sich von anderen wünschen. Das Vorleben braucht nicht viele Worte und doch ist es die glaubwürdigste Form der Kommunikation. (Vgl. Deutinger 2017, S. 21)

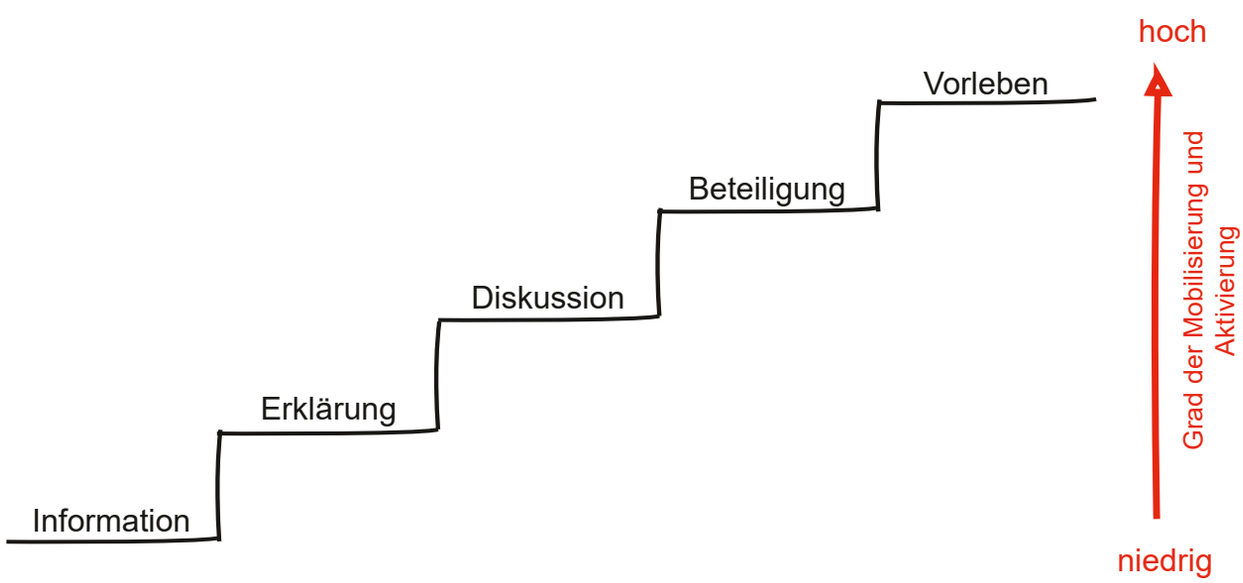


Abb. 6: Stufenleiter der Kommunikation (in Anlehnung an Deutinger 2017, S. 21)

In den vorhergehenden Kapiteln wurde schon mehrmals deutlich, dass ein offener Austausch und das Einbeziehen aller Beteiligten Vertrauen schaffen. Sie ermuntern zum Mitmachen und steigern die Akzeptanz der Schulverpflegung. (Vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 17) Wir gehen davon aus, dass die Leserinnen und Leser dieser Handlungsempfehlung größtenteils über theoretische und vor allem praktische Kenntnisse gelungener Kommunikation verfügen dürften. Deshalb beschränken wir uns an dieser Stelle auf die Erwähnung der drei Grundprinzipien gelungener verbaler Kommunikation. (Vgl. Philipp und Rolff 1999 S. 85 ff.)

1. Prinzip: Ich-Botschaften

Formulieren Sie Wünsche und Bedürfnisse in der Ich-Form. Anstatt: „Du sollst nicht so laut sein beim Essen in der Mensa.“ formulieren Sie: „Ich möchte in Ruhe, ohne lauten Lärmpegel, in der Mensa essen.“

2. Prinzip: Aktives Zuhören

Das aktive Zuhören basiert auf Empathie. Es geht nicht darum, das Gehörte zu werten, sondern sich in die Gedanken- und Gefühlswelt des Gegenübers einzufühlen. Fassen Sie in Gesprächen das Gehörte zusammen und fragen Sie nach. Zum Beispiel: „Ich höre, dass es dir in der Mensa zu laut ist. Liege ich damit richtig?“

3. Prinzip: Konstruktives Feedback geben

Ein konstruktives Feedback beschreibt das Verhalten knapp und präzise und interpretiert es nicht. Es wird zeitnah gegeben und balanciert Positives sowie Negatives aus. Ein konstruktives Feedback ist also konkret, kurz, kurzfristig und konstruktiv.

Die Beachtung dieser drei Grundregeln hilft dabei, die Kommunikation innerhalb der Mensa AG mit ihren heterogenen Mitgliedern und auch nach außen konstruktiv zu gestalten. Ergänzend soll hier nochmals zur Erinnerung die Aussage Kotters[3] vorgestellt werden: „Kommunikation äußert sich sowohl in Worten als auch in Taten. Letztere sind generell die wirkungsvollere Form. Nichts untergräbt den Wandel mehr als ein im Widerspruch zu den Inhalten der verbalen Kommunikation stehendes Verhalten der Schlüsselspieler“ (Kotter 2011, S. 8) Dies wurde auch schon auf der Stufenleiter der Kommunikation deutlich (vgl. Abb. 6). Begehen Sie bitte beispielsweise nicht den Fehler, dass Sie sich für eine ruhige Atmosphäre in der Mensa stark machen und krakeelen selbst in dieser herum.

[3] John Paul Kotter ist Veränderungsexperte und lehrt an der Universität Harvard.

Kommunikationsmittel

Wie die Informationen der Mensa AG kommuniziert werden, hängt von der schulspezifischen Kommunikationshistorie und den Kommunikationsnormen ab. Ebenso müssen die personellen Kapazitäten berücksichtigt werden.

Für die **externe Kommunikation** empfiehlt es sich, einen Verantwortlichen zu finden, sodass die Kommunikationsströme überblickt und sinnvoll gesteuert werden können. Hierzu zählt zum Beispiel die zielgerichtete Weitergabe von Informationen, Aktionen und Ergebnissen der Mensa AG an die Schulleitung, den Schulträger und die Essensanbieter oder die zeitnahe Auswertung von Umfragen. Die Aufgaben der bzw. des Kommunikationsverantwortlichen sollten genau definiert sein. Wie bei allen „Verantwortlichkeiten“ sollte hierfür die Zeitkapazität der engagierten Person unbedingt berücksichtigt werden. „Kommunikation“ ist ein weites Feld. Vielleicht können Sie auch einige Aspekte, zum Beispiel die Auswertung von Fragebögen, in den Unterricht inkludieren.

Scheuen Sie sich nicht, die Werbetrommel zu rühren. Gerade im Gründungsprozess der Mensa AG, wenn es unter anderem auch um die Findung von Mitgliedern geht, muss aktiv Werbung gemacht werden. Überlegen Sie sich, wie Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer, Eltern, Cateringpersonal etc. am besten erreicht werden können.

Nutzen Sie hierfür die schon bestehenden Informationsmedien Ihrer Schule wie zum Beispiel die Homepage der Schule, die Schülerzeitung oder Elternnewsletter. (Vgl. Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 11, Böhringer u. a. 2014, S. 20 ff.) Werben Sie persönlich auf Elternabenden und bei Schulfesten. Nutzen Sie auch die Kraft der Bilder. Gestalten Sie Plakate und positionieren Sie diese gut sichtbar an strategisch wichtigen Stellen im Schulgebäude.

Seien Sie mutig und versuchen Sie auch neue Kommunikationswege zu gehen. Benutzen Sie die sozialen Medien, gehen Sie aber auch offline aktiv auf potentielle Mitglieder der Mensa AG oder Gäste der Mensa zu.

Für die **interne Kommunikation** sind regelmäßige Treffen unabdingbar. Wie im Abschnitt „Das erste gemeinsame Treffen“ bereits angesprochen wurde, empfiehlt es sich, den Rahmen für den persönlichen Austausch untereinander zu strukturieren und zu dokumentieren. Somit kann gewährleistet werden, dass jedes Mensa AG-Mitglied gehört wird und nach dem Treffen nachvollzogen werden kann, was besprochen wurde und welche Schritte eingeleitet wurden. (Vgl. Daenzer-Wiedmer u. a. 2013, S. 12, Böhringer u. a. 2014, S. 77)

- Erstellen Sie Protokolle, aus denen ersichtlich wird, wer, was, wo, wie und bis wann erledigt. Clustern Sie in aktuelle Anliegen, geplante Vorhaben, konkrete Ziele und Maßnahmen. Bestimmen Sie die Aufgaben und Fristen.
- Versenden Sie diese Protokolle zeitnah über einen E-Mailverteiler.
- Nutzen Sie die Protokolle zur Erstellung einer Tagesordnung für das kommende Treffen und vereinbaren Sie bei jedem Treffen gleich einen neuen Termin für eine Zusammenkunft.

Raum für konstruktive Kritik für alle

Schaffen Sie einen Rahmen, um auch Außenstehenden eine Möglichkeit zur konstruktiven Kritik zu geben. Je nach personellen Kapazitäten und örtlichen Gegebenheiten initiieren Sie beispielsweise einen Feedback Briefkasten bzw. eine Wunschbox oder Mailadresse für Kritik, welche für alle Mitglieder der Schulgemeinschaft zugänglich ist. Sie können unterstützend auch einzelne Aktionen oder das tägliche Angebot z. B. mit Hilfe von Stimmungsbildern oder Meinungsbrettern bewerten lassen. (Vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 21) Überlegen Sie sich, wie Sie die konstruktive Kritik in Ihre Arbeit involvieren können. Nichts ist schlimmer, als ehrlich seine Meinung kund zu tun, dafür wertvolle Zeit zu verwenden und dann nicht gehört zu werden. Veröffentlichen Sie zum Beispiel im sechs Wochen-Rhythmus die Kritikbeiträge und deren Lösungsansätze auf einer Infotafel in der Mensa. Das vermittelt sowohl den Schülerinnen und Schülern als auch allen anderen konstruktiven Kritikerinnen und Kritikern ein Gefühl des ernst genommen Werdens.

Positives Image der Mensa AG erschaffen

Genauso wichtig wie Raum für konstruktive Kritik zu geben, ist es, ein positives Image der Mensa AG zu schaffen. Wie kann das gelingen? Einige Punkte haben Sie schon im Abschnitt über „externe Kommunikation“ gelesen. Diese spielt die Hauptrolle bei der positiven Imageschaffung.

Organisieren Sie (vgl. Böhringer u. a. 2014, S. f.):

- Aktionstage wie zum Beispiel den „Tag der offenen Mensa“ oder den „Tag der Schulverpflegung“.
- Ermöglichen Sie mit Hilfe der Mensa AG Küchenbesuche und Frontcooking-Aktionen mit Verköstigungsmöglichkeiten.
- Gestalten Sie in Kooperation mit dem Caterer Themen- und Aktionswochen.
- Bieten Sie zum Kennenlernen der Mensa gemeinsame Klassenessen an.
- Schaffen Sie eine angenehme Atmosphäre durch die passende Einrichtung und Gestaltung des Speiseraums, sodass ein gern angenommener Platz zum Verweilen und Plaudern entsteht.
- Kommunizieren Sie den Wert des Essens.
- Binden Sie die Schülerinnen und Schüler aktiv ins Mensa Geschehen mit ein, indem Sie Ihnen Aufgaben übertragen und entsprechend dazu einkleiden (z. B. verschieden farbige T-Shirts je Aufgabenbereich). Ermöglichen Sie gelebte Partizipation.
- Überlegen Sie sich Aktionen, welche alle Beteiligten der Schulverpflegung und auch die Gäste der Mensa in einem freundlichen Umgang miteinander schult.
- Seien Sie mit der Mensa AG präsent im Schulalltag. Wenn etwas nicht gesehen wird, kann auch kein positives Image entstehen.

Und ganz wichtig: Geben Sie der Schulverpflegung mit Hilfe eines Printmediums ein Gesicht und beleben Sie dieses! Wer kocht denn für uns? Welche Geschichte haben sie? Holen Sie die beteiligten Personen an der Schulverpflegung aus ihrer Anonymität heraus. (Deutinger 2017, S. 172 ff.) Dies trägt auch wesentlich zu einer breiten Partizipation bei.

Breite Partizipation

Auf die Wichtigkeit von Partizipation wurde schon des Öfteren hingewiesen. Zink sieht eine breite Partizipation als vorrangiges Handlungsfeld für Veränderungsprozesse, wie die Gründung einer Mensa AG, an. Er beschreibt Partizipation in einem weiten Verständnis der immateriellen Beteiligung von allen an einer Organisation mitwirkenden Personen. (Vgl. Zink 2015a, S. 5) Es verwundert nicht, dass eine Grundphilosophie des Veränderungsmanagements lautet: „Mache Betroffene zu Beteiligten“. (Gerkhardt und Frey 2006, S. 51) Wenige Bereiche in der Schule haben so viele Berührungspunkte mit internen und externen Personengruppen und Organisationen wie die Schulverpflegung.

Im nun Folgenden werden Partizipationsmöglichkeiten zusammengefasst, welche sich in der Praxiserfahrung der Vernetzungsstellen Schulverpflegung bewährt haben. (Vgl. Böhringer u. a. 2014, S. 70 ff., Bonhöft 2014, S. 6 f.) Diese zielen auf die Meinungsabfrage, den Ideenaustausch und die Mitwirkung ab:

Führen Sie gemeinsam Ideensammlungen zur Mensa AG und Schulverpflegung im Allgemeinen durch (z. B. Zukunftswerkstatt).

Schaffen Sie Feedbackmöglichkeiten für konstruktive Kritik und Wünsche.

Kommunizieren Sie deutlich die Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner der Mensa AG.

Lassen Sie auch Schülerinnen und Schüler in der Schulkonferenz über die Mensa AG referieren.

Beziehen Sie schon bestehende Schülerfirmen in Mensa AG-Aktionen mit ein.

Schaffen Sie durch die Mensa AG Möglichkeiten, die Schülerinnen und Schüler aktiv in die Organisation und Zubereitung der Schulverpflegung einzubinden.

Lehrerinnen und Lehrer haben eine große Vorbildfunktion. Es sollte von Seite der Schule die Möglichkeit geschaffen werden, dass auch die Lehrerinnen und Lehrer am Mittagessen teilnehmen und einen Ausgleich zur Aufsichtszeit ermöglicht wird.

Thematisierung der Inhalte der Mensa AG im Unterricht.

7 Schlusswort

Eine Mensa AG zu gründen braucht viel Ausdauer, Engagement und vor allem die Beteiligung vieler am Schulverpflegungsprozess mitwirkender Personen. Es wird eine Kernaufgabe des Gründungsprozesses sein, diese zu aktivieren.

Eine breite Partizipation steigert unweigerlich die Akzeptanz für Ihre Vorhaben innerhalb der Mensa AG. Das Gegenteil von Akzeptanz ist die sogenannte Reaktanz, also der versteckte Widerstand. Ein früherer Zustand, also in unserem Falle das Nichtbestehen einer Mensa AG, soll wiederhergestellt werden. Die Gründe des Widerstands können sehr unterschiedlich sein. (Vgl. Deutinger 2017, S. 54) Die Schülerinnen und Schüler wollen lieber in ihrer Peergroup abhängen, als sich in einer AG zu engagieren. Der Koch fühlt sich durch die potentiellen Aktionen der Mensa AG ins Handwerk gepfuscht oder der Schulträger hat keine Lust auf einen Umbruch bei der Schulverpflegung. Sie werden häufiger auf Widerstand stoßen. Umso erbauender sind wissenschaftliche Erkenntnisse, die darlegen, dass lediglich ein Viertel der Gesellschaft Neuerungen konsequent verweigert. (Vgl. Roth und Haan 2013) Das wiederum bedeutet, dass die Mehrheit grundsätzlich bereit ist, unter gewissen Voraussetzungen, Neuerungen mitzutragen und mitzugestalten. Jetzt gilt es, diese Mehrheit in Ihrem schulischen Umfeld zu finden und eine Mensa AG zu starten. Dafür wünschen wir Ihnen viel Erfolg!

8 Literatur

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.) (2015): Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung. Abrufbar unter http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/erfolgsrezepte_online-fin.pdf .

Bendel, O. (2018): Gabler Wirtschaftslexikon. Das Wissen der Experten. Schwarmintelligenz. Abrufbar unter https://wirtschaftslexikon.gabler.de/definition/schwarmintelligenz-54132/version-277186 (13.08.2019).

Bier, C. u. a. (2014): Ausschreibung & Leistungsbeschreibung. Ein Handlungsleitfaden. Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung 1., 2. überarbeitete Aufl., Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Böhringer, S. u. a. (2014): Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung. Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung 3. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Bornhöft, S. (2014): Verpflegungskonzepte in Schulen Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenplanung. Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung 5., 1. überarbeitete Aufl., Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Brandenburgisches Schulgesetz (2002): Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz - BbgSchulG), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 18. Dezember 2018. Abrufbar unter https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgschulg (15.07.2019).

Bundesministerium für Arbeit und Soziales (2019): Bildungspaket. Die Leistungen des Bildungspakets. Abrufbar unter https://www.bmas.de/DE/Themen/Arbeitsmarkt/Grundsicherung/Leistungen-zur-Sicherung-des-Lebensunterhalts/Bildungspaket/leistungen-bildungspaket.html (12.08.2019).

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.) (2019): Deutschland, wie es isst. Der BMEL – Ernährungsreport 2019. Abrufbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2019.pdf .

Daenzer-Wiedmer, M. u. a. (2013): Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung. Eine Arbeitshilfe. Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung 2., 2. überarbeitete Aufl., Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Deinet, U. (2009): Essen im Ganztag als Kooperationsthema von Jugendarbeit und Schule. In: Rose, L., Sturzenhecker,B. (Hrsg.): „Erst kommt das Fressen ...“. Über das Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit. 1. Aufl., Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 121-140.

Deutinger, G. (2017): Kommunikation im Change. Erfolgreich kommunizieren in Veränderungsprozessen., 2. aktualisierte und vollständig überarbeitete Aufl., Berlin: Springer Gabler.

Gerkhardt, M. und Frey, D. (2006): Erfolgsfaktoren und psychologische Hintergründe in Veränderungsprozessen. Entwicklung eines integrativen psychologischen Modells. OrganisationsEntwicklung 4_06., S. 48–59. Abrufbar unter https://www.ikf.ch/images/stories/inhalte/Change%20Erfolgsfaktoren_Psychologie.pdf .

Grolman, F. (2019): Methode World Cafe. Die häufigsten Praxisfehler. Berlin: initio Organisationsberatung. Abrufbar unter https://organisationsberatung.net/methode-world-cafe-haufigste-praxisfehler/ (15.08.2019).

Hesse, H. (1941): Stufen. Abrufbar unter https://hhesse.de/gedichte/stufen/ (19.07.2019).

Kell, T. (2005): Die Kunst der Führung. Verhalten entwickeln, Führungspotenzial erweitern. Wiesbaden: Gabler.

Knoll, T. (2018): Veranstaltungsformate im Vergleich. Entscheidungshilfen zum passgenauen Event. Wiesbaden: Springer Gabler.

Kotter, J. P. (2011): Leading Change. Wie Sie Ihr Unternehmen in acht Schritten erfolgreich verändern. München: Vahlen.

Köcher, R. (2019): Nestlé Ernährungsstudie 2019. Allensbach: Institut für Demoskopie Allensbach.

Land Brandenburg (2016): Mitwirkung auf Schulebene. Schulkonferenz (BbgSchuIG §§ 90,91). Abrufbar unter https://schulaemter.brandenburg.de/sixcms/detail.php/bb2.c.460052.de (12.08.2019).

Lemke, H. (2017): Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung oder: Bildungsoffensive für die Ernährungswende. In: Wittkowske, S., Polster, M., Klatte, M. (Hrsg.): Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, S. 207-224.

Lutz, B. (2011): Die Sprache im Change Management. Linguistische Anmerkungen zu Verständlichkeit, Terminologie und Akzeptanz. In: OrganisationsEntwicklung 4: S 65–69.

Nestlé (2011): So is(s)t Deutschland 2011 – Ein Spiegel der Gesellschaft. Stuttgart.

Panne, O. (2016): An runden Tischen wächst das Wissen. In: Knoll, T. (Hrsg.): Neue Konzepte für einprägsame Events Partizipation statt Langeweile – vom Teilnehmer zum Akteur. Wiesbaden: Springer Gabler, S. 89-108.

Philipp, E. und Rolff, H.-G. (1999): Schulprogramme und Leitbilder entwickeln. Ein Arbeitsbuch. 3. Aufl., Weinheim und Basel: Beltz Verlag.

Pohl, G. (2019): Was heißt Grenzen setzten? In: Kinderzeit. Dusyma. Fachseite für Erzieher/innen. Abrufbar unter https://www.kinderzeit.de/news-detail-praxis/was-heisst-grenzen-setzen.html (15.07.2019).

Projektagentur – Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Bildung, Kultur und Umweltschutz mbH (Hrsg.) (2019): Gesetzlicher Rahmen der Schulverpflegung. Abrufbar unter https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/schulverpflegung/schule-gesetzlicher-rahmen/ (15.07.2019).

Roth, G. und Haan, G. (2013): Hirnforschung. Ohne Belohnung läuft gar nichts. In: Wirtschaftswoche. Handelsblatt GmbH. Abrufbar unter https://www.wiwo.de/erfolg/beruf/hirnforschung-wie-man-veraenderungen-den-weg-frei-macht/7789916-3.html (16.07.2019).

Schäfer, R. (2015): Gesetzliche Grundlagen und Handlungsempfehlungen für Schulträger zur Optimierung der Qualität und Akzeptanz der Schulverpflegung im Land Brandenburg. Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (Hrsg.), Potsdam.

Sturzenhecker, B. (2009): Das Frühstück der Mütter – Elternbildung mit benachteiligten Müttern in Hamburger Eltern-Kind-Zentren. In: Rose, L., Sturzenhecker, B. (Hrsg.): „Erst kommt das Fressen ...“. Über das Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit. 1. Aufl., Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 59-76.

Wagner, G. (2017): Schulverpflegung und geistige Leistungsfähigkeit. In: Wittkowske, S., Polster, M., Klatte, M. (Hrsg.): Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung. Bad Heilbrunn: Verlag Julius Klinkhardt, S. 61-76.

Wehmöller, D. (2014): In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden. Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung 4., 1. überarbeitete Aufl., Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Zink, K. u. a. (Hrsg.) (2015): Veränderungsprozesse erfolgreich gestalten, 2. aktualisierte und erweiterte Aufl., Berlin und Heidelberg: Springer Vieweg.

Zink, K. (2015a): Das Projekt PaGIMo – Beteiligung und Integration als Voraussetzung erfolgreicher Veränderung. In: Zink, K. u. a. (Hrsg.): Veränderungsprozesse erfolgreich gestalten, 2. aktualisierte und erweiterte Aufl., Berlin und Heidelberg: Springer Vieweg, S. 1-10.

9 Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Verteilung der 12 Erfolgsfaktoren über den Phasenverlauf von Veränderungsprozessen 14
in Anlehnung an Gerkhardt und Frey 2006, S. 52

Abb. 2: Stellenausschreibung für die Gestaltung und Entwicklung der Schulverpflegung 21

Abb. 3: Ist-Soll-Vorgehensweise-Strategie 22

Abb. 4: Verlauf einer Mensa AG-Zukunftskonferenz 25

Abb. 5: Übungsbeispiel für einen Mensa AG-Leitsatz und dessen Erläuterung 31

Abb. 6: Stufenleiter der Kommunikation 36
in Anlehnung an Deutinger 2017, S. 21

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

10 Weitere Ansprechpartner

Bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg erhalten Sie weitere Informationen für die Belange der Schulverpflegung. (www.vernetzungsstelle-brandenburg.de)

11 Zum Weiterlesen

Praxiswissen – Vernetzungsstellen Schulverpflegung:

1. Ausschreibung & Leistungsbeschreibung. Ein Handlungsleitfaden
2. Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung. Eine Arbeitshilfe
3. Akzeptanz von Schulverpflegung. Eine interaktive Handreichung
4. In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden
5. Verpflegungskonzepte in Schulen Grundlagen und Planungseckdaten für die Küchenplanung

1. 2. 3. 4. 5.

12 Anhang

Das Mensa Café

Charakter:

Das Mensa Café ist eine hierarchiefreie und interaktive Methode, welche eine ergebnisorientierte Bearbeitung einer zentralen Fragestellung zum Ziel hat und an das World Café angelehnt ist. Die Atmosphäre soll, wie der Name schon sagt, wie in einem Kaffeehaus zum Gespräch animieren. (Vgl. Knoll 2018, S. 37 f.)

Ziel:

Die allgemeinen Ziele eines Mensa Cafés können wie folgt zusammengefasst werden (Vgl. Knoll 2018, S. 37):

- thematische Vertiefung einer Fragestellung
- Partizipation und Mitarbeit fördern
- Ideengenerierung
- Crowdsourcing
- ergebnisorientierte Problemlösung
- Netzwerken durch Kleingruppenarbeit
- Erzielung hochwertiger Ergebnisse in kürzester Zeit

Anwendung:

Das Mensa Café bzw. Welt Café findet Anwendung in (Vgl. Knoll 2018, S. 37):

- Bürger- oder gemeindliche Beteiligungsforen
- Politik und Verbände
- Verwaltung und Dienstleistung
- Wissenschaft und Forschung
- Fortbildung
- begleitende Aufwertung von Frontalveranstaltungen
- Kundenbefragung

TeilnehmerInnenzahl:

Die Anwendung dieser Methode wird ab einer TeilnehmerInnenzahl von 12 Personen empfohlen. Das ist ein realistischer Richtwert, wenn Sie sich die potentiellen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Mensa AG ins Gedächtnis rufen. (Vgl. Abschnitt „Wer sollte ins Boot geholt werden? - Mitwirkende finden“ in Handlungsempfehlung Basismodul) Die Methode kann je nach räumlichen Kapazitäten mit mehreren 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmern durchgeführt werden. Pro Tisch wird ein eine Gastgeberin/ein Gastgeber benötigt sowie eine Moderatorin/ein Moderator für das gesamte Mensa Café. (Vgl. Knoll 2018, S. 37)

Dauer:

Die Dauer eines Mensa Cafés liegt zwischen 45 Minuten und 3 Stunden. (Vgl. Knoll 2018, S. 37)

Ausstattung:

Runde Tische (je nach Teilnehmerinnen- und Teilnehmerzahl), mindestens empfehlen sich fünf Stühle pro Tisch, davon vier für Gäste und einer für die Gastgeberin/den Gastgeber. Maximal sollten zehn Stühle in „erster Reihe“ platziert sein. Bei ganz interessanten Gesprächsrunden können noch Stühle in zweiter Reihe hinzu gestellt werden. Zur Abwechslung können auch runde Stehtische eingesetzt werden. Auf den Tischen sollte für jede Gesprächsrunde ein Flipchartpapier bereitliegen, ausreichend Stifte und Textmarker in unterschiedlichen Farben, Pinnnadeln und Moderationskarten.

Exkurs – der runde Tisch:

Berühmtes Vorbild des runden Tisches ist die im 12. Jahrhundert erstmals erwähnte Tafelrunde von König Artus. Artus soll den runden Tisch erfunden haben, um Streitigkeiten der teilnehmenden Ritter um die besten Plätze entgegenzuwirken. Der runde Tisch erlebte seine Hochzeit im Revolutionsjahr 1989. Damals verhandelten die unterschiedlichen Akteure an runden Tischen, um Kompromisse zu erzielen, die von allen Parteien anerkannt werden konnten. Der größtenteils friedliche Übergang zeigt, dass dies gelungen ist. Heute wird der runde Tisch häufig von Politik und Verwaltung eingesetzt, um Bürgerinnen und Bürger an Entscheidungen zu beteiligen und um die Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis zu fördern. Das Potenzial der runden Tische, also der Tischform, darf nicht unterschätzt werden. Wenn Sie also die Möglichkeit haben, runde Tische zu benutzen, so machen Sie das. Die kreisförmige Anordnung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer symbolisiert einen gleichberechtigten, offenen Dialog. Ein Blickkontakt wird erleichtert und jeder kann jeden gut ansprechen. Wer schon einmal an der Ecke eines Tisches sitzen musste, weiß um den Vorteil runder Tische. (Vgl. Panne 2016, S. 91 ff.)

Methode:

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer diskutieren an den einzelnen, im besten Falle, runden Tischen, in mehreren aufeinanderfolgenden Gesprächen zuvor definierte Fragestellungen. (Vgl. Panne 2016, S. 101) Es wird auf ein verwertbares Gesamtergebnis hingearbeitet, das am Ende im Plenum präsentiert wird.

Die Gäste des Mensa Cafés verteilen sich gleichmäßig an die vorbereiteten Tische. Pro Tisch sollten immer circa fünf Personen Platz nehmen können, bei ganz großen Gruppen maximal zehn in „erster“ Reihe. Stehtische können zur Abwechslung auch eingesetzt werden. Die Erfahrung zeigt, dass sich im Stehen dynamischere Gespräche entwickeln. (Vgl. Grolman 2019) Ein Abstand von 2,5 Metern zwischen den Tischen hat sich in der Praxis bewährt, da so die Gesprächslautstärke des Nachbartisches nicht störend wirkt. (Vgl. Knoll 2018, S. 38)

Eine Moderatorin bzw. ein Moderator ist für das gesamte Mensa Café zuständig. Sie oder er begrüßt die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, erklärt den Ablauf, führt in die Fragen, welche an den Tischen besprochen werden sollen ein, und sorgt für eine angenehme, inspirierende „Kaffeehausatmosphäre“.

Danach verteilen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer möglichst gleichmäßig an den von ihnen bevorzugten Tischen und nehmen ihre Rolle als Meinungs-BotschafterInnen ein.

Eine Gesprächsrunde dauert zwischen 15 und 30 Minuten. Üblicherweise gibt es drei Durchgänge. An jedem Tisch gibt es eine zuvor bestimmte oder aus der TeilnehmerInnengruppe freiwillig gemeldete Moderatorin bzw. Moderator. Die Moderatorinnen und Moderatoren sind die Gastgeberinnen und Gastgeber des Kaffeehaustisches. Sie bleiben während aller Runden am selben Tisch sitzen. (Vgl. Panne 2016, S. 101 f.)

Nach jedem Gesprächsdurchgang gibt die Moderatorin bzw. der Moderator ein Signal. Die Kaffeetischgäste begeben sich zum nächsten Tisch ihrer Wahl. Die Moderatorin bzw. der Moderator fasst das zuvor diskutierte zusammen. Darauf aufbauend starten die Kaffeehausgäste in eine neue Gesprächsrunde. Somit bildet sich immer eine neue Gesprächskonstellation. Die Gespräche an sich sollen aber nicht moderiert werden. Das Mensa Café lebt von der Neigung der Menschen zu lebendigen und intensiven Gesprächen. Wichtige Erkenntnisse sollen von der Person dokumentiert werden, die sie ausspricht. Dies darf auch kreativ geschehen, durch Zeichnungen, Skizzen etc. (Vgl. Grolman 2019)

Am Ende des letzten Gesprächsdurchgangs erfolgt eine abschließende Reflexionsphase. (Vgl. Panne 2016, S. 101) Die Moderatorin/der Moderator präsentiert die Ergebnisse der Gespräche im Plenum. Die schriftlich fixierten Ergebnisse der Tische auf den Flipchartblättern oder beschreibbaren Tischdecken werden an die Stellwände gepinnt. Die ModeratorInnen bzw. GastgeberInnen der Tischrunden bringen die Ergebnisse der Diskussionen auf den Punkt. Abschließend kann die Moderatorin bzw. der Moderator ein Gesamtfazit mit allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern ziehen und daraus Handlungsoptionen folgern und Visionen formulieren. (Vgl. Panne 2016, S. 102)

Kaffeehausetikette:

Mensa Cafés sind dann erfolgreich, wenn eine offene, gastfreundliche und tolerante Atmosphäre geschaffen wurde. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer soll sich aktiv beteiligen können, aber auch einfach nur zuhören muss erlaubt sein. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Runde sollen in ein konstruktives Gespräch finden können. Dass dies gelingt, liegt primär in der Verantwortung der GastgeberInnen bzw. ModeratorInnen am Tisch. Das Aufstellen von Kaffeehausetiketten ist hierbei hilfreich. Kaffeehausetiketten sollen Verhaltensempfehlungen für die Gesprächsrunden sein. Die ErfinderInnen der World Café Methode, Juanita Brown und David Isaacs formulierten folgende Kaffeehausetiketten (Panne 2016, S. 103):

- „Jeder Teilnehmer soll sich auf das fokussieren, was wichtig ist.
- Man soll eigene Ansichten beitragen.
- Man soll mit Herz und Verstand sprechen und hören.
- Man soll hinhören, um wirklich zu verstehen.
- Man soll die entstehenden Ideen verbinden.
- Man soll seine Aufmerksamkeit darauf richten, neue Erkenntnisse und tiefer gehende Fragen zu entdecken.
- Man soll spielen, kritzeln, malen: Es ist erwünscht, auf die Tischdecke zu schreiben.
- Man soll Spaß haben.“

Entwicklung der Fragestellungen:

Ein weiterer Erfolgsfaktor für das Gelingen von Mensa Cafés ist das Stellen relevanter Fragen. Je größer das Interesse an den vorgeschlagenen Fragestellungen ist, desto mehr werden sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einbringen. Zunächst wird ein Themenschwerpunkt (Gründung einer Mensa AG) für das Mensa Café festgesetzt. Daraus wird der dazugehörige Fragenkomplex abgeleitet. Es empfiehlt sich, die Fragen konkret, aber dennoch offen zu formulieren, um anwendbare Erkenntnisse zu erzielen. (Vgl. Panne 2016, S. 104) Wollen Sie mehr in die „Breite“ gehen, dann bieten Sie an jedem Tisch eine unterschiedliche Fragestellung an. Wollen Sie mehr „Tiefe“ erreichen, dann lassen Sie die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur selben Frage diskutieren. Fragestellungsbeispiele für unseren Themenschwerpunkt „Gründung einer Mensa AG“ wären beispielsweise:

- Was wollen wir mit der Gründung einer Mensa AG erreichen?
- Wen können wir wie für die Mensa AG gewinnen?
- Welche Aktionen können wir mit der Mensa AG umsetzen?
- Wie können wir mit Hilfe einer Mensa AG die Akzeptanz für die Schulverpflegung erhöhen?

Die sogenannten W-Fragen (Was? Wer? Wo? Wann? Wie? Warum? Woher?) eignen sich sehr gut als Orientierung. Diese Fragen lassen differenzierte Antwortmöglichkeiten zu, sodass die Wünsche und Meinungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer artikuliert werden können. (Vgl. Panne 2016, S. 105)

Allgemeine Checkliste (Vgl. Grolman 2019):

Klären Sie Ihr Anliegen! Was wollen Sie mit dem Mensa Café erreichen?

- Beteiligen Sie bei der Vorbereitung des Mensa Cafés Personen, welche mit der Thematik, die diskutiert werden soll, vertraut sind, um wirklich relevante Fragestellungen zu identifizieren.
- Wenn möglich, können Sie zur Generierung der Fragen auch einen Vorbereitungsworkshop initiieren.

Zusammenfassend kann zum Mensa Café gesagt werden, dass diese Methode einen partizipativen Wissensaustausch in einer heterogenen Gruppe fördert und die „Schwarmintelligenz“ (Bendel 2018) nach außen hervorbringt. Die Mensa Café Methode kommt auch all denjenigen entgegen, die lieber in einer kleinen Gruppe ihre Gedanken preisgeben. Das Mensa Café ist jedoch auch ein kleines Abenteuer, da nie im Voraus gesagt werden kann, wie es verlaufen wird. (Vgl. Panne 2016, S. 105 f.)

Notizen

Notizen

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

AUFBAUMODUL

Handlungsempfehlung zur Gründung einer Mensa AG

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 3

2 Gründungsprozess konkret 4

3 Beteiligungs- und Beschlussverfahren in Schulen 5

4 Einbindung der Mensa AG in den Schulentwicklungsprozess 8

5 Schnittstellen der Mensa AG zu den fächerübergreifenden Themen des Rahmenlehrplans 10

6 Stärkung der Teambildung der Mensa AG 11

7 Literatur 14

8 Abbildungsverzeichnis 15

9 Tabellenverzeichnis 15

10 Weitere Ansprechpartner 15

11 Anhang 16

Mein Wunschessen
Mensaregeln selbstgemacht
Checkliste zur Einführung oder Verbesserung der Schulverpflegung
Anschreiben Lehrkräfte
Anschreiben Eltern
Anschreiben Caterer
Anschreiben Schülerinnen und Schüler
Anschreiben Sponsoren
Aufruf Mensa AG-Mitglieder gesucht
Plakate

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

1 Einleitung

Herzlichen Dank, dass Sie sich weiterhin Zeit für die Gründung einer Mensa AG nehmen! Die positiven Folgeeffekte für die Schulgemeinschaft und darüber hinaus nach einer gelungenen Gründung einer Mensa AG sind unzählbar. Wir hoffen, dass Ihr schulisches Umfeld Ihr Engagement anerkennt. Wir jedenfalls wissen es sehr zu schätzen.

Im Basismodul haben Sie viel über mögliche Inhalte einer Mensa AG, dem Start des Gründungsprozesses sowie der Visions- und Leitbildentwicklung erfahren. Immer mit dabei waren Hinweise zur gelungenen Kommunikation und Partizipation aller Beteiligten. Diese Hinweise werden uns auch weiterhin begleiten.

Da Sie durch das Basismodul schon einen guten Überblick über die Gründung einer Mensa AG bekommen und Überlegungen über die individuellen Bedürfnisse Ihrer Schule angestellt haben, wird anders als in der Handlungsempfehlung des Basismoduls diese Handlungsempfehlung mit vielen Links und QR-Codes zur individuellen Vertiefung Ihrer Schwerpunktsetzung gespickt sein.

Im Aufbaumodul widmen wir uns nochmals dem Gründungsprozess, gehen auf Beteiligungs- und Beschlussverfahren in Schulen ein, überlegen uns, wie die Mensa AG in den Schulentwicklungsprozess eingebunden werden kann, welche Schnittstellen es zu den fächerübergreifenden Themen des Rahmenlehrplanes gibt und ganz wichtig: wie die Teambildung der Mitglieder der Mensa AG gestärkt werden kann. Im Anhang finden Sie eine Reihe von Kopiervorlagen wie Elternbriefe oder Mitmach-Plakate.

Im Anschluss daran starten wir mit fächerübergreifenden Unterrichtseinheiten durch, die außerhalb der Mensa AG Lust zum Mitmachen fördern und den Schülerinnen und Schülern zeigen, was alles mit dem Schulessen zusammenhängen kann.

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer die weibliche und männliche Form bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer beide Geschlechter angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit grüner Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

2 Gründungsprozess konkret

Haben Sie schon Ihre Vision entwickelt oder Ihre Definition der Mensa AG an Ihrer Schule verschriftlicht? Dann haben Sie schon sehr viel erreicht. Wie Sie bereits wissen, „die“ Mensa AG gibt es nicht. Jede und jeder von uns hat seine eigenen Werte, Einstellungen und Haltungen. Ganz egal ob jung oder alt, Schülerin, Mutter oder Lehrer. Die persönlichen Ideen zu einem großen Ganzen, also zu einer gemeinsamen Vision oder gar Definition zu bündeln, kann auch herausfordernd sein und setzt eine hohe Reflexionskompetenz voraus. (Vgl. Deutinger 2017, S. 161, Schüßler 2008 S. 7ff.) Ein langer Atem wird von Zeit zu Zeit notwendig sein. Halten Sie sich an die Empfehlungen des Basismoduls. (Vgl. Basismodul Kapitel 5 „Konstituierung einer Mensa AG“) Nehmen Sie von Beginn an alle Beteiligten mit und ermöglichen Sie Partizipation. Klären Sie Erwartungen und Rollen innerhalb der Mensa AG. Bedenken Sie auch die Zeit- und Energieressourcen der Beteiligten, sodass Ziele realistisch definiert werden und auch umgesetzt werden können. Die Erreichung von Zielen motiviert zum Weitermachen! Mit dem Ziel vor Augen werden Sie die Gründung einer Mensa AG zusammen mit anderen schaffen.

Zur individuellen Vertiefung:

In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht

https://www.kita-schulverpflegung.nrw/sites/default/files/migration_files/media232525A.pdf

Schritt-für-Schritt-Anleitung für eine erfolgreiche Mittagsverpflegung

http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/schritt-für-schritt-anleitung_für_eine_erfolgreiche_mittagsverpflegung.pdf

Akzeptanz von Schulverpflegung

https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/media232524A.pdf

3 Beteiligungs- und Beschlussverfahren in Schulen

Die Schule ist mehr als ein reiner Lernort für Kinder und Jugendliche. Neben Aufgaben und Pflichten, welche ihre Fähigkeiten und Kompetenzen entwickeln sollen, haben die Schülerinnen und Schüler auch Rechte. Durch ihr Mitspracherecht können sie ihr Lebensumfeld Schule aktiv mitgestalten. Die Schule ist für Schülerinnen und Schüler gemacht. Somit sollen sie auch wirksam und gleichberechtigt beteiligt sein. Beteiligt sein heißt, sich einander zu vertrauen, aber auch sich gegenseitig etwas abzuverlangen. (Vgl. Lorenz und Miller 2019, S. 5) Deutschland unterzeichnete im Jahre 1992 die UN-Kinderrechtskonvention. Seitdem ist Partizipation, also beteiligt sein, ein Grundrecht von Heranwachsenden, das laut der Kinderechtskonvention gewährt werden muss. Der Schule als Institution, die von allen Kindern und Jugendlichen in Deutschland besucht werden muss, kommt hierbei eine zentrale Stellung zu. (Vgl. Derecik u. a. 2018, S. 2)

Doch auch die Eltern und natürlich die Lehrerinnen und Lehrer, die Schulleitung sowie das sonstige Personal an der Schule spielen eine aktive Rolle in den Mitwirkungsgremien. (Vgl. Lorenz und Miller 2019, S. 54)

Die Mitwirkung in der Schule wird nach § 74 Abs. 3 des Brandenburgisches Schulgesetz (BbgSchulG)

1. *in unmittelbarer Form ausgeübt (jedes Elternteil nimmt die im Schulgesetz festgelegten Rechte für sein Kind wahr)*
2. *und durch Gremien (kollektive Rechte) wahrgenommen.*

(Brandenburgisches Schulgesetz 2002)

Das Brandenburgische Schulgesetz finden Sie unter:

https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgschulg

Für die Gründung einer Mensa AG ist ein positiver Schulkonferenzbeschluss unabdingbar. Da in der Schulkonferenz stimmberechtigte Mitglieder aller schulischen Mitwirkungsgremien sowie beratende Mitglieder aus dem schulischen Umfeld beteiligt sind, sind bei einem positiven Beschluss der Schulkonferenz zur Gründung einer Mensa AG schon die wichtigsten Weichen für einen gelungenen Start gelegt. Eine Mensa AG lebt von einer breiten Zustimmung und der Mitwirkung vieler. (Vgl. Lorenz und Miller 2019, S. 54 ff.)

Zuvor muss die Gründung der Mensa AG in den verschiedenen Konferenzen der Mitwirkungsgremien der Schulen besprochen werden. Im Folgenden finden Sie eine Zusammenfassung der Konferenzen an einer Schule und deren Inhalte.

<table>
<tr><th>Lehrkräfte</th><th>SchülerInnen</th><th>Eltern</th></tr>
<tr><td>Konferenz der Lehrkräfte (KdL)

Mitglieder:
• Alle Lehrkräfte
• Zwei VertreterInnen der EK als beratende Mitglieder

Zusammenkünfte:
• Sechsmal im Schuljahr

Aufgaben:
• Berät alle wichtigen Angelegenheiten, beschließt z. B. Grundsätze der Erziehungs- und Unterrichtsarbeit, Stundenplan, Leistungsbewertung …</td><td rowspan="4">Konferenz der SchülerInnen (SK)

Mitglieder:
• Zwei SchülersprecherInnen pro Klasse (ab der 1. Jahrgangsstufe möglich)

Zusammenkünfte:
• Mindestens dreimal im Schuljahr

Aufgaben:
• Anliegen der eigenen Klassen vertreten</td><td>Elternkonferenz (EK)

Mitglieder:
• ElternsprecherInnen
• Zwei Lehrkräfte als beratende Mitglieder
• Schulleitung auf Wunsch

Zusammenkünfte:
• Dreimal im Schuljahr

Aufgaben:
• Vertritt schulische Interessen aller Eltern</td></tr>
<tr><td>Fachkonferenzen (FK)

Mitglieder:
• Alle unterrichtenden LK
• Zwei beratende Mitglieder

Zusammenkünfte:
• Zweimal im Schuljahr

Aufgaben:
• Berät über alle das Fach betreffenden Angelegenheiten</td><td rowspan="3">Elternversammlungen (EV)

Mitglieder:
• Eltern einer Klasse
• SchülerInnen
• Lehrkräfte (auf Einladung)

Zusammenkünfte:
• Zwei- bis dreimal im Schuljahr

Aufgaben:
• Information der Eltern
• Meinungsaustausch</td></tr>
<tr><td>Klassenkonferenzen (KK)

Mitglieder:
• Alle unterrichtenden LK
• Schüler- und Elternsprecher als beratende Mitglieder

Aufgaben:
• Berät und beschließt über alle Fragen der Unterrichts- und Erziehungsarbeit der Klasse</td></tr>
</table>

Zum Weiterlesen:

Fragen und Antworten zur Mitwirkung in Brandenburg

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/schule/schulkultur/mitwirkung/mitwirkung-brandenburg/fragen-und-antworten-zur-mitwirkung-in-brandenburg/?L=0

Schüler und Eltern mit Wirkung. Ratgeber für Schüler- und Elternvertretungen

https://mbjs.brandenburg.de/wir-ueber-uns/publikationen/schueler-und-eltern-mit-wirkung.html

4 Einbindung der Mensa AG in den Schulentwicklungsprozess

Eine Arbeitsgemeinschaft wie die Mensa AG, welche viele Akteure der Schulgemeinschaft an einen Tisch bringt, kann direkt und indirekt viele positive Auswirkungen auf den Schulentwicklungsprozess haben. Gute Schule lebt von aktiver Mitwirkung vieler. An Schulen, an denen sich alle engagiert um ein partizipatives Schulklima bemühen, lernt, lehrt und arbeitet es sich einfacher. (Vgl. Lorenz und Miller 2019, S. 5)

Die Schülerinnen und Schüler sehen ihre Schule als ihren Lebensraum an. (Vgl. Koop 2014, S. 4) Wie man gemeinsam ein Leitbild erstellen kann, haben Sie schon in der Handlungsempfehlung des Basismoduls in Kapitel 5 erfahren. Diese Praxistipps zur Konstituierung einer Mensa AG lassen sich auch im allgemeinen Schulentwicklungsprozess anwenden.

Viele Schulen befinden sich im Umbau oder in der Entwicklung hin zur Ganztagsschule. Die Schulverpflegung nimmt in diesem Prozess eine zentrale Rolle ein, ob gewollt oder nicht. Ein Mittagessen gehört bei einem Ganztagsangebot dazu. Eine Mensa AG kann hier durch ihren partizipativen Charakter positive Akzente in der Schulverpflegung setzten. (Vgl. Bundesministerium für Bildung und Forschung 2019) Welche gesetzlichen Vorschriften es bei der Gründung einer AG zu beachten gilt und welche Vergütungsformen für engagierte Mensa AG Mitglieder möglich sind, erfahren Sie in den Amtsmitteilungen des Landes Brandenburgs:

https://schulaemter.brandenburg.de/sixcms/detail.php/bb1.c.182097.de

In der Broschüre „Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen“ herausgegeben vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft finden Sie ab Seite 18 Praxisbeispiele von Schulen, welche ihre Schulverpflegung aktiv in den Schulentwicklungsprozess und im Schulprogramm aufgenommen haben:

https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/053016.pdf

Praxisbeispiele für die Mensa AG finden Sie unter:

https://www.sz-r.de/mensa/

http://www.sportschule-potsdam.de/mensa-ag

https://www.afs-raunheim.de/so-arbeiten-wir/arbeitsgemeinschaften/mensa-ag.html

Einen Forschungsbericht zur aktuellen Situation und Entwicklung der ernährungsbezogenen Bildungsarbeit in Schulen, welcher als Argumentationsgrundlage für die Erstellung eines Schulprogramms im Bereich Ernährung herangezogen werden kann, finden Sie unter:

https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/PDF/ErnBildung_ueberarbeitet_Abschlussbericht.pdf

5 Schnittstellen der Mensa AG zu den fächerübergreifenden Themen des Rahmenlehrplans

Die Schnittstellen einer aktiven Mensa AG mit den Inhalten des Rahmenlehrplans scheinen nahezu unerschöpflich. Die in den Grundsätzen des Rahmenlehrplans genannten Punkte berühren alle je nach Schwerpunktsetzung die Inhalte der Mensa AG. (Vgl. SenBJF und MBJS 2015a) Ebenso können alle übergreifenden Themen des Teil B des Rahmenlehrplans „Fachübergreifende Kompetenzentwicklung“ als Orientierung für die inhaltliche Gestaltung der Mensa AG herangezogen werden. (Vgl. SenBJF und MBJF 2015b) Im Anschluss an das Aufbaumodul werden Sie sechs Unterrichtsmodule kennenlernen, welche anhand der übergreifenden Themen des Rahmenlehrplans entwickelt wurden.

Den Rahmenlehrplan für Brandenburg finden Sie unter:

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/rlp-online/

6 Stärkung der Teambildung der Mensa AG

Im Laufe Ihrer Berufserfahrung haben Sie bestimmt schon viele Methoden zur Teambildung kennengelernt. Die Zeit in ein auflockerndes Kennenlernen sowie in die Teambildung der Mensa AG Mitglieder zu investieren, lohnt sich umgehend während des intensiven Arbeitens an der Gründung einer Mensa AG. Sie finden im Folgenden eine Auswahl an einfach umsetzbaren Methoden, die alle auf die breitgefächerte Thematik der Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung abgestimmt sind.

Drei Mensa Fakten für alle

Bilden Sie Gruppen mit je drei Personen. Jedes Dreier-Team soll drei Mensa Fakten herausfinden, die auf alle drei Gruppenmitglieder gleichermaßen zutreffen.

Beispiele hierfür wären:

- Jeder macht bei der Mensa AG mit, mit dem Ziel die Qualität des Essens zu verbessern.
- Am liebsten aßen alle Gruppenmitglieder während ihrer Schulzeit Kartoffelpuffer in der Schulmensa.
- Jeder hat gerade in der Mensa einen Kaffee getrunken.

Wenn jeder vor dem Vorstellen der Fakten noch seinen Namen sagt, prägt sich dieser ganz beiläufig mit ein.

Zweimal Ernährungs- und Verbraucherwahrheit, einmal Ernährungs- und Verbraucherlüge

Alle Mensa AG Mitglieder bekommen einen Zettel und Stift. Jedes Mitglied schreibt drei Aussagen über ihr/sein individuelles Ernährungs- und Verbraucherverhalten auf. Zwei dieser Aussagen sollen der Wahrheit entsprechen. Eine davon soll gelogen sein. Wichtig ist, die Lüge so realistisch wie möglich zu formulieren.

Zum Beispiel:

- „Ich achte bei meinem Einkauf darauf, dass das Obst und Gemüse aus regionalem Anbau stammt.“ (Wahrheit)
- „Ich ernähre mich vegetarisch.“ (Wahrheit)
- „Ich verzichte vollkommen auf Plastik.“ (Lüge)

Die Aussagen werden der Reihe nach vorgetragen. Die anderen Mensa AG Mitglieder erraten, welche Aussage nicht der Wahrheit entspricht. Das Spiel lässt sich zeitlich straffen, indem die Aussagen lediglich mündlich gemacht werden oder nur eine wahre und eine falsche Aussage gemacht wird.

Kaffee oder Tee?

Kaffee oder Tee? Apfel oder Birne? Schokolade oder Gummibären? Dieses klassische Kennenlernspiel macht durch das schnelle Tempo Spaß und hält auch ungeduldige Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Laune. Bilden Sie einen Kreis und werfen Sie einen Ball in die Runde. Wer den Ball fängt muss die erste einfache Entscheidungsfrage beantworten, sich schnell eine weitere ausdenken und den Ball an eine andere Person weiterwerfen. Diese Person beantwortet die Frage der Werferin bzw. des Werfers und setzt das Spiel ebenso fort. Um den Ablauf zu beschleunigen, können die sich im Themenfeld der Ernährungs- und Verbraucherbildung bewegenden Entscheidungsfragen auch vorab auf einem Plakat oder einer Tafel gut sichtbar festgehalten werden. Die Spielleiterin bzw. der Spielleiter ruft nach jedem Wurf der Fängerin bzw. dem Fänger eine neue Frage zu.

Die Farben meiner Mensa

Stellen Sie einen Teller mit verschiedenfarbigem Obst und Gemüse zusammen. Für jede Farbe werden vorab Fragen definiert, die von den SpielerInnen beantwortet werden sollen.

Rot = Was ist dein Mensa-Wunschessen?

Grün = Wie sieht deine Traummensa aus?

Gelb = Welche Mensa findest du besonders gut?

Blau = Welches Getränk sollte es in deiner Traummensa jeden Tag geben?

Nach jeder Frage wird der Teller weitergegeben und das gewählte Obst- oder Gemüsestück darf verzehrt werden. Anstatt Obst und Gemüse können natürlich auch andere Lebensmittel, wie Gummibärchen oder Schokolinsen verwendet werden.

Tischdecke umdrehen

Ziel des Spieles ist es die Tischdecke umzudrehen, ohne dass ein Mitglied der Mensa AG den Boden berührt. Alle Mensa AG Mitglieder stehen auf einer Tischdecke. Diese soll, wenn möglich, so gewendet werden, ohne dass eine Person die Tischdecke verlässt und auf den Boden daneben tritt.

Heiße Suppe

Ziel ist es, die heiße Suppenterrine „ohne Verbrennungen“ zu überqueren. Jede Person bekommt ein Blatt Papier. Dieses Papier symbolisiert einen Suppenteller. Nun soll die heiße Suppenterrine, eine abgesteckte Fläche im Raum, überquert werden. Die Gruppe steht an einem Rand der Suppenterrine (abgesteckte Fläche) und muss versuchen mit Hilfe der Suppenteller (Blatt Papier) an die andere Seite der Suppenterrine zu gelangen. Dabei darf niemand neben die Suppenteller treten, sonst drohen Verbrennungen. Auch dürfen die Suppenteller nicht losgelassen werden, da sie dann untergehen und nicht weiter genutzt werden können.

Reise zum Mittelpunkt der Mensa

Ziel des Spieles ist es, einen festgelegten Punkt in der Mensa zu erreichen. Alle Personen, bis auf eine, haben dafür verbundene Augen. Die Gruppe bildet eine Schlange und die Person ohne verbundene Augen steht ganz hinten. Durch Schulterklopfen muss die hinten stehende Person durchgeben, in welche Richtung es gehen soll.

Toastbrot auf dem Teller

Ziel des Kooperationsspiels ist es, aus einem Seil einen Teller (Kreis) zu bilden. Aus dem anderen Seil soll ein Toastbrot (Quadrat) geformt werden, das den Teller (Kreis) mit all seinen vier Ecken berührt. Dieses Ziel muss vor Spielbeginn erklärt werden. Es empfiehlt sich eine Gruppengröße von circa acht bis zehn Personen. Zwei lange Seile (min. 10 m) und Augenbinden werden benötigt. Die zwei Seile werden nebeneinander gelegt. Die Spielleiterin bzw. der Spielleiter schaltet sich ein, wenn die erste/n Person/en ein Seil berührt/en. Die Spielerin bzw. der Spieler, die/der das Seil berührte wird blind und bekommt die Augen mit der Augenbinde verbunden. Die anderen Spielerinnen und Spieler werden daraufhin stumm. Nun muss mit Körpersprache kommuniziert werden, um das Ziel des Spieles zu erreichen.

Weitere Methoden und Ideen finden Sie unter:

https://www.talu.de/kennenlernspiele-kinder-erwachsene/

https://www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/praxisdb/suche.pl?typ=Methoden&aktion=erg

https://www.seminar-tools.com/8-kennenlernspiele-fuer-erwachsene/

7 Literatur

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.) (2015): Erfolgsrezepte für die Schulverpflegung. Abrufbar unter http://www.schulverpflegung.bayern.de/mam/cms09/mittagsverpflegung/dateien/erfolgsrezepte_online-fin.pdf (20.09.2019).

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015a): Rahmenlehrplan Teil A. Bildung und Erziehung in den Jahrgangsstufen 1-10. Abrufbar unter https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_A_2015_11_16web.pdf (03.09.2019).

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015b): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung. Abrufbar unter https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019).

Brandenburgisches Schulgesetz (2002): Gesetz über die Schulen im Land Brandenburg (Brandenburgisches Schulgesetz - BbgSchulG), zuletzt geändert durch Artikel 4 des Gesetzes vom 18. Dezember 2018 Abrufbar unter https://bravors.brandenburg.de/gesetze/bbgschulg (19.09.2019).

Bundesministerium für Bildung und Forschung (2019): Ganztagsschule vor Ort. Mittagessen und Schulverpflegung. Abrufbar unter https://www.ganztagsschulen.org/de/1359.php (17.10.2019).

Derecik, A. u. a. (2018): Partizipationsförderung in Ganztagsschulen. Innovative Theorien und komplexe Praxishinweise. Wiesbaden: Springer VS.

Deutinger, G. (2017): Kommunikation im Change. Erfolgreich kommunizieren in Veränderungsprozessen., 2. aktualisierte und vollständig überarbeitete Aufl., Berlin: Springer Gabler.

Erhart, A. u. a. (2016): Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen. Bio kann jeder. Nachhaltig essen in Kita und Schule. Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) (Hrsg.), 1. Aufl., Bonn.

Koop, A. (2014): Der Schülerhaushalt – ein Modell der Kinder- und Jugendbeteiligung in Schulen und Kommunen. eNewsletter Wegweiser Bürgergesellschaft. Abrufbar unter https://www.buergergesellschaft.de/fileadmin/pdf/gastbeitrag_koop_140314.pdf (15.09.2019).

Lorenz, C. und Miller v., G. (2019): Schüler und Eltern mit Wirkung. Ratgeber für Schüler- und Elternvertretungen. Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (Hrsg.), Potsdam.

Schüßler, I. (2008): Reflexives Lernen in der Erwachsenenbildung – zwischen Irritation und Kohärenz. In: bildungsforschung, Jahrgang 5, Ausgabe 2, Abrufbar unter https://bildungsforschung.org/ojs/index.php/bildungsforschung/article/download/75/78/ (03.09.2019).

8 Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Teller mit Besteck (Anhang) von stux auf Pixabay

Schere, Birne, Kartoffel, Fingerzeig (Anhang) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Banane (Anhang) von GraphicMama-team auf Pixabay

Aubergine (Anhang) von creozavr auf Pixabay

Hintergrund Plakat (Anhang) von DavidRockDesign auf Pixabay

Obstherz (Anhang) von GDJ auf Pixabay

9 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 6

10 Weitere Ansprechpartner

Bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg erhalten Sie weitere Informationen für die Belange der Schulverpflegung.

https://vernetzungsstelle-brandenburg.de/

11 Anhang

Viel Freude und gutes Gelingen beim Gründen der Mensa AG mit den nun folgenden Kopiervorlagen.

Mein Wunschessen

Schreibe oder male auf, was du schon immer einmal in der Schule zum Mittagessen essen wolltest. Die besten Ideen werden an die Küche weitergegeben. Vielleicht geht dein Wunsch bald in Erfüllung.

Mein Wunschessen

Schreibe oder male auf, was du schon immer einmal in der Schule zum Mittagessen essen wolltest. Die besten Ideen werden an die Küche weitergegeben. Vielleicht geht dein Wunsch bald in Erfüllung.

Mensaregeln selbstgemacht

Regeln in der Schule, vor allem in der Pause wozu auch der Mensabesuch zählt, einzuhalten ist eine Herausforderung für alle Beteiligten. Wenn die Regeln von den Schülerinnen und Schülern selbstgemacht sind, ist die Chance gleich höher, dass die Mensaregeln akzeptiert und eingehalten werden.

Tipps für das Erstellen und Einhalten von Mensaregeln:

- SchülerInnengerechte Mensaregeln gemeinsam mit allen Beteiligten erarbeiten, diese in die Hausordnung aufnehmen und Einhaltung einfordern.
- Selbstgestaltete Plakate und Tischkarten mit den Mensaregeln gut sichtbar aufhängen und auslegen.
- Mensaregeln auch als Piktogramme darstellen
- Mensaaufsicht durch pädagogisches Personal, Ehrenamtliche, LehrerInnen oder TutorInnen initiieren.
- Tischpatenschaften zwischen den unterschiedlichen Klassenstufen bilden.
- Feste Sitz- und Essenszeiten im Klassen- oder Stufenverband einführen, sodass jeder in Ruhe Mittagessen kann und sich nicht gehetzt fühlt.

(Vgl. Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.) 2015, S. 6)

Checkliste zur Einführung oder Verbesserung der Schulverpflegung

Phasen	verantwortlich	erlidigen bis	erledigt
Einstiegsphase Bildung einer Gründungsgruppe			
Erfassen der ist Situation			
Bildung der Mensa AG			
Informationsphase Aufzeigen der TeilnehmerInnenzahl und deren Entwicklung			
Erhebung und Akquirierung von Finanzmitteln			
Entscheidungsphase Räumliche Grundvoraussetzungen • Erfassung räumlicher Gegebenheiten und Optionen • Ermittlung benötigter Räume und Flächen			
Speiseraumkonzept • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Konzepts in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Raumgestaltung • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion der Gestaltung in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Bewirtschaftungssystem • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Küchensystem • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			

Phase	verantwortlich	erlidigen bis	erledigt
Verpflegungsumfang • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Ausgabesystem • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Bestell- und Abrechnungssystem • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Speiseplangestaltung • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Personalbedarf • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Pausenstaffelung • Sammeln von Informationen und Praxiseindrücken • Diskussion des Systems in der Mensa AG gemeinsam mit Behörden, Schulträger und ExpertInnen • Treffen von Entscheidungen			
Erstellung des Gesamtkonzepts			
Antragsstellungen (z.B. Förderanträge, Genehmigungen des Schulamtes)			
Umsetzungsphase Ausschreibungen externer Dienstleistungen			

Phase	**verantwortlich**	**erlidigen bis**	**erledigt**
Ausschreibungen Küchenausstattung			
Ausschreibung Raumausstattung			
Ausschreibung für Verpflegungsanbieter			
Erstellung eines Leistungsverzeichnisses			
Qualitätssicherungsphase Regelmäßige Kontrollen			

Datum, Unterschrift der Protokollantin/des Protokollanten

In Anlehnung an: http://www.schulverpflegung.bayern.de/mittagsverpflegung/011451/index.php.

Anschreiben Lehrkräfte

Einladung zur Mitarbeit in der neuen Mensa AG

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir möchten euch hiermit ganz herzlich zur Mitarbeit in der neu gegründeten Mensa AG einladen. Das Thema Schulverpflegung hat in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen und auch an unserer Schule gibt es in einigen Bereichen Verbesserungspotenzial. Wir wollen uns mit Themen wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Geschmack, aber auch mit der Raumgestaltung und Ästhetik auseinandersetzen. Da die Mensa AG ein partizipatives Projekt ist, welches Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte, die Schulleitung, die Eltern und den Caterer gleichermaßen betrifft, freuen wir uns über jede*n Engagierte*n aus dem Kollegium.

Kommt gerne zu unserem nächsten Treffen am:

oder bei meldet euch bei:

Viele Grüße

Anschreiben Eltern

Einladung zur Mitarbeit in der neuen Mensa AG

Liebe Eltern,

das Thema Schulverpflegung hat in den vergangenen Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Es geht längst nicht mehr nur darum, dass Ihre Kinder satt werden, sondern auch um Aspekte der Nachhaltigkeit, der Ästhetik, der Raumgestaltung und natürlich des Geschmacks. Da wir auch an unserer Schule Verbesserungspotenzial in diesen Bereichen festgestellt haben, möchten wir Sie herzlich zur Mitarbeit in unserer neuen Mensa AG einladen.

Die Mensa AG fördert die ausgewogene Ernährung an Schulen und setzt dabei auf partizipative Prozesse. Neben hochwertiger und gesunder Schulverpflegung soll außerdem die langfristige Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für die Ernährungs- und Verbraucherbildung gewährleistet werden. Dies gelingt am besten, wenn zahlreiche Engagierte aus dem Schulumfeld zusammenarbeiten.

Hierfür sind Sie als Eltern unverzichtbar, weshalb wir uns sehr über Ihr Erscheinen bei unserem kommenden AG-Treffen freuen würden:

Für mehr Informationen kontaktieren Sie gerne:

Herzliche Grüße

Anschreiben Caterer

Einladung zur Mitarbeit in der neuen Mensa AG an der XY-Schule

Sehr geehrte Frau

sehr geehrter Herr

im Zuge der letzten Schulkonferenz wurde die Gründung einer Mensa AG beschlossen, welche die ausgewogene Ernährung an unserer Schule fördern soll. Aspekte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Geschmack, aber auch die langfristige Sensibilisierung der Schülerinnen und Schüler für die Ernährungs- und Verbraucherbildung sollen eine Rolle spielen. Da eine solche AG von Partizipation lebt und Sie als Caterer ein äußerst wichtiger Akteur sind, möchten wir Sie ganz herzlich einladen zu unserem kommenden AG-Treffen am:

Für mehr Informationen melden Sie sich gerne bei:

Beste Grüße

Anschreiben Schülerinnen und Schüler

Mitmachen in der neuen Mensa AG – eure Meinung ist gefragt!

Liebe Schülerinnen und Schüler,

wir möchten euch hiermit herzlich zur Mitarbeit in unserer neu gegründeten Mensa AG einladen. Falls ihr schon immer mal die Essensversorgung an unserer Schule verändern wolltet, seid ihr bei uns genau richtig. Die Mensa AG möchte, in Zusammenarbeit mit euch, die Schulverpflegung verbessern, nachhaltiger und selbstverständlich auch schmackhafter gestalten. Dafür brauchen wir eure Hilfe und Ideen. Wie das geht? Kommt ganz einfach zu unserem nächsten Treffen am:

oder meldet euch bei:

Wir freuen uns auf euch!

Anschreiben Sponsoren

Sponsoring-Anfrage für unsere Mensa AG an der XY-Schule

Sehr geehrte Frau

sehr geehrter Herr

vor wenigen Wochen wurde an unserer Schule eine Mensa AG gegründet, welche die Verbesserung der Schulverpflegung zum Ziel hat. Hierbei spielen Aspekte wie Nachhaltigkeit, Regionalität, Geschmack, aber auch Ästhetik und Raumgestaltung eine Rolle. Zu der Essensversorgung gehört selbstverständlich auch der Zugang zu kostenfreiem Trinkwasser. Da wir bisher nur Gutes von Ihrer Forma gehört haben und Ihre Wasserspender sehr praktisch für den Schulalltag zu sein scheinen, würden wir uns gerne erkundigen, ob die Bereitstellung eines oder mehrerer Automaten für unsere Bildungseinrichtung möglich wäre. Wir würden selbstverständlich in einem Rundschreiben auf die von Ihnen gelieferten Wasserspender hinweisen. Gern können wir nähere Informationen per Telefon oder bei einem persönlichen Treffen austauschen. Auch die Besichtigung unserer Räumlichkeiten stellt kein Problem dar.

Wir freuen uns auf Ihre Antwort.

Herzliche Grüße

Aufruf Mensa AG-Mitglieder gesucht

Mensa AG-Mitglieder gesucht!

Ihr seid unzufrieden mit der Essensversorgung oder den Speiseräumen an unserer Schule und möchtet etwas verändern? In der neuen Mensa AG habt ihr die Chance dazu. Wir wollen die Schulverpflegung nachhaltig verbessern und sind dabei auf eure Ideen und Unterstützung angewiesen.

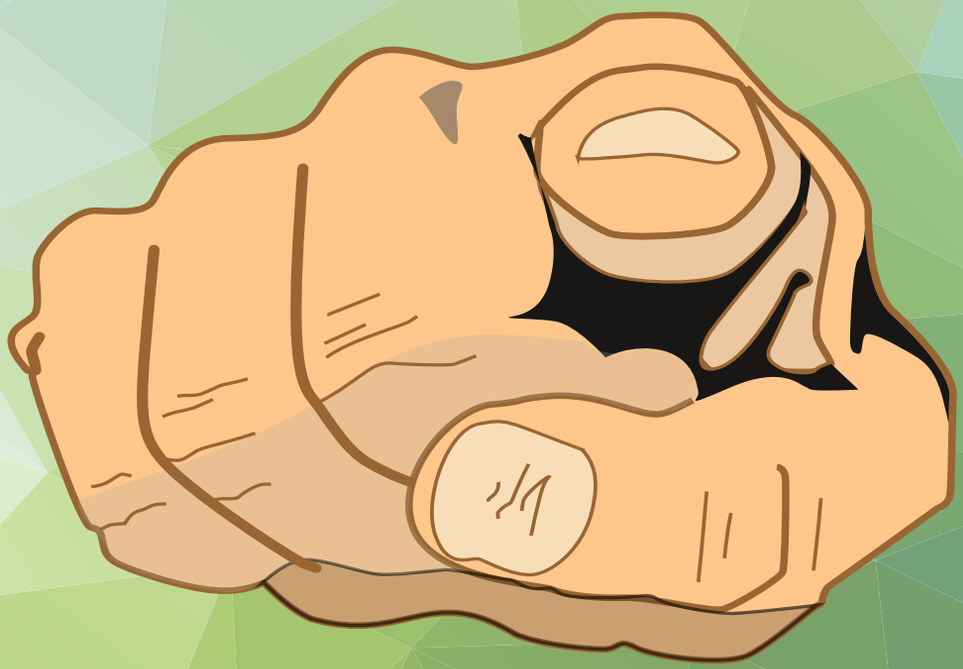
Interesse?

Kommt zu unserem nächsten Treffen am:

oder erkundigt euch bei:

Bis bald!

WIR SUCHEN



DICH

Du möchtest das Schulessen mit gestalten? Für eine ausgewogene, gesunde und möglichst nachhaltige Ernährung in der Schule sorgen? Du willst, dass alle Teilhaben können und sich wohlfühlen? Dann komm zur Mensa AG!

Melde dich bei _____

Hey, hey du, hey du!
Hör mir mal, hör mir mal zu!

HALLO!
Du willst endlich leckeres, gesundes Essen und und dich in der Mensa wohlfühlen? Dann komm zur Mensa AG und gestalte alles rund um die Mensa an deiner Schule mit!

I

MENSA AG

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

MAGQ

ALLTAGSKULTUR AM TISCH

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise 3
Thematische Hinführung 4
Einordnung in den Rahmenlehrplan 6
Stundenverlaufsplanung 8
Arbeitsmaterialien 10
Weitere Unterrichtsideen und Informationen 18
Abbildungsverzeichnis 20

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 7 – 10.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit grüner Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

Thematische Hinführungen

Was ist Alltagskultur am Tisch? Das gemeinsame „Guten Appetit“ wünschen? Einen Toast aussprechen und anstoßen? Zuerst die deftige Speise genießen und zum Abschluss ein süßes Dessert? Auf die eingangs gestellte Frage gibt es wohl viele Antworten.

Unter Alltag wird all das verstanden, was unser Leben ausmacht und worüber wir kaum nachdenken. Dazu gehört unter anderem das Wohnen, Arbeiten und auch das Essen. (Vgl. LVR 2016) Der Zusammenhang der Kultur mit der Ernährung wird schon in der Wortherkunft deutlich. Das Wort „Kultur“ stammt vom lateinischen Begriff „cultura“ ab. „Cultura“ kann mit Pflege, Bearbeitung und Ackerbau übersetzt werden. Die Definition von Kultur ist sehr vielfältig und verändert sich stetig weiter. Im weitesten Sinne bedeutet Kultur all das, was vom Menschen selbst hervorgebracht wurde, im Gegensatz zu dem, was unverändert in der Natur vorzufinden ist. Kultur kann als Gesamtheit der Errungenschaften der menschlichen Zivilisation verstanden werden. (Vgl. Pawlak 2012)

Ein Produkt der menschlichen Zivilisation ist auch die Lebensmittelverschwendung. Diese ist unmittelbar mit unserer „Alltagskultur am Tisch“ sowohl im privaten als auch im öffentlichen Raum verbunden. Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll. Umgerechnet auf die EinwohnerInnen in Deutschland (Stand 2015) sind das rund 75 Kilo pro Kopf im Jahr. Davon wären 33 Kilo vermeidbar. Das ist ein ökologisches, ethisches und ökonomisches Problem. (Vgl. BZfE 2019) Weltweit werden ein Drittel der hergestellten Lebensmittel weggeworfen. Lebensmittelabfälle haben verschiedenste Ursachen. So beeinflussen beispielsweise auch Lebensmittelverpackungen das Wegwerfverhalten. Verpackungen können Nahrungsmittel schützen und ihre Lagerfähigkeit erhöhen. Andere wiederum sorgen nur dafür, dass die Menge an Nahrungsmittel- und Verpackungsabfällen weiterhin wächst. (Vgl. Schweitzer u. a. 2018, S. 1) Die Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) unterscheidet hierbei unter Lebensmittelverlust und Lebensmittelverschwendung. (Vgl. Gustavsson u.a. 2011) Die Vereinten Nationen haben sich zum Ziel gesetzt, die weltweiten Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Dies kann nur gelingen, wenn die gesamtgesellschaftliche Wertschätzung für Lebensmittel steigt. (Vgl. BZfE 2019) Hierfür soll die Unterrichteinheit „Alltagskultur am Tisch“ einen Beitrag leisten.

Verwendete Literatur:

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2019): Lebensmittelverschwendung.

https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html (05.12.2019)

Gustavsson, J. u. a. (2011): Global food losses and food waste. Swedish Institut for Food and Biotechnology (SIK) und Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) (Hrsg.)

http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.pdf (05.12.2019)

Landschaftsverband Rheinland (LVR) (2016): Themen der Alltagskultur. Das Leben im 20. Jahrhundert.

https://alltagskulturen.lvr.de/de/ueberblick (05.12.2019)

Pawlak, B. (2012): Lexikon: Kultur.

https://www.helles-koepfchen.de/artikel/3133.html (05.12.2019)

Schweitzer, J.-P. u. a. (2018): Ausgepackt – Über den Zusammenhang von Plastikverpackungen mit Lebensmittelabfällen. Eine Studie von Zero Waste Europe und Friends of the Earth für die Rethink Plastics Coalition.

https://www.global2000.at/sites/global/files/Report-Plastikverpackungen-und-Lebensmittelabfaelle.pdf (05.12.2019)

Einordung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- erweitern ihre Kenntnisse über die eigene Esskultur und die anderer Menschen. (Kulturelle Bildung)
- können auf Argumente und Meinungen anderer respektvoll reagieren. (Deutsch)
- reflektieren ihr Einkaufs- und Konsumverhalten. (WAT)

Verwendete Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.

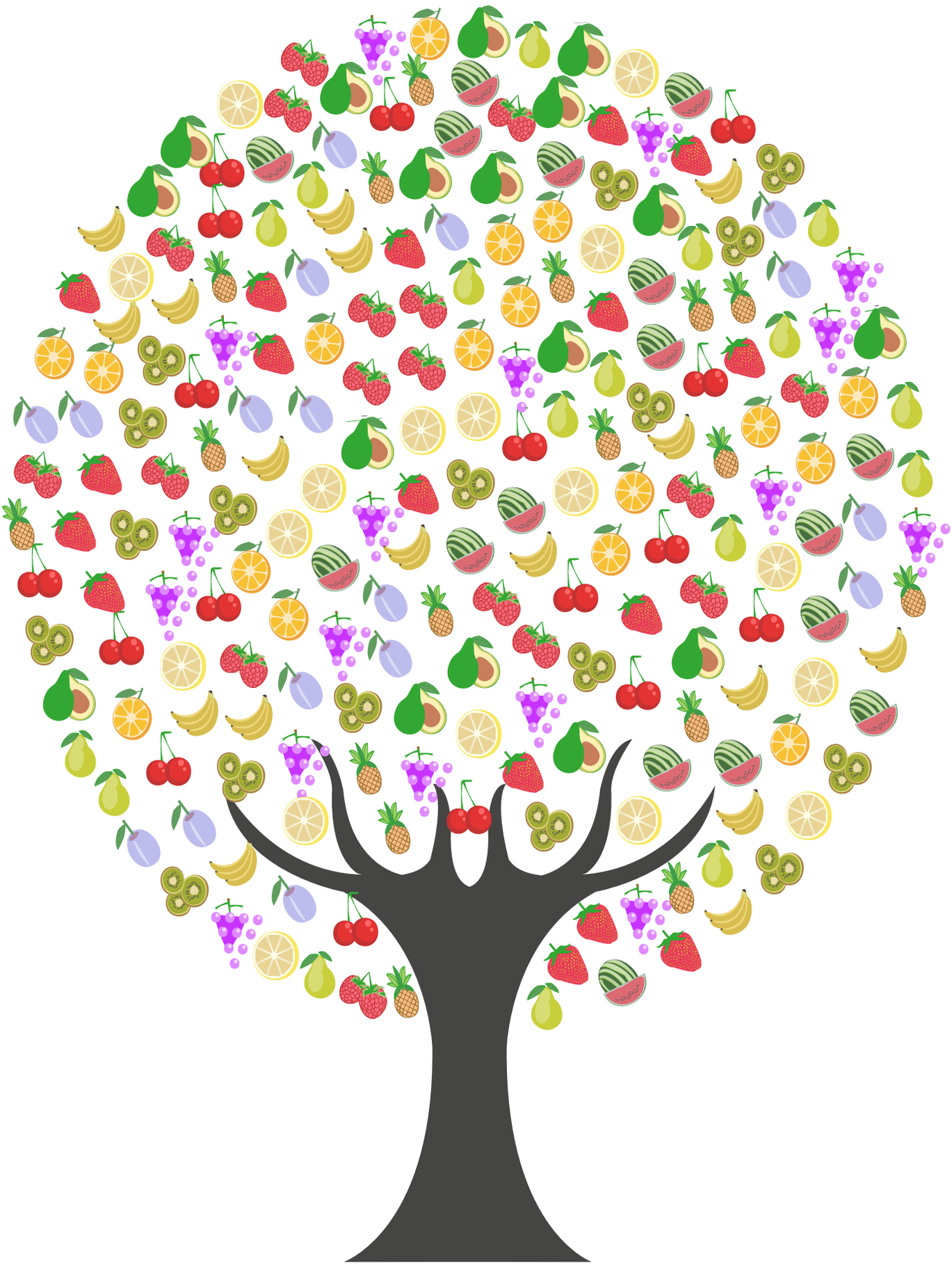
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Deutsch. Jahrgangsstufen 1-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Deutsch_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

15 min

Lehrkraft stellt UE „Alltagskultur am Tisch“ mit dem Fokus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen vor/SuS setzen sich in zwei Kreisen gegenüber (Kugellagermethode), die SuS diskutieren Impulsfragen.

Die SuS im inneren Kreis protokollieren in Stichworten die Ergebnisse, nach jeder Frage rückt der äußere SuS-Kreis einen Stuhl weiter

- Schreibunterlagen für SuS
- Impulsfragen
- Impulsfragenkatalog

7 min

Auswertung der Diskussion im Plenum

ProtokollantInnen kommen nach vorne und präsentieren ihre Notizen

- Mitschriften

3 min

Überleitung der Lehrkraft, dass UN die Lebensmittelabfälle um die Hälfte bis 2030 reduzieren möchte – die Wegwerfkultur am Tisch soll sich ändern

40 min

Welche Möglichkeiten gibt es unter anderem, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden?

Die SuS werden in Gruppen eingeteilt und erarbeiten die Themengebiete (richtige Lagerung, Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung, foodsharing, die Tafeln, Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums, foodloop)

- Gruppenarbeits-impulse
- Laptops ggf. Handys
- Präsentations-materialien

20 min	Präsentation der Gruppenarbeitsergebnisse mit Raum für Diskussionen und Verständnisfragen am Ende
5 min	Zusammenfassung der UE durch die Lehrkraft

Arbeitsmaterialien

Impulsfragen – Alltagskultur am Tisch

1. Was fällt dir spontan zu „Alltagskultur am Tisch“ ein? Was verstehst du unter „Alltagskultur“?
2. Hast du bestimmte Rituale/eine festgelegte Struktur zu Hause beim Essen? Gibt es oft gleich ablaufende Strukturen bei dir während des Mensabesuchs?
3. Was ist dein Lieblingsessen zu Hause? Was isst du am liebsten in der Mensa?
4. Hast du schon einmal Essen weggeworfen? Falls ja, was, wo und warum?
5. Schätze mal! Wie viel Lebensmittel werden im Jahr durchschnittlich pro Person in Deutschland weggeworfen?
6. Was passiert wohl mit den ganzen Lebensmittelabfällen?

Impulsfragenkatalog für inneren Kreis – Alltagskultur am Tisch

1. Was fällt dir spontan zu „Alltagskultur am Tisch“ ein? Was verstehst du unter „Alltagskultur“?

2. Hast du bestimmte Rituale/eine festgelegte Struktur zu Hause beim Essen? Gibt es auch oft gleich ablaufende Strukturen bei dir während des Mensabesuchs?

3. Was ist dein Lieblingsessen zu Hause? Was isst du am liebsten in der Mensa?

4. Hast du schon einmal Essen weggeworfen? Falls ja, was, wo und warum?

5. Schätze mal! Wie viel Lebensmittel werden im Jahr durchschnittlich pro Person in Deutschland weggeworfen?

6. Was passiert wohl mit den ganzen Lebensmittelabfällen?

Gruppenarbeitsimpulse:

- richtige Lagerung
- Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung
- Foodsharing
- die Tafeln
- Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- foodloop

Gruppe 1

Recherchiert, wie Lebensmittel zu Hause richtig gelagert werden können und was es dabei besonders zu beachten gibt. Fasst mindestens 8 Tipps zusammen und präsentiert euer Ergebnis zu zweit.

Linktipps:

https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/01_LMkonservierenLagern/01_Lagerung/lm_lagerung_basepage.html

https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/verbrauchertipps_zum_umgang_mit_lebensmitteln/lebensmittellagerung-im-haushalt--108002.html

https://www.daserste.de/information/ratgeber-service/haushaltscheck/27102014-haushalts-check-lebensmittel-richtig-lagern-100.html

Gruppe 2

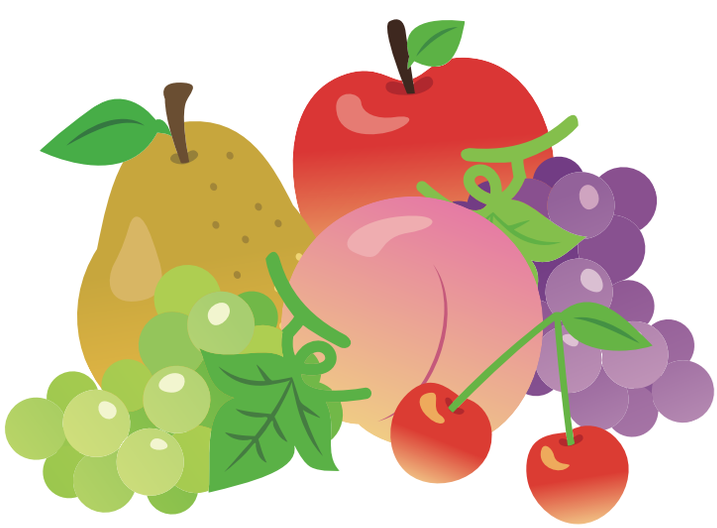
Recherchiert, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Fasst mindestens 8 Tipps zusammen und präsentiert euer Ergebnis zu zweit.

Linktipps:

https://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/

https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittelabfaelle-vermeiden-1969.html

http://www.teller-statt-tonne.de/schuelerinnen/10-dinge-gegen-lebensmittel-verschwendung/



Gruppe 3

Recherchiert, was „foodsharing“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:

https://foodsharing.de/

https://www.bzfe.de/inhalt/foodsharing-30855.html

Gruppe 4

Recherchiert, was „Die Tafel“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:

https://www.tafel.de/

https://de.wikipedia.org/wiki/Tafel_%28Organisation%29

https://hamburger-tafel.de/

Gruppe 5

Recherchiert, was das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und das „Verfallsdatum“ sind. Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:

http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/

http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/verfallsdatum/

https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-mindesthaltbarkeitsdatum-ist-kein-verfallsdatum

Gruppe 6

Recherchiert, was „foodloop“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:

https://www.foodloop.net/de/

https://www.meinstartup.com/foodloop-app-gegen-lebensmittelverschwendung/

https://www.nrw-denkt-nachhaltig.de/foodloop/

Weitere Unterrichtsideen und Informationen

- Dialog zwischen Reis und Hähnchenschlegel verfassen (Reise der Nahrungsmittel, Wo ist der Rest von dir? …)
- Schnurspiel zur Verdeutlichung der Zusammenhänge der Lebensmittelverschwendung

  http://www.teller-statt-tonne.de/lehrerinnen/unterrichtsmaterial/das-schnurspiel-2/
- Resterezeptesammlung
- Wegwerf-Kalender der Mensa erstellen
- Wegwerf-Kalender für privaten Gebrauch
- Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung! AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

  https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/kategorie/ausser-haus-verpflegung/
- KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen

  https://keeks-projekt.de/
- Kompetenzmodell Food and Move Literacy:

  https://www.bzfe.de/_data/files/Kompetenzmodell_Food_Move_Literacy.pdf
- Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

  http://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf
- ReFoWas. Reduce Food Waste.

  https://www.refowas.de/

- Filmtipp: Taste the Waste von Valentin Thurn
- Filmtipp: Food Fight von Chris Taylor
- Filmtipp: We Feed the World von Erwin Wagenhofer

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung), Schere (Arbeitsmaterialien) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Recxcling Erde von Clker-Free-Vector-Images auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung in Land Brandenburg

PIMP UP YOUR DINING ROOM

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise..... 3
Thematische Hinführung 4
Einordnung in den Rahmenlehrplan 5
Stundenverlaufsplanung 6
Arbeitsmaterialien..... 8
Weitere Unterrichtsideen und Informationen 12
Abbildungsverzeichnis.....14

Ein Projekt der:

Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

MAGQ

gefördert vom:

LAND BRANDENBURG
Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 5 - 8.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit oranger Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

Thematische Hinführung

„Das Auge isst mit.“ Eine Aussage, die nicht nur auf das ästhetische Anrichten von Speisen bezogen werden kann, sondern ebenso auf die ansprechende Raumgestaltung einer Mensa oder Kantine. Schülerinnen und Schüler haben diesbezüglich häufig ganz eigene Vorstellungen, die sich leider nicht immer bei der Raumplanung berücksichtigen lassen. Aber es besteht auch nach einem abgeschlossenen Planungsprozess die Möglichkeit, kleine Dinge in Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern zu verändern.

Die Unterrichtseinheit „Pimp up your diningroom“ hat zum Ziel, dass Schülerinnen und Schüler eigene Kunstwerke erschaffen und diese in der Mensa ihren Platz finden. Das Besondere daran ist, dass nicht mit herkömmlichen Farben gearbeitet wird, sondern mit selbsthergestellten Pflanzenfarben. Die Schülerinnen und Schüler werden somit zu Prosumer. Das Wort Prosumer vereint die englischen Worte „producer“ (Hersteller) und „consumer“ (Verbraucher). Prosumer sind also Personen, die ein bestimmtes Gut produzieren als auch konsumieren können, wie beispielsweise Farbe aus Naturmaterialien. (Vgl. BMWI) Ernten Sie die Pflanzen, welche zur Herstellung benötigt werden im Schulgarten, falls dies möglich ist.

Naturfarbstoffe wurden lange Zeit genutzt, um beispielsweise Kleidung zu färben oder Bilder zu malen. Nach der Entwicklung der künstlichen Farbstoffe vor etwa 200 Jahren sind sie jedoch in Vergessenheit geraten. (Vgl. Döbel 2015) Die Unterrichtseinheit gibt den Kindern und Jugendlichen nicht nur die Möglichkeit, eine alte Tradition wiederzubeleben, sie fertigen darüber hinaus die Farben selbst an und können ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Die Vielschichtigkeit von Pflanzen wird im konkreten Tun erlebbar. Wer nicht mit einem Pinsel malen möchte, kann beispielsweise auch zu Schwämmen greifen oder die Hände benutzen.

Verwendete Literatur:

Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWI) (Hrsg.) (2016): Was ist ein „Prosumer“?

https://www.bmwi-energiewende.de/EWD/Redaktion/Newsletter/2016/06/Meldung/direkt-erklaert.html (09.01.2020)

Döbel, U. (01.07.2015): Malen mit selbstgemachten Pflanzenfarben.

https://www.oekoleo.de/artikel/malen-mit-selbstgemachten-pflanzenfarben/ (20.11.2019)

Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- werden zur aktiven Teilnahme am gesellschaftlichen und kulturellen Leben befähigt und ermutigt und erfahren die Wirksamkeit des eigenen Handelns. (Demokratiebildung)
- können die Wirkung ästhetischer Phänomene auf sich selbst beschreiben. (Kunst)
- können Problemlagen, Entscheidungen, Kontroversen aus den verschiedenen Perspektiven von Betroffenen und Akteuren untersuchen. (Politische Bildung)
- lernen Grundlagen der Innenarchitektur kennen und verknüpfen diese mit Ressourcen- und Arbeitsablaufplanungen. (WAT)

Verwendete Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Kunst. Jahrgangsstufen 1-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Kunst_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Politische Bildung. Jahrgangsstufen 7-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Politische_Bildung_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Stundenverlaufsplanung

vor dem Unterricht

SuS sind mit abstrakten Bildern vertraut

Pflanzen und Früchte besorgen, diese für die SuS vorschneiden und in Schüsseln bereitstellen.

3 min

Die Lehrkraft stellt das Thema sowie den Stundenablauf und das Ziel der Stunde vor.

7 min

Die Lehrkraft erläutert mithilfe der beiliegenden Anleitung zur Farbherstellung sowie der Zuordnung: „Mit welchen Pflanzen, kreiere ich welche Farben“ den Vorgang der Farbherstellung.

- Anleitung zur Farbherstellung
- Zuordnung: Mit welchen Pflanzen, kreiere ich welche Farben

3 min

Die SuS gehen in die Schulküche.

20 min

Die SuS nutzen die vorgeschnittenen Lebensmittel und kochen sie für etwa zehn Minuten. Im Anschluss wird der Sud durch ein feines Sieb abgegossen. Die Farben werden in Gläsern gesammelt. Während die Küche aufgeräumt wird, können die Farben etwas abkühlen.

- Geschnittene Lebensmittel
- Speisestärke
- Töpfe, Siebe, Gläser
- Wasser

3 min

Die SuS kehren mit ihren Farben in den Klassenraum zurück.

40 min

Die verwendeten Pflanzen zur Farbenherstellung sollen in einem abstrakten „Geschmacksbild“ visualisiert werden.

- Pinsel, Schwämme, Papier, Kreppband, um ggf. Rand der Bilder abzukleben, Zeitungen als Unterlage, Gefäße mit Wasser

10 min

Die SuS beenden ihre Arbeit, legen die Bilder zum Trocknen auf separate Tische und räumen den Raum auf. Die Farben können verschlossen und im Kunstunterricht wiederverwendet werden (innerhalb einer Woche).

4 min

Die Lehrkraft würdigt die Arbeit der SuS und beendet die Stunde. Sie trägt dafür Sorge, dass die Bilder in der Mensa ihren Platz finden.

Arbeitsmaterialien

Das wird benötigt:

Töpfe, Schneidebretter, Kochlöffel, Küchenmesser, Schüsseln, Siebe, Gläschen zum Aufbewahren, Pflanzen und Früchte, Wasser, Speisestärke, damit die Farbe etwas dickflüssiger wird

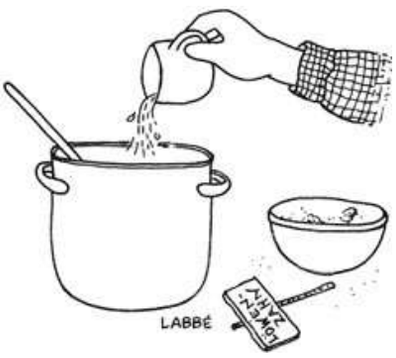
Zuordnung: Mit welchen Pflanzen, kreiere ich welche Farben

Gelb:	Rhabarberwurzen, Löwenzahnblätter, Birkenblätter, Färberkamille
Hellgelb, Rostbraun:	Zwiebelschalen
Rot:	Rote Bete, Malventee, Hagebutten
Violett:	Rotkohlblätter
Sandfarbe:	Birkenrinde
Braun bis Schwarz:	Schwarzer Tee, starker Kaffee
Grün:	Himbeerblätter, Brombeerblätter, Ebereschenblätter, Spinat, Brennnesselblätter

Anleitung zur Farbherstellung:

1. Wasche und zerkleinere die Pflanzenteile. Vermische die Sorten nicht miteinander. (Diesen Schritt kann die Lehrkraft vor der Stunde durchführen.)

2. Verrühre eine Sorte Pflanzenteile mit etwas Wasser in dem Topf zu einer breiigen Masse.



3. Koche den Brei 10 Minuten lang bei mittlerer Hitze und rühre dabei. Arbeite nie allein am Herd!

4. Gieße den Sud durch ein feines Sieb. Bewahre die Farbe in Gläschen auf. Lasse sie etwas abkühlen, bevor du mit dem Malen beginnst.

Quelle:

http://www.labbe.de/zzzebra/index.asp?themaid=315&titelid=910

Anregungen:

Quelle:

https://buntunddraussen.weebly.com/malen-mit-pflanzenfarben.html
(20.11.2019)

Weitere Unterrichtsideen und Informationen

- Stoffe färben mit Naturfarben (z.B. Jutebeutel)
- Kartoffel- oder Apfeldruck
- Lesen eines Raumplanes (Wo gibt es Platz für Kunst?, Dürfen dort Bilder aufgehängt werden oder verbieten das die Brandschutzbestimmungen? etc.)
- Beschreibung der räumlichen Wirkung auf das Individuum
- Arcimboldo Gemüse und Obst als Formelemente

http://www.kunst-unterrichtsmaterial.de/Giuseppe-Arcimboldo-Lebenslauf-Kunstunterricht.htm

https://www.schule.at/portale/bildnerische-erziehung/detail/arcimboldo-giuseppe.html

- Stillleben

https://www.kunstlinks.de/material/vtuempling/stillleben/

- Mensa als Herzstück der Ganztagsschule

https://www.ganztagsschulen.org/de/7947.php

- Mensa – mehr als ein Ort zum Essen

https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/mensa-mehr-als-ein-ort-zum-essen-24703

- Farbkonzept Mensa für das Schulzentrum Schmallenberg

https://drnice.de/wandgestaltung-architektur/farbkonzepte/farbkonzept-mensa/

Farbsysteme

https://lehrerfortbildung-bw.de/st_digital/medienkompetenz/gestaltung-farbe/systeme/goethe/

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung in Land Brandenburg

KANN PAUSENVERPFLEGUNG MEHR ALS KETCHUP-BRÖTCHEN?

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise 3
Thematische Hinführung 4
Einordnung in den Rahmenlehrplan 5
Stundenverlaufsplanung 6
Arbeitsmaterialien 8
Weitere Unterrichtsideen und Informationen 30
Abbildungsverzeichnis 32

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 7. – 10.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit dunkelroter Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

Thematische Hinführung

Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?

„Ja!“, werden sicherlich die meisten von Ihnen antworten. Es ist jedoch schwer, die verschiedenen Geschmäcker an einer Schule zufriedenzustellen. Außerdem muss es in den Pausen meist schnell gehen, sodass die Essensversorgung möglichst unkompliziert vonstattengehen sollte.

Um eine zufriedenstellende Pausenverpflegung gewährleisten zu können, ist eine breite Partizipation der Schülerinnen und Schüler unumgänglich. (Vgl. Wehmöller 2014, S. 11) Was erwarten die Schülerinnen und Schüler von einem guten Schulimbiss/Snackstand? Welche Ernährungsweisen gilt es zu berücksichtigen? Und vor allem: Wie einigt man sich, wenn es so viele unterschiedliche Meinungen gibt? Zink u. a. sehen die Herausforderung einer gelungenen Integration eines neuen Konzepts in der Pausenverpflegung sehr eng an eine gelungene Partizipation geknüpft. (Vgl. Zink u. a. 2015, S. 7)

Die folgende Unterrichtseinheit soll einen Beitrag zur Klärung dieser Fragen leisten und bedient sich der Methode der Podiumsdiskussion. Sie ist nicht nur geeignet, falls eine (Neu)Ausrichtung des Schulimbisses angedacht ist, sondern auch für eine allgemeine Diskussion über die Pausenverpflegung. Podiumsdiskussionen verfolgen verschiedene Ziele. Die Schülerinnen und Schüler lernen beispielsweise, sich in Konfliktsituationen hineinzuversetzen, eine bestimmte Meinung zu vertreten (auch wenn es vielleicht nicht die eigene ist) sowie angemessen miteinander zu diskutieren. Die Ergebnisse können im Anschluss für die ganz konkrete Arbeit der Mensa AG genutzt werden.

Verwendete Literatur:

Busch, M. u. a. (2006): Schulleben und Unterricht demokratisch gestalten. Allgemeine Methoden – Podiumsdiskussion.

https://www.sachsen.schule/~sud/methodenkompendium/module/ansatz1/3_2_20.htm (29.01.2020)

Wehmöller, D. (2014): In fünf Schritten zum Erfolg – Schulverpflegung leicht gemacht. Ein Handlungsleitfaden. Praxiswissen – Vernetzungsstelle Schulverpflegung 4., 1. Überarbeitete Aufl., Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin.

Zink, K. u. a. (Hrsg.) (2015): Veränderungsprozesse erfolgreich gestalten, 2. Aktualisierte und erweiterte Aufl., Berlin und Heidelberg: Springer Verlag.

Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- werden zur aktiven Teilnahme am gesellschaftlichen und kulturellen Leben befähigt und ermutigt und erfahren die Wirksamkeit des eigenen Handelns. (Demokratiebildung)
- analysieren Konsumentscheidungen mit Blick auf den Zusammenhang von Ernährung, Lebensstil und Gesundheit. (Verbraucherbildung)
- erfahren, dass gesunde Ernährung wesentlich zur Gesundheitsförderung beiträgt. (Gesundheitsförderung)
- erläutern und vergleichen Entscheidungen und Kontroversen mithilfe von Fachkonzepten und Modellen. (Politische Bildung)
- üben eigene Ideen in Projektvorhaben überzeugend zu vertreten. (WAT)

Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Politische Bildung. Jahrgangsstufen 7-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Politische_Bildung_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Stundenverlaufsplanung

5 min

Lehrkraft stellt UE „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“ mit dem Fokus einer ergebnisorientierten Podiumsdiskussion vor und zeigt ein Foto der Pausenverpflegung der Schule.

Die Lehrkraft erklärt den Ablauf und die Regeln einer Podiumsdiskussion.

Die Diskussionsfrage lautet: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“

Der Aufbau einer Argumentation wird wiederholt.

- Foto Pausenverpflegung der Schule – Ist-Zustand
- Ablauf und Regeln Podiumsdiskussion
- Aufbau einer Argumentation

5 min

Der Arbeitsauftrag der SuS wird erläutert:
SuS sollen Argumente zu verschiedenen Positionen in Gruppenarbeit erarbeiten und eine/n InteressensvertreterIn der Gruppe für die Podiumsdiskussion bestimmen.

Ein/e SchülerIn schlüpft in die Moderationsrolle.

- Vorbereitung der Podiums-diskussion

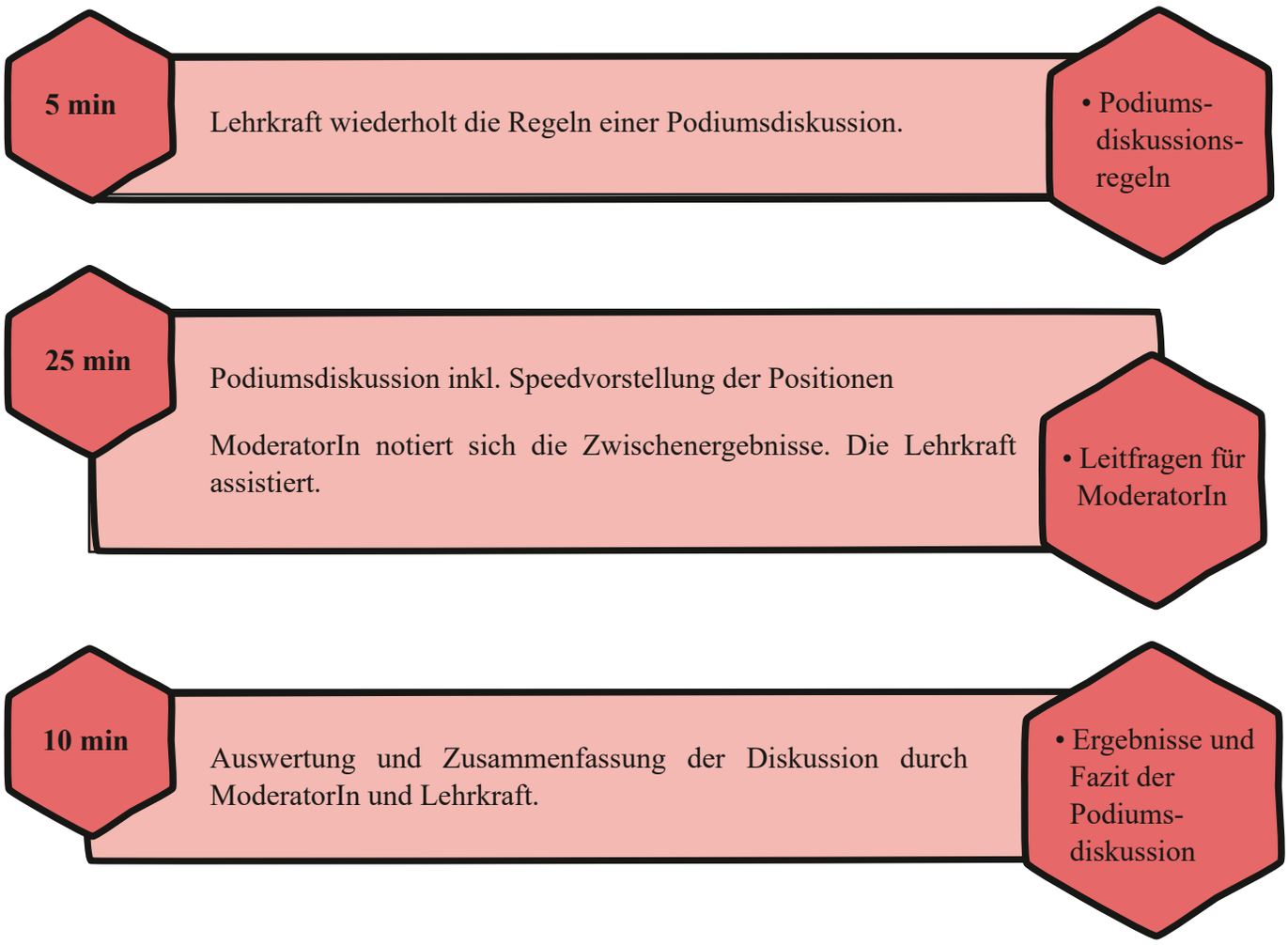
40 min

Die SuS erarbeiten die Argumente.

Währenddessen baut die Lehrkraft gemeinsam mit der/dem ModeratorIn den Raum so um, dass eine Podiumsdiskussion stattfinden kann.

Die/der ModeratorIn bereitet sich auf ihre/seine Rolle vor.

- Vorbereitung der Podiumsdiskussion
- Positionskarten für Diskussion.
- Leitfragen für ModeratorIn


5 min
Lehrkraft wiederholt die Regeln einer Podiumsdiskussion.
• Podiums-diskussions-regeln
25 min
Podiumsdiskussion inkl. Speedvorstellung der Positionen
ModeratorIn notiert sich die Zwischenergebnisse. Die Lehrkraft assistiert.
• Leitfragen für ModeratorIn
10 min
Auswertung und Zusammenfassung der Diskussion durch ModeratorIn und Lehrkraft.
• Ergebnisse und Fazit der Podiums-diskussion

Arbeitsmaterialien

Foto der Pausenverpflegung der Schule – Ist-Zustand

Quelle: Ketchup-Brötchen von hummelltime auf Pixabay

Allgemeiner Ablauf einer Podiumsdiskussion

Vorraussetzung und Material

1. Ein realer oder fiktiver Konflikt/eine Diskussionsfrage
2. Bilder, Anschauungsmaterial und Hintergrundmaterial zum Konflikt/zur Frage
3. Positionskarten: Informationen zu den Akteuren/Standpunkten
4. Eine Räumlichkeit mit getrennten Arbeitsbereichen
5. Papier, Stifte

Vorbereitung

1. Der Konflikt/die Frage wird der Gruppe möglichst anschaulich vorgestellt.
2. Ziel und Ablauf der Methode wird der Gruppe erläutert.
3. Die Gruppe wird in so viele Kleingruppen wie Akteure/ Positionen eingeteilt.
4. Die Positionskarten und wichtige Hintergrundinformationen werden an die jeweiligen Kleingruppen ausgeteilt.
5. Erarbeitungsphase: die Kleingruppen erarbeiten sich mit Unterstützung der Moderation ihre Positionen und überlegen sich, wen sie aus ihrem Kreis als InteressenvertreterIn auf das Podium schicken werden.

Während der Erarbeitungsphase bereitet die Moderation das Podium vor. Es wird ein u-förmiger Stuhlkreis für die Zuschauer gebildet. Am offenen Ende des Stuhlkreises werden 2 Tische nebeneinandergestellt und für jede/n InteressenvertreterIn und für eine/n ModeratorIn steht ein Stuhl bereit. Auf den Podiumstischen stehen gefaltete Papierschilder, auf denen groß und deutlich die Position und Namen der AkteurInnen geschrieben stehen.

Ablauf

1. Die Kleingruppen haben jeweils eine/n InteressenvertreterIn auf das Podium entsandt. Die/der ModeratorIn sitzt auch auf dem Podium. Die ZuschauerInnen (neutrales Publikum und Angehörige der verschiedenen Positionen) sitzen im Stuhlkreis.
2. Die/der ModeratorIn eröffnet die Podiumsdiskussion „Willkommen zum ...“. Sie/er erörtert nochmals kurz den Diskussionsgegenstand und das Ziel dieser Zusammenkunft, stellt die InteressenvertreterInnen namentlich vor und bittet diese, nacheinander ihre Positionen zu erläutern.
3. Nacheinander stellen sich nun die InteressenvertreterInnen vor, indem sie kurz ihre Ansichten und Ziele zur Eingangsfrage darlegen und was sie sich von diesem Podium heute erhoffen.
4. Dann eröffnet die/der ModeratorIn mit einer Frage an eine Gruppe die offene Diskussion zwischen den InteressenvertreterInnen auf dem Podium und den ZuschauerInnen (die auch Fragen stellen dürfen). Die/der ModeratorIn kann selbst ebenfalls Fragen an das Podium richten und sorgt dafür, dass die Diskussionsregeln eingehalten werden.
5. Die/der ModeratorIn bricht nach Ablauf der für das Podium geplanten Zeit die Diskussion ab und fasst den aktuellen Stand der Debatte zusammen. Sie/er kann das Podiumsgespräch symbolisch vertagen.

Auswertung

Diskussionsrunde:

1. Emotionale Auswertung: Wie habt ihr euch gefühlt? War es einfach, sich in diese Rollen hinein zu versetzen?
2. Inhaltliche Auswertung: Was ist passiert? Bereits bekannter Prozess? Parallelen zu eigenen Erfahrungen? Habt ihr eine Antwort auf die Frage finden können?

Zusammenfassung / Fazit

Regeln für eine Podiumsdiskussion
(Können bei Bedarf erweitert werden)

1. Einander aussprechen lassen
2. Respektvoller Umgang (keine Beleidigungen etc.)
3. Eine angemessene Lautstärke
4. So viel wie nötig, so wenig wie möglich (zügig auf den Punkt kommen)
5. Beim Thema bleiben
6. ...

Aufbau einer Argumentation

Eine Argumentation besteht aus einer Abfolge von

These (Behauptung, Beurteilung, Urteil, Empfehlung)

↓

Argument (Begründung)

↓

Stützung des Arguments (Erläuterung, Beleg, Beispiel, Zitat, Analogie...)

↓ und gegebenenfals

Folgerung

In Anlehnung an Schneider, G. u. a. (o. J.): Themeneinheit: Argumentieren und diskutieren. Land Baden-Württemberg vertreten durch das Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung (ZSL) (Hrsg.) (30.01.2020)

Vorbereitung der Podiumsdiskussion

Die Diskussionsfrage lautet: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“

Eure Position: Wir möchten ein bio-regionales Angebot!

Speedvorstellung

Unsere Ansichten:

Unsere Ziele:

Das erhoffen wir uns von der Podiumsdiskussion:

Platz für Argumente

Tipp: Notiert mindestens 4 Argumente, um eure Position vertreten zu können. Eure DiskussionspartnerInnen werden mindestens genau so viel Argumente haben.

Linktipps zur Argumentationsfindung zur Position:

Wir möchten ein bio-regionales Angebot!

Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/053016.pdf

10 gute Gründe für Bio herausgegeben von der Zeitschrift essen und trinken

https://www.essen-und-trinken.de/bio/78708-rtkl-10-gute-gruende-fuer-bio

10 gute Gründe für Bio herausgegeben von der Zeitschrift Schrot und Korn

https://schrotundkorn.de/lebenumwelt/lesen/200803sp08.html

Studie bestätigt: Bio-Lebensmittel sind gesünder

https://www.bioland.de/presse/pressemitteilungen/news-detail/studie-bestaetigt-biolebensmittel-sind-gesuender

Mix dich gesund: Vielfalt schmeckt besser!

https://www.bmel-durchblicker.de/index.php?id=12

Vorbereitung der Podiumsdiskussion

Die Diskussionsfrage lautet: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“

Eure Position: Wir möchten ein vegetarisch-veganes Angebot!

Speedvorstellung

Unsere Ansichten:

Unsere Ziele:

Das erhoffen wir uns von der Podiumsdiskussion:

Platz für Argumente

Tipp: Notiert mindestens 4 Argumente, um eure Position vertreten zu können. Eure DiskussionspartnerInnen werden mindestens genau so viel Argumente haben.

Linktipps zur Argumentationsfindung zur Position:

Wir möchten ein vegetarisch-veganes Angebot!

Vegetarisch und vegan – Ernährung ohne Fleisch

https://www.kindersache.de/bereiche/wissen/natur-und-mensch/vegetarisch-und-vegan-ernaehrung-ohne-fleisch

Vegetarisch in der Schulmensa

https://www.kita-schulverpflegung.nrw/projekt-kita-und-schulverpflegung-nrw/vegetarisch-essen-schulmensa-12264

Der zukunftsfähige Ernährungsstil – so sieht er aus

https://www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/praxisdb/suche.pl?aktion=thema&typ=Themen&themenid=39&&thema=6

Ernährungspyramide

http://www.ernaehrung.de/tipps/vollwertig/vollwert12.php

Vegan essen – klug kombinieren und ergänzen

https://www.in-form.de/fileadmin/Dokumente/Materialien/2018-05-DGE-vegan-essen.pdf

Eine pflanzliche Ernährung wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus

https://proveg.com/de/5-pros/gesundheit/

Vegetarische Ernährung: Fleischlos essen, aber richtig

https://www.krankenkassenzentrale.de/wiki/vegetarisch#

Vorbereitung der Podiumsdiskussion

Die Diskussionsfrage lautet: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“

Eure Position: Auf unsere klassischen Snacks wollen wir nicht verzichten!

Speedvorstellung

Unsere Ansichten:

Unsere Ziele:

Das erhoffen wir uns von der Podiumsdiskussion:

Platz für Argumente

Tipp: Notiert mindestens 4 Argumente, um eure Position vertreten zu können. Eure DiskussionspartnerInnen werden mindestens genau so viel Argumente haben.

Linktipps zur Argumentationsfindung zur Position:

Auf unsere klassischen Snacks wollen wir nicht verzichten!

Süßes Verlangen. Warum haben Menschen so ein großes Verlangen nach Schokolade?

https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/schokolade/pwiewissensfrage230.html

Kein Fleisch ist auch keine Lösung

https://www.contra-magazin.com/2017/02/kein-fleisch-ist-auch-keine-loesung/

Zuckriger Trend. Diese fünf Süßigkeiten naschen die Deutschen am liebsten

https://www.gofeminin.de/kochen-backen/beliebteste-sussigkeiten-deutschland-s2478378.html

Wieso ist Fast Food so beliebt?

https://fastfood-projekt.de.tl/Wieso-ist-Fast-Food-so-beliebt-f-.htm

Vorbereitung der Podiumsdiskussion

Die Diskussionsfrage lautet: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“

Eure Position: Der Preis bestimmt das Angebot!

Speedvorstellung

Unsere Ansichten:

Unsere Ziele:

Das erhoffen wir uns von der Podiumsdiskussion:

Platz für Argumente

Tipp: Notiert mindestens 4 Argumente, um eure Position vertreten zu können. Eure DiskussionspartnerInnen werden mindestens genau so viel Argumente haben.

Linktipps zur Argumentationsfindung zur Position:

Der Preis bestimmt das Angebot!

Angebot und Nachfrage

https://www.rechnungswesen-verstehen.de/bwl-vwl/vwl/angebot-und-nachfrage.php

Marktmechanismus

https://www.bpb.de/nachschlagen/lexika/lexikon-der-wirtschaft/20081/marktmechanismus

Konsumentenbefragung: Bio vs. konventionell - Was kaufen Konsumenten zu welchem Preis?

https://www.pwc.de/de/handel-und-konsumguter/bevoelkerungsbefragung-bio-vs-konventionell.pdf

Die ökonomischen-Werte von Lebensmitteln – der Preis

http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/ernaehrungsforschungsraum/lebensmittel/lebensmittel/qualitaet-bewertung-der-lebensmittel/oekonomie-preis-wert.html

Position:

Wir möchten ein bio-regionales Angebot!

InteressensvertreterIn:

Position:

Wir möchten ein vegetarisch-veganes Angebot!

InteressensvertreterIn:

Position:

Auf unsere klassischen Snacks wollen wir nicht verzichten!

InteressensvertreterIn:

Position:

Der Preis bestimmt das Angebot!

InteressensvertreterIn:

Ergebnisse und Fazit der Podiumsdiskussion

Leitfragen für ModeratorIn

Tipp: Achte darauf, dass die jeweiligen InteressensvertreterInnen bei der Diskussionsfrage: „Kann Pausenverpflegung mehr als Ketchup-Brötchen?“ bleiben und ergebnisorientiert diskutieren!

- Was sagt denn die Gruppe XY zu diesem Standpunkt?
- Lässt sich dieses Vorhaben an unserer Schule realisieren?
- Wie würdet ihr Problem XY lösen?
- Welche Pausenverpflegungsideen wollen wir konkret testen?
- Welchen Kompromiss können wir finden?
- ...

Weiterführende Informationen und Ideen

- Vorbereitung für eine gelungene Argumentation

https://lehrerfortbildung-bw.de/u_sprachlit/deutsch/bs/6bg/6bg1/4_argumentieren/2ueberzeugen/3_ab_argumentation/

https://lehrerfortbildung-bw.de/u_sprachlit/deutsch/bs/6bg/6bg1/4_argumentieren/3fehler_vermeiden/4_checkliste/

https://lehrerfortbildung-bw.de/u_sprachlit/deutsch/bs/6bg/6bg1/4_argumentieren/5diskussion/2ab_diskussionsformen/

https://www.unterrichtsmaterial-schule.de/deutschvorschau67.shtml

- Lassen Sie Ihre Schülerinnen und Schüler Fotos von der Pausenverpflegung Ihrer Schule machen, um den Ist-Zustand zu dokumentieren.
- Diskutierte Produkte entwickeln und probieren lassen.
- Tolle Rezepte gibt es hier: Sehen, riechen, schmecken – Lieblingsrezepte entdecken. Die besten Rezepte der Coaching-Kitas und –Schulen.

http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/rezeptordner_komplett_r.pdf

- Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/053016.pdf

- Vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung inkl. Informationen zum Fleischersatz und –imitat

https://k-west.digital/Internet/global/themen.nsf/b81d6f06b181d7e7c1256e920051ac19/a7b8b609fb76bd0ec1257a5b00311daa?OpenDocument

- Vegane Ernährung

http://www.kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/vegane_ernährung_final_020516.pdf

- Nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung. Konferenz gibt Impulse für eine Transformation.

https://www.bzfe.de/inhalt/nachhaltige-landwirtschaft-und-ernaehrung-34666.html

- DGUV Lernen und Gesundheit. Fast Food – Pro und Contra

https://www.dguv-lug.de/fileadmin/user_upload_dguvlug/Unterrichtseinheiten/Sekundarstufe_I/Fast_Food_-_Pro_und_Contra/ABS_2014_10_Hintergrundinfo_Fast_Food_Was_ist_das_.pdf

- Entdecken Sie „Was unser Essen wirklich kostet“!

https://www.natureandmore.com/de/entdecken-sie-was-unser-essen-wirklich-kostet

- Ernährungsdenkwerkstatt

http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/home.html

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Pfeil von Clker-Free-Vector-Images auf Pixabay

Ketchup-Brötchen von hummelltime auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung in Land Brandenburg

GUGELHUPF TRIFFT BAKLAVA

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise..... 3

Thematische Hinführung 4

Einordnung in den Rahmenlehrplan 6

Stundenverlaufsplanung 8

Arbeitsmaterialien.....10

Weitere Unterrichtsideen und Informationen 19

Abbildungsverzeichnis..... 20

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 5 - 9.

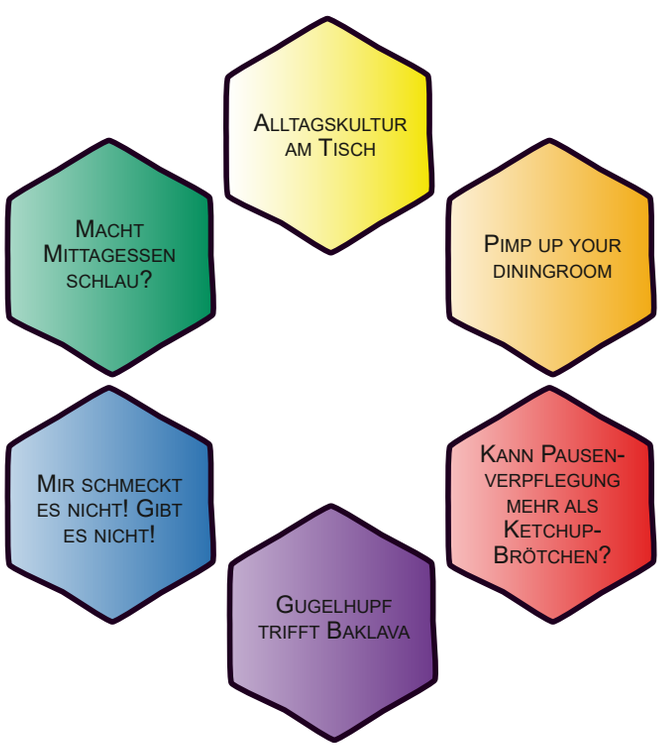
Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit violetter Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html



Thematische Hinführung

Essen ist sozialer Kitt, stiftet Identität und ist häufig durch religiöse Einflüsse geprägt. Essen nährt nicht nur unseren Körper, sondern auch unsere Seele. Einerseits brauchen wir Nahrung, um nicht zu verhungern. Das haben wir mit den Tieren gemeinsam. Andererseits sind wir Menschen auch Geist, laut Christentum und Judentum das Abbild Gottes. (Vgl. Baer-Krause u. Wolf-Krause (Hrsg.) 2020)

Wie vereint man nun Materie und Geist? Das religiöse Denken fand den Weg, das Essen durch Nahrungsgebote von der leibhaften auf die spirituelle Seite zu holen. Diese Speisegesetze versöhnen die körperlichen mit den geistigen Bedürfnissen. (Vgl. Demmelhuber 2019) Nahezu alle Religionen kennen Nahrungsgebote, die das Profane mit dem Heiligen verbinden. Das ist jedoch die einzige Gemeinsamkeit. Kein Speisegesetz gilt überall. Weit verbreitet ist das Wissen, dass im Christentum der Verzehr von Schweinefleisch erlaubt ist, im Judentum und Islam hingegen nicht. (Vgl. Spieler 2011, S, 196 f.) Neben den Religionswissenschaften beschäftigen sich die unterschiedlichsten Fachdisziplinen mit der Erklärung religiöser Speisevorschriften. Eine große Breite an symbolischen, ökonomischen, hygienischen und ökologischen Interpretationen ist vorzufinden. Widerspruchsfreie Theorien existieren jedoch nicht. Nahrungsgebote symbolisieren die Ordnung einer Schöpfung, unterscheiden zwischen rein und unrein, heilig und säkular. (Vgl. Demmelhuber 2019) Ernährung ist eng verknüpft mit Zeremonien, Tischmanieren und Selektionsprozessen. Der inkludierte soziale Aspekt fördert besonders das Gemeinwohl. (Vgl. Gottwald 2020)

Um den Schülerinnen und Schülern den sprichwörtlichen Blick über den Tellerrand zu ermöglichen und sie in ihrer food literacy[1] zu stärken, ist es hilfreich und wünschenswert, Lebensmittel und Tischsitten anderer Kulturen kennenzulernen. Dazu gehört auch, seine eigenen Essgewohnheiten zu reflektieren und kulturelle sowie religiöse Vielfalt wertzuschätzen. (Vgl. BLE 2019, S. 3)

Bei der Herstellung von süßem Gebäck können die meisten religiösen Speisevorschriften eingehalten werden. Ein weiterer Vorteil bei Gebäck besteht darin, dass das sensible Thema der religiösen bzw. kulturellen Unterschiede auf schmackhafte Weise vermittelt werden kann und extreme, von manchen auch negativ erlebten, Geschmackserfahrungen umgangen werden können.

Verwendete Literatur:

Baer-Krause, C. u. Wolf-Krause, B. (Hrsg.) (2019): Der Gott im Judentum – der Vater und der Herr der Welt.

https://www.religionen-entdecken.de/lexikon/g/gott-im-judentum (23.01.2020)

[1] Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten

Becker, A. (1982): meine Religion. deine Religion. 1. Aufl. Ravensburg: Otto Maier Verlag.

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (Hrsg) (2019): Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

https://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf (28.10.2019)

Demmelhuber, S. (2019): Göttlich „gut“?

https://www.br.de/radio/bayern2/sendungen/radiowissen/ethik-und-philosophie/essen-religion-speisegesetze-100.html (23.01.2020)

Gottwald, T. (2020): Religion & Ernährung. Deutsches Netzwerk für Ernährungsethik. Schweinsfurth Stiftung (Hrsg.).

http://dnee.de/index.php/dnee-themen/religion-ernaehrung (23.01.2020)

Spieler, M. (2011): Die jüdische Küche. Koscher und traditionell kochen. Tosa GmbH: Fränkisch-Crumbach.

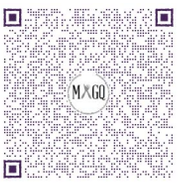
Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- üben und thematisieren die Perspektivübernahme und Auseinandersetzung mit anderen Kulturen. (Interkulturelle Bildung)
- setzen sich mit den globalen Veränderungen der gesellschaftlichen Kommunikation und des kulturellen und politischen Lebens in der modernen digitalen Welt des 21. Jahrhunderts auseinander. (Politische Bildung)
- untersuchen die Lebensmittelverarbeitung in einer globalisierten Welt. (WAT)

Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.v

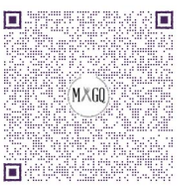


https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

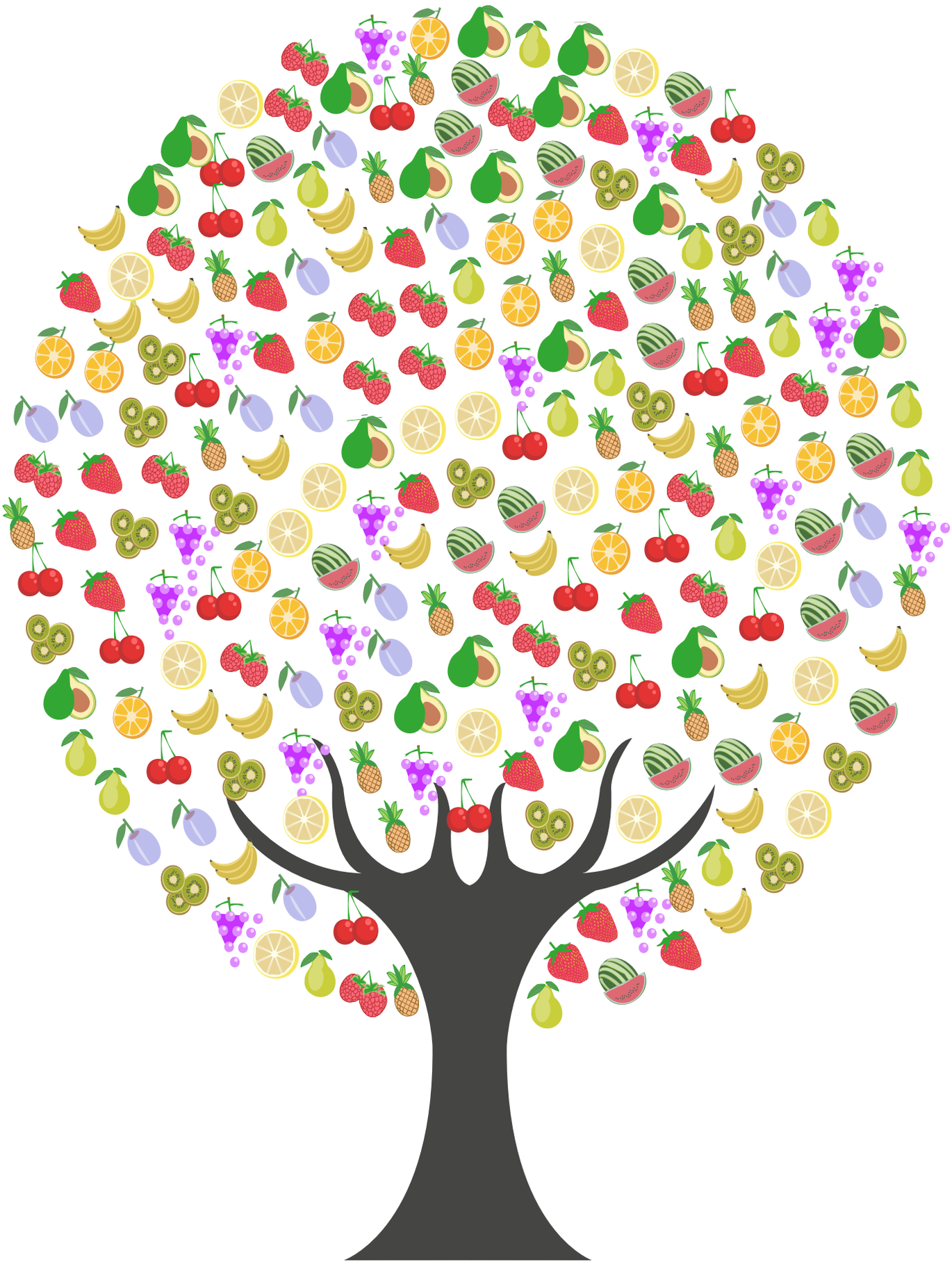
Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Politische Bildung. Jahrgangsstufen 7-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Politische_Bildung_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).



https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

5 min

Lehrkraft stellt UE „Gugelhupf trifft Baklava“ vor und sensibilisiert für religiöse und kulturelle Unterschiede.

5 min

Lehrkraft teilt SuS in Gruppen ein.

Quizfragen werden gestellt. Die Gruppe, welche am schnellsten richtig antwortet, darf sich als erste ein Rezept aussuchen usw.

- Quizfragen

5 min

Materialien zum Backen werden von den SuS bereitgestellt.

60 min

SuS bereiten ihre Backwaren zu.

Lehrkraft vertieft in Gruppengesprächen die religiösen und kulturellen Hintergründe der Backwaren.

SuS reflektieren ihre individuellen Zeremonien und Nahrungsgewohnheiten bezgl. religiöser und kultureller Einflüsse.

Während die Backwaren im Ofen sind, wird parallel aufgeräumt.

- Rezepte
- Reflexions-impulsfragen

15 min

Verkostung der Backwaren

Vertiefung der Chancen und Herausforderungen der kulinarischen religiösen und kulturellen Vielfalt

- Reflexions-impulsfragen

Arbeitsmaterialien

Quizfragen

Viele Juden und Muslime essen kein

O Rindfleisch.
O Hühnerfleisch.
O Schweinefleisch.

Viele Hindus essen kein Rindfleisch, denn

O Fleisch vom Rind vertragen die meisten Inder nicht.
O Rinder sind Hindus heilig.
O Rinder werden in Indien als Zugtiere für die Felder gebraucht.

Manche Christen verzichten am Freitag auf

O Eier.
O Fleisch.
O Milch.

Juden dürfen manche Speisen nur getrennt zubereiten und essen, nämlich

O Fleisch und Milch.
O Milch und Reis.
O Fisch und Milch.

Viele Buddhisten und Hindus sind Vegetarier, weil

O Wurst und Fleischgerichte in ihren Religionen verboten sind.
O nach ihrem Glauben die Seele eines Menschen auch in jedem Tier wiedergeboren werden kann.
O sie kein Vieh halten dürfen, das sie schlachten könnten.

Die Speiseregeln im Judentum heißen

O Korbut.
O Kaschrut.
O Kaddisch.

Buddhistische Mönche

O essen und trinken niemals alleine.
O essen nur Speisen aus Gemüse, Obst und Getreide.
O müssen ihr Essen erbetteln.

Viele Juden und Muslime essen aus religiösen Gründen keine Gummibärchen mit

O Farbstoff.
O Gelatine.
O Konservierungsstoffen.

Quizfragen LÖSUNG

Viele Juden und Muslime essen kein

O Rindfleisch.
O Hühnerfleisch.
X Schweinefleisch.

Viele Hindus essen kein Rindfleisch, denn

O Fleisch vom Rind vertragen die meisten Inder nicht.
X Rinder sind Hindus heilig.
O Rinder werden in Indien als Zugtiere für die Felder gebraucht.

Manche Christen verzichten am Freitag auf

O Eier.
X Fleisch.
O Milch.

Juden dürfen manche Speisen nur getrennt zubereiten und essen, nämlich

X Fleisch und Milch.
O Milch und Reis.
O Fisch und Milch.

Viele Buddhisten und Hindus sind Vegetarier, weil

O Wurst und Fleischgerichte in ihren Religionen verboten sind.
X nach ihrem Glauben die Seele eines Menschen auch in jedem Tier wiedergeboren werden kann.
O sie kein Vieh halten dürfen, das sie schlachten könnten.

Die Speiseregeln im Judentum heißen

O Korbut.
X Kaschrut.
O Kaddisch.

Buddhistische Mönche

O essen und trinken niemals alleine.
O essen nur Speisen aus Gemüse, Obst und Getreide.
X müssen ihr Essen erbetteln.

Viele Juden und Muslime essen aus religiösen Gründen keine Gummibärchen mit

O Farbstoff.
X Gelatine.
O Konservierungsstoffen.

Rezepte

Die nun folgenden Backwaren schmecken auch noch nach dem Tag der Zubereitung vorzüglich und eignen sich bestens, um in einem interkulturellen Mensa-Probier-Café verkostet zu werden.

JUDENTUM

Rugelach

Zutaten:

(für 48 - 60 Stück)

Teig:	115g	ungesalzene Butter
	115g	fetter Quark
	1 EL	Zucker
	1	Ei
	1/2 TL	Salz
	250g	Mehl
Füllung:	250g	geschmolzene Butter
	150g	Rosinen
	200g	gehackte Walnüsse
	150g	Zucker
	2 TL	Zimt

Zubereitung:

1. Butter und Quark cremig schlagen, Zucker, Ei und Salz einrühren.
2. Nach und nach das Mehl unterheben, bis der Teig so fest ist, dass er mit den Händen bearbeitet werden kann und bis die Konsistenz fürs Ausrollen erreicht ist.
3. Aus dem Teig eine Kugel formen und mindestens für zwei Stunden kaltstellen.
4. Rosinen, Walnüsse, 120 g Zucker und Zimt mischen.
5. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer 3 mm dicken Scheibe ausrollen. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und mit der Rosinen-Walnuss-Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
6. Die Teigscheiben in acht bis zehn kuchenförmige Stücke schneiden. Die Stücke jeweils zur Spitze hin aufrollen, mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.
7. 15 – 30 Minuten hellbraun backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.

JUDENTUM

Polnischer Apfelkuchen

Zutaten:
(für eine Form 30x38 cm)

375g Mehl
10g Backpulver
3 - 4 Äpfel
2 TL Zimt
350g Zucker
4 Eier, leicht verquirlt
250ml Pflanzenöl
120ml Orangensaft
2 TL Vanillextrakt
(alternativ 1Päckchen Vanillezucker)
1 TL Salz

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Äpfel waschen, aber nicht schälen. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in dünne Streifen schneiden.
2. Die dünn geschnittenen Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit 5 EL Zucker und dem Zimt vermischen.
3. In einer weiteren Schüssel den restlichen Zucker und die Eier, Pflanzenöl, Orangensaft und Vanilleextrakt bzw. Vanillezucker gründlich vermischen. Das mit Backpulver und Salz vermengte Mehl durch ein Sieb in die Masse einbringen und alles gut verrühren.
4. Zwei Drittel der Kuchenmasse in der Backform verteilen und mit einem Drittel der Äpfel bedecken. Den Rest der Kuchenmasse darüber verstreichen und mit den restlichen Äpfeln abschließen. Etwa eine Stunde goldbraun backen.
5. Kuchen in der Form auskühlen lassen, sodass alle Säfte gut einziehen können.

CHRISTENTUM

Gugelhupf

Zutaten:

(für zwei Gugelhupfformen)

300g Butter
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 TL Kakao
1 TL Zimt
150g Schokostreusel
(alternativ gehackte Schokolade)
125ml Apfelsaft

Zubereitung:

1. Backofen bei 180°C vorheizen. Gugelhupfformen gut einfetten.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Die Schokoladenstreusel, den Kakao und Zimt hinzufügen.
3. Mehl und gesiebtes Backpulver einrühren. Langsam den Apfelsaft dazu geben.
4. Circa 50 Minuten backen. Nach dem Abkühlen stürzen und nach Belieben mit Puderzucker oder Glasur verzieren.

CHRISTENTUM

Osterlamm

Zutaten:

(für zwei Osterlammformen à 1l)

125g Butter
75g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
250g Mehl
2 TL Backpulver
75ml Milch
1 Priese Salz

Zubereitung:

1. Die Backform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Das Mehl in die Butter-Ei-Masse sieben und mit einem Löffel unterheben.
4. Langsam die Milch hinzufügen und unterrühren. Anschließend die Lamm-Formen etwa bis zur Hälfte mit Teig füllen.
5. Den Teig auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten lang backen.
6. Das fertige Osterlamm abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Islam

Baklava mit Sirup

Zutaten:
(für ein Blech)

450g Filoteig (Teigblätter)
150g gehackte Hasel- oder Walmüsse
100g gemahlene Mandeln
75g gehackte Pistazien
200g Zucker
250g Butter
125ml Honig
150ml Wasser
1/2 Zitrone
1 Priese Zimt
neutrales Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in Reserve halten

Zubereitung:

1. Nüsse, Mandeln, 50 g Pistazien, 4 EL Zucker und Zimt mischen.
2. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
3. Backpapier mit Butter einstreichen und erstes Teig- bzw. Filoblatt darauflegen. Sollten die Teigblätter etwas größer als die Form sein, einfach die Teigblätter einfalten. Teigblatt wieder großzügig mit Butter bestreichen. Nächstes Teigblatt darauflegen. Solange den Vorgang wiederholen, bis fünf Teigblätter verarbeitet wurden. Nach fünf Teigblättern 1/3 der Nussmischung gleichmäßig verteilen.
4. Wieder fünf Teigblätter mit reichlich Butter schichten und 1/3 der Nussmischung auf den Teigblättern verteilen. Den Vorgang wiederholen. Die restlichen Teigblätter mit der flüssigen Butter schichten. Sollte die Butter bei den oberen Schichten nicht ausreichen, müssen eventuell die letzten Teigblätter mit Öl eingestrichen bzw. es muss nochmals etwas Butter geschmolzen werden.
5. Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster einschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Circa 25 Minuten goldbraun backen.
6. Während des Backens den restlichen Zucker, Honig und 150 ml Wasser etwa 10 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen, ein Spritzer Zitronensaft zugeben und abkühlen lassen.
7. Baklava nach dem Backen circa 5 Minuten abkühlen lassen, mit dem Sirup beträufeln und den restlichen Pistazien dekorieren.

Tipp: Nicht mit der Butter sparen

Islam

Baklava ohne Sirup

Zutaten:
(für ein Blech)

450g Filoteig (Teigblätter)
150g gehackte Hasel- oder Walmüsse
200g gemahlene Mandeln
4 EL Zucker
250g Butter
1 Priese Zimt
Puderzucker zum Dekorieren
neutrales Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in Reserve halten

Zubereitung:

1. Nüsse, Mandeln, 4 EL Zucker und eine Prise Zimt mischen.
2. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
3. Backpapier mit Butter einstreichen und erstes Teig- bzw. Filoblatt darauflegen. Sollten die Teigblätter etwas größer als die Form sein, einfach die Teigblätter einfalten. Teigblatt wieder großzügig mit Butter bestreichen. Nächstes Teigblatt darauflegen. Solange den Vorgang wiederholen, bis fünf Teigblätter verarbeitet wurden. Nach fünf Teigblättern 1/3 der Nussmischung gleichmäßig verteilen.
4. Wieder fünf Teigblätter mit reichlich Butter schichten und 1/3 der Nussmischung auf den Teigblättern verteilen. Den Vorgang wiederholen. Die restlichen Teigblätter mit der flüssigen Butter schichten. Sollte die Butter bei den oberen Schichten nicht ausreichen, müssen eventuell die letzten Teigblätter mit Öl eingestrichen bzw. es muss nochmals etwas Butter geschmolzen werden.
5. Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster einschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Circa 25 Minuten goldbraun backen.
6. Abkühlen lassen und mit Puderzucker dekorieren.

Tipp: Nicht mit der Butter sparen

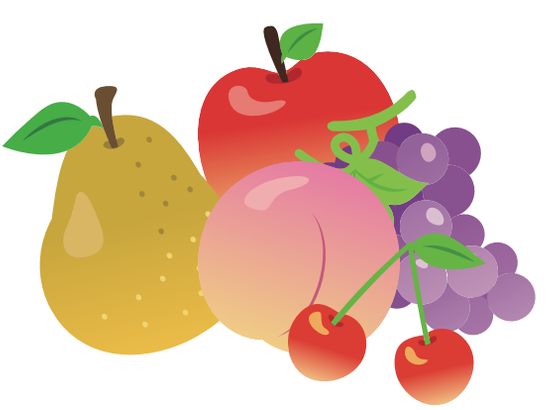
Reflexionsimpulsfragen

- Ist jemand in eurer Familie religiös? Falls ja, welche Religion wird in eurer Familie gelebt?
- Gibt es bestimmte religiöse Feiern in eurem Jahresrhythmus? Wie werden die Feierlichkeiten begannen?
- Kocht ihr etwas Spezielles zu diesen Feierlichkeiten? (Ostern, Sabbat, Ramadan ...)
- Warst du schon einmal in einer Kirche/Synagoge/Moschee? Was ist dir dort aufgefallen?
- Was bedeutet koscher und halal?
- Was vermutest du, warum gibt es religiöse Nahrungsgebote?
- Welche sozialen Effekte haben Nahrungsgebote?
- Bist du im Urlaub mutig und probierst auch Dinge, die du nicht kennst?
- Wie tolerant bist du bei deiner Essensauswahl?

Tipp:

Sollten Ihre Schülerinnen und Schüler Fragen zu religiösen Themen haben, die Sie nicht beantworten können, empfiehlt sich die interreligiöse Homepage religionen-entdecken.de

https://religionen-entdecken.de/erwachsene/schule_und_gemeinde/startseite



Weitere Unterrichtsideen und Informationen

- Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.

https://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf

- Interreligiöse Seite mit viel interaktivem Unterrichtsmaterial und informativen Videoclips

https://religionen-entdecken.de/erwachsene/schule_und_gemeinde/startseite

- Essen in den Religionen zum "Downloaden". Materialien für den Unterricht.

https://www.br.de/radio/bayern2/sendungen/radiowissen/ethik-und-philosophie/essen-religion-speisegesetze-unterricht-100.html

- Deutsches Netzwerk Ernährungsethik

http://dnee.de/

- Internationales Forum Gastrosophie

https://www.gastrosophie.net/

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

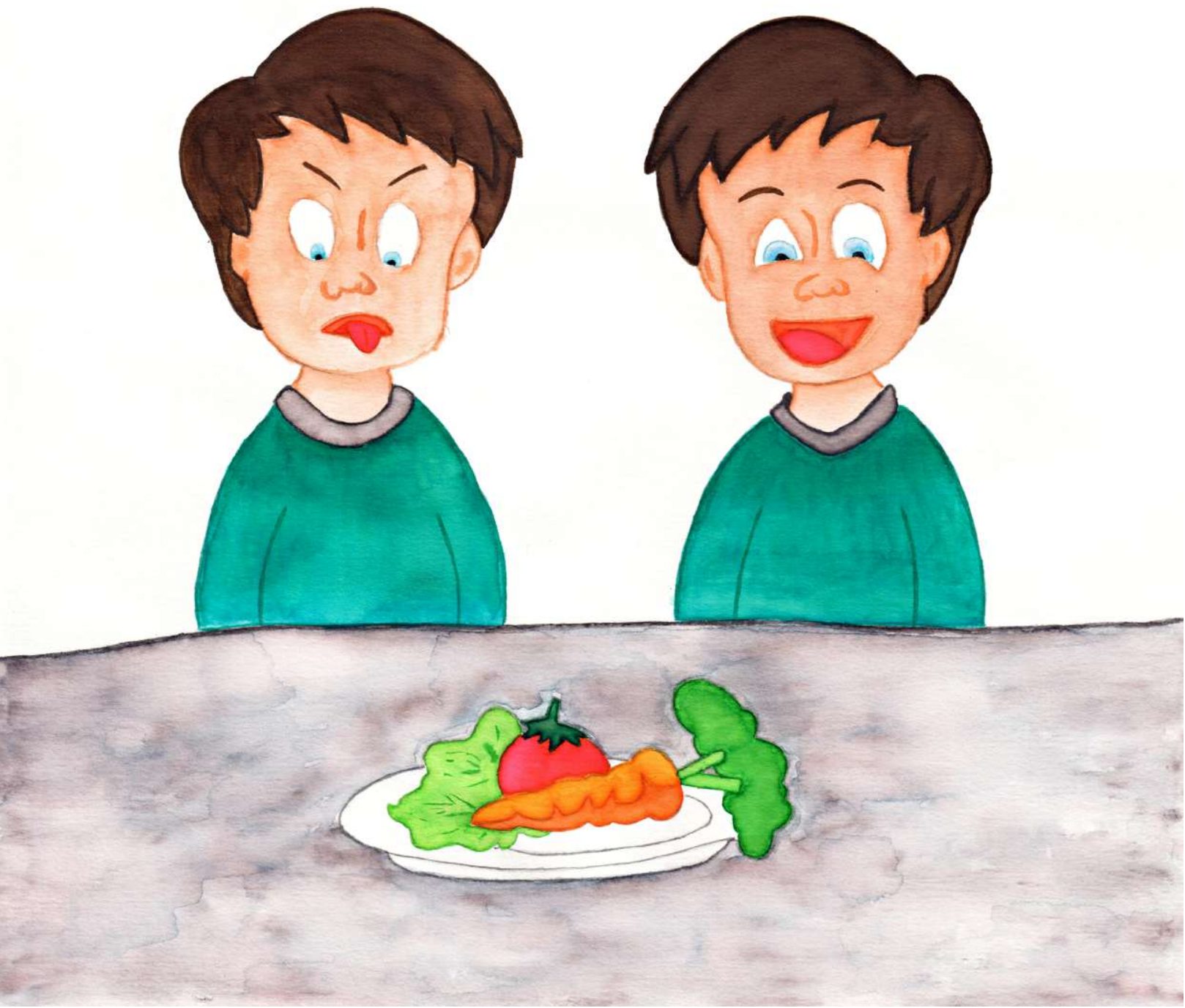
Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

MXGQ

Mir schmeckt es nicht!
Gibt es nicht!



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise..... 3
Thematische Hinführung 4
Einordnung in den Rahmenlehrplan 6
Stundenverlaufsplanung 8
Arbeitsmaterialien..... 10
Weitere Unterrichtsideen und Informationen 12
Abbildungsverzeichnis..... 14

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 5 - 8.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit blauer Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

Thematische Hinführung

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Nicht selten gibt es am Esstisch Diskussionen über ungeliebte Gerichte und Zutaten. Doch wie funktioniert das Schmecken überhaupt und wie können Schülerinnen und Schüler zu echten Geschmacksexperten werden?

Die Zunge tut viel für uns: sie formt beispielsweise die Sprache und ertastet die Nahrung. Darüber hinaus besitzt ein erwachsener Mensch an Zunge, Gaumen und Kehldeckel etwa 2000 bis 5000 Geschmacksknospen. Diese Knospen sorgen dafür, dass wir fünf verschiedene Geschmacksrichtungen wahrnehmen können: süß, sauer, salzig, bitter und umami (der sogenannte Fleischgeschmack). Jede Geschmacksrichtung reizt auf besondere Weise die Sinneszellen in den Geschmacksknospen der Zunge. Allerdings ist spätestens nach einer Erkältung bekannt, dass nicht nur die Zunge eine wichtige Rolle beim Schmecken spielt. Tatsächlich besteht der Geschmack zu 80 Prozent aus Geruch. Durch den Rachen gelangen viele kleine Bestandteile der Nahrung von hinten in die Nase. Hier reizen sie die Riechrezeptoren. Am Schmecken sind zudem die Tast- und Temperaturfühler beteiligt – und sogar das Schmerzsystem: Sogenannte Nozirezeptoren, die auf Verletzungen des Körpergewebes reagieren, sorgen dafür, dass wir Schärfe wahrnehmen (z. B. von Chilischoten).

Lässt sich über Geschmack streiten?

Erwiesen ist zumindest, dass fast jeder Mensch einen anderen Geschmack hat. Schuld daran sind unsere Gene. Rund 50 von ihnen beeinflussen unseren Geschmack, wie israelische Wissenschaftler herausgefunden haben. Die Aktivierung dieser Gene ist willkürlich und so gibt es fast unendlich viele Kombinationsmöglichkeiten und damit Ausprägungen des menschlichen Geschmackssinnes.

Eine besorgniserregende Tatsache ist, dass unser Geschmack im Laufe des Lebens verkümmert. Während ein Teenager gut 9000 Geschmacksknospen besitzt, sind es bei einem alten Menschen nur noch rund 4000. Dies liegt jedoch nicht ausschließlich an den schwindenden Geschmacksknospen, sondern auch an falscher Ernährung. Wer häufig Fertiggerichte mit vielen Geschmacksverstärkern oder Aromastoffen zu sich nimmt, verlernt das Schmecken quasi. Besonders der Geschmackssinn von Kindern gewöhnt sich schnell an diese Aromen und stumpft ab.

Die folgende Unterrichtseinheit soll Schülerinnen und Schüler für diese Problematik sensibilisieren. Sie führen selbstständig eine systematische Verkostung durch und notieren auf entsprechenden Karten ihre Eindrücke. Im Vordergrund steht hierbei der Vergleich von natürlichen Produkten und Produkten, die Aromastoffe und ähnliches enthalten.

Verwendete Literatur:

Ringelsiep M. und Teves C. (12.02.2019): Schmecken.

https://www.planet-wissen.de/natur/sinne/schmecken/index.html (21.11.2019)

Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- werden zur aktiven Teilnahme am gesellschaftlichen und kulturellen Leben befähigt und ermutigt und erfahren die Wirksamkeit des eigenen Handelns. (Demokratiebildung)
- analysieren Konsumentscheidungen mit Blick auf den Zusammenhang von Ernährung, Lebensstil und Gesundheit. (Verbraucherbildung)
- erläutern und vergleichen Entscheidungen und Kontroversen. (Politische Bildung)
- reflektieren den Zusammenhang zwischen Ernährung, Essverhalten und gesunder Lebensführung. (WAT)

Verwendete Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.

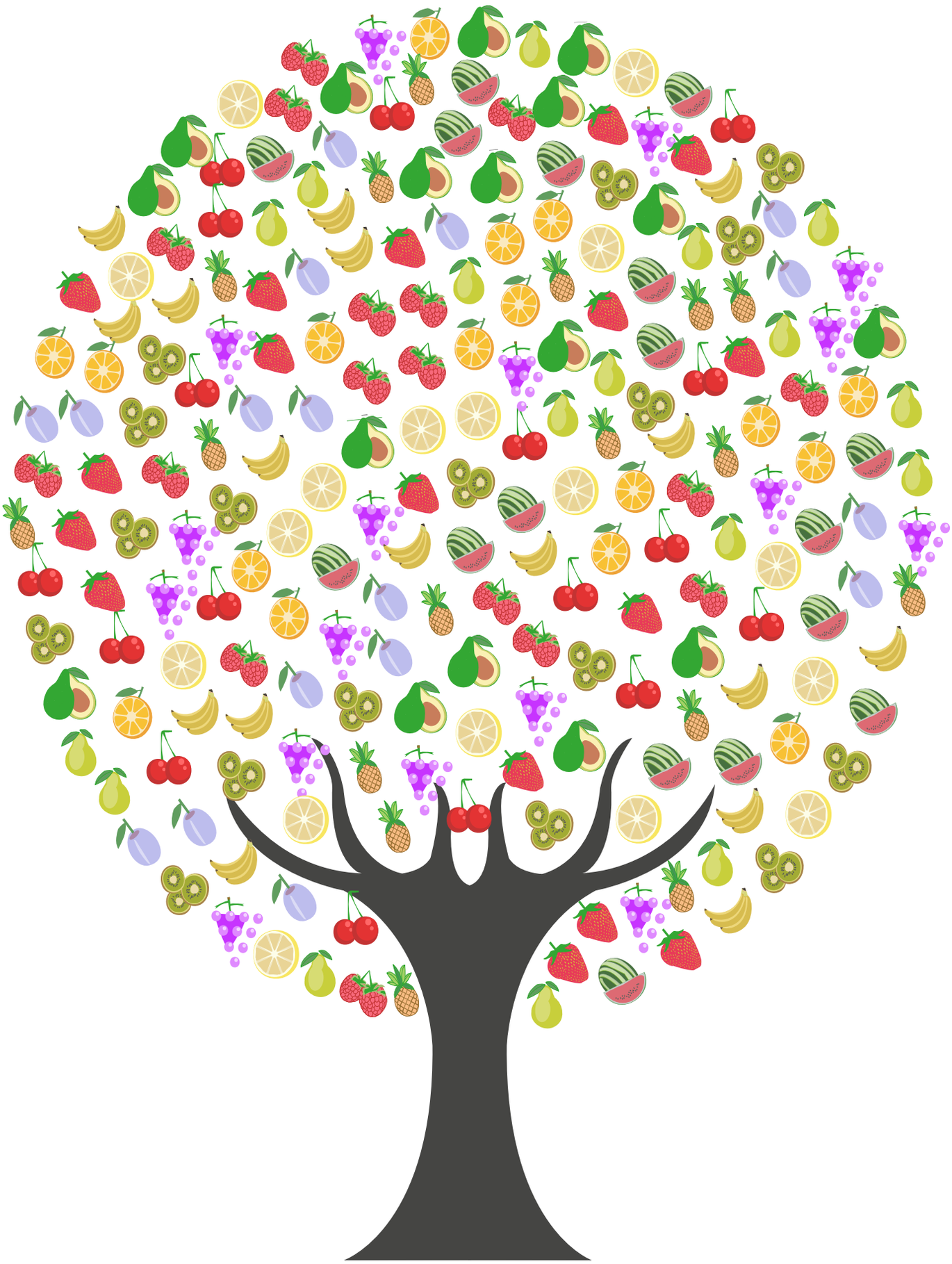
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Politische Bildung. Jahrgangsstufen 7-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Politische_Bildung_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

vor dem Unterricht

Vorbereitung der Verkostung (entweder in der Schulküche oder im Klassenraum)

- Tabelle: Diese Lebensmittel eignen sich für einen Vergleich
- Lebensmittel der Saison für Vergleich wählen

3 min

Die Lehrkraft stellt das Thema sowie den Stundenablauf und das Ziel der Stunde vor.

10 min

Die Lehrkraft erläutert die Funktion des Schmeckens. Als Unterstützung kann das oben verlinkte Video und/oder die Wortwolke genutzt werden. Der Arbeitsauftrag für die SuS wird erläutert.

- Film von Planet Wissen
- Wortwolke

3 min

Die SuS gehen in die Schulküche. (optional)

30 min

Die SuS beginnen in Kleingruppen (drei bis vier Personen) mit der Verkostung. Für jede Station füllen sie einen neuen Bewertungsbogen aus.

Das Feld „Reale Nährwerte“ bleibt frei.

- Bewertungs-bogen

3 min

Die SuS kehren mit ihren Bewertungsbögen in den Klassenraum zurück. (optional)

30 min

Die SuS fassen ihre Ergebnisse in der Gruppe zusammen, sodass sie diese im Plenum vorstellen können. Nacheinander tragen sie ihre Eindrücke vor. Wichtig hierbei: Weshalb hat ihnen eine Speise besser geschmeckt als die andere Speise?

Die geschätzten Nährwerte werden parallel von der Lehrperson notiert.

8 min

Die Lehrkraft fasst die Ergebnisse zusammen, vergleicht die geschätzten und realen Nährwerte und weist auf die Bedeutung von vielseitiger Ernährung hin (auch für den Geschmackssinn).

3 min

Die Lehrkraft würdigt die Arbeit der SuS und beendet die Stunde. (ggf. noch Zeit für das Aufräumen einplanen)

Film:

https://www.planet-wissen.de/natur/sinne/schmecken/index.html

Arbeitsmaterialien

Vorlage Wortwolke:

Hier können Sie Ihre eigene Wortwolke gestalten:

www.wortwolken.com

Diese Lebensmittel eignen sich für einen Vergleich:

Erdbeerjogurt	Frische Erdbeeren und Naturjogurt
MAOAM	Frische Obstsorten (z.B. Orangen oder Himbeeren
Capri-Sun Orange	Frischer Orangensaft
Eistee aus dem Tetra Pak	selbsthergestellter Eistee ohne Zuckersatz

Vorlage Bewertungsbogen

Station __ _____	Speise/Getränk A _____	Speise/Getränk B _____
Geschätzte Nährwerte Fett Zucker		
Reale Nährwerte Fett Zucker		
Geschmack		
Geruch		
Konsistenz		
Aussehen		
Note		

Weitere Unterrichtsideen und Informationen

- Gemüse- und Obstverkostung (Wer kennt welche Sorten? Welcher Geschmack ist überraschend? Welche Nährwerte enthalten die Früchte?)
- Essensverkostung in der Schulkantine (Was schmeckt besonders gut? Welche Nährstoffe enthalten die Gerichte?), Nutzung des Bewertungsbogens möglich oder folgende Karteikarte

Name: **Klasse:** **Datum:**

Station _____

Geschmack:

Konsistenz:

Note:

- Blindverkostung
- Filmtipp: Unser täglich Brot von Nikolaus Geyhalter
- Filmtipp: Super size me von Morgan Spurlock
- Filmtipp: Unser Essen. The futur of food von Deborah Koons
- Filmtipp: Du bist, was du isst. Food Matters von James Colquhoun und Carlo Ledesma
- Filmtipp: Unser täglich Gift von Marie-Monique Robin

https://www.ugb.de/gesundheitsfoerderung/appetit-auf-geschmack/

https://www.kindaktuell.at/baby-kleinkind/kinder-entwickeln-geschmack.html

https://www.phlu.ch/_Resources/Persistent/8da90be1a248bc8dfaf71b18bcac20fd95e0c36f/AB_FW_FR_Francophonie-Lernort-Degustation-Geniessen-Lernen-Geniessenlernen_sav_2013.pdf

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung in Land Brandenburg

MAGQ

Macht Mittagessen schlau?

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise..... 3
Thematische Hinführung 4
Einordnung in den Rahmenlehrplan 6
Stundenverlaufsplanung 8
Arbeitsmaterialien..... 10
Weitere Unterrichtsideen und Informationen 17
Abbildungsverzeichnis..... 18

Ein Projekt der: Universität Potsdam

Gründung von Mensa AGs im Rahmen der Qualitätsoffensive Schulverpflegung im Land Brandenburg

gefördert vom: LAND BRANDENBURG Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 6 – 10.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit grüner Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.

https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html

Thematische Hinführung

Macht Mittagessen schlau?

Die Redewendung: „Der Mensch ist, was er isst.“ hat wohl jeder schon einmal gehört. Doch nicht nur das Essen, sondern auch die Getränke beeinflussen den Stoffwechsel im Gehirn und somit die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit. Ein sorgsam ausgewähltes Mittagessen alleine macht zwar noch nicht schlau, ist aber ein Erfolgsfaktor für geistige Leistungsfähigkeit und effektives Lernen. Das Gehirn eines Menschen mit Normalgewicht macht nur 2 % des Gesamtgewichts aus. Es benötigt aber circa 60 % des gesamten Glukoseumsatzes, 40 % des gesamten Sauerstoffbedarfs und 20 % des gesamten Stoffwechselumsatzes. (Vgl. Bensberg und Messer 2010, S. 56)

Um das Gehirn optimal mit Nährstoffen zu versorgen, sollte auf eine ausgewogene Ernährung geachtet und insbesondere Lebensmittel mit Omega-3-Fettsäuren, Polyphenolen und Flavoniden bevorzugt werden. Omega-3-Fettsäuren können die Neurogenese fördern. Das bedeutet, neue Gehirnzellen bilden sich. Sehr gute heimische Omega-3-Fettsäure-Lieferanten sind beispielsweise kaltgepresstes Leinöl und Walnüsse. Der große Einfluss der gesunden Fettsäuren basiert auf der Zusammensetzung des Gehirns. Ein großer Teil davon ist Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA). Eine ausreichende Versorgung mit diesen Fettsäuren muss gewährleistet werden, damit neue Zellen entstehen können.

Das Wachstum der Hirnzellen wird durch Polyphenole über verschiedene körpereigene Botenstoffe stimuliert. Besonders reichhaltig an Polyphenolen sind rote Traubenkerne, welche aufgrund der hohen Pestizidbelastung bevorzugt in Bio-Qualität genossen werden sollten. Die Flavonoide sind eine Untergruppe der Polyphenole. Besonders Beeren, wie die heimische Blaubeere, sind reich an Flavonoide. Aber auch beispielsweise das Gewürz Kurkuma, welches den Stoff Curcumin mit zahlreichen Vitaminen, Mineralstoffen, Polyphenolen und Flavoniden enthält, gilt als Gehirnndoping-Nahrungsmittel. (Vgl. Rossbach 2019, S. 51)

Eine hohe Flüssigkeitszufuhr ist unabdingbar für die geistige Leistungsfähigkeit. Der menschliche Körper besteht zu zwei Dritteln aus Wasser, das Gehirn sogar zu 80 %. Zwei bis drei Liter Wasser oder ungesüßter Tee sind empfehlenswert. Die Flüssigkeitszufuhr sorgt dafür, dass das Gehirn und der Körper ausreichend mit Sauerstoff versorgt werden und gut durchblutet sind. Durch das dünnere und somit besser fließende Blut wird die Denkleistung sofort erhöht. (Vgl. Sarre-Mock 2016) Konzentrationsprobleme, Müdigkeit oder gar Kopfschmerzen können ein Anzeichen für zu wenig Flüssigkeitszufuhr sein. Ab einem Flüssigkeitsdefizit von circa 1000 ml kann es gar zu starken körperlichen und geistigen Leistungseinbußen kommen. (Vgl. Mathias 2015, S. 44)

Jeder Biss und jeder Schluck hat Auswirkungen auf unseren Körper, unser Nervensystem und Gehirn und es macht sich bei unserer Gesundheit und Gehirnleistung bemerkbar. (Vgl. Yesil 2019, S. 94) Resümierend kann festgestellt werden, dass ein gut abgestimmtes Mittagessen ein erfolgreiches Lernen stark beeinflussen kann. Es lohnt sich folglich, die Schülerinnen und Schüler zur Wahl eines gesunden Mittagessens zu motivieren. (Vgl. DGE 2019)

Verwendete Literatur:

Bensberg, G. und Messer, J. (2010): Survivalguide Bachelor. Leistungsdruck, Prüfungsangst, Stress u. Co? Erfolgreich mit Lerntechniken, Prüfungstipps. So überlebst Du das Studium!, Berlin/Heidelberg: Springer-Verlag GmbH.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2019): Nuding – gesundheitsfördernde Speisenauswahl beeinflussen.

https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/nudging/ (04.11.2019)

Mathias, D. (2015): Fit von 1 bis Hundert. Ernährung und Bewegung. Aktuelles medizinisches Wissen zur Gesundheit., 3. Aufl., Berlin/Heidelberg: Springer-Verlag GmbH.

Rossbach, G. (2019): Glücksorgan Gehirn. Selbstoptimierung beginnt im Kopf., Berlin: Springer-Verlag GmbH.

Sarre-Mock, M. (2016): Intelligent Essen. So bereitest du dich kulinarisch auf Prüfungen vor. Alpha. ARD Bildungskanal (Hrsg.).

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/brain-food-pruefungsvorbereitung-sternekoch-coudert-100.html (30.10.2019)

Yesil, N. (2019): Knack Dein Gehirn für Deinen Erfolg! Ratgeber., Berlin: Springer-Verlag GmbH.

Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler …

- stärken ihr Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise. (Gesundheitsförderung)
- erweitern ihre Kenntnisse der gesundheitsförderlichen Nahrungszubereitung. (WAT)
- übernehmen Verantwortung für die eigene Gesundheit und das eigene Wohlbefinden. (Sport)
- lernen die Bedeutung der Nähr- und Zusatzstoffe für den Menschen. (Biologie)

Verwendete Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil A. Bildung und Erziehung in den Jahrgangsstufen 1-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_A_2015_11_16web.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).

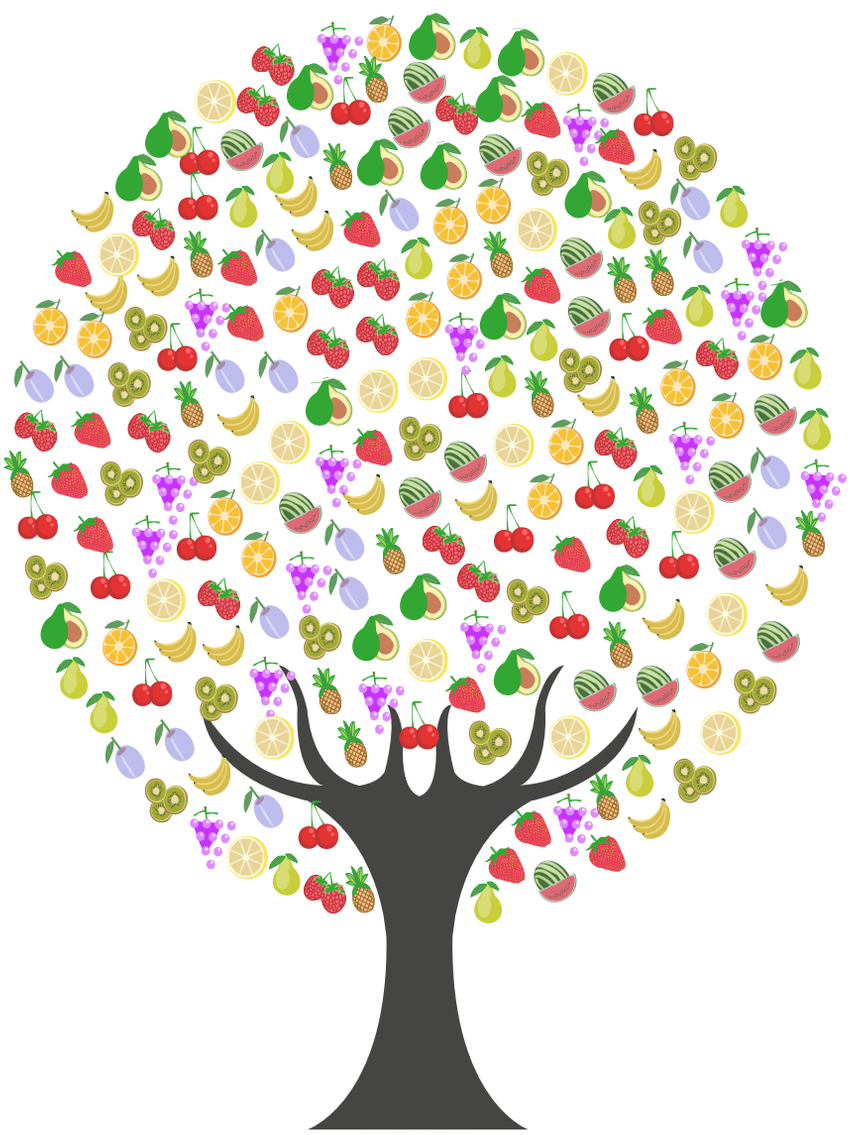
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Sport. Jahrgangsstufen 1-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Sport_2015_11_16_web.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBJS] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Biologie. Jahrgangsstufen 7-10.

https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Biologie_2015_11_10_WEB.pdf (08.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

5 min

Lehrkraft stellt UE „Macht Mittagessen schlau?“ vor

15 min

Fragenkatalog wird in einer stillen Diskussion erörtert

- Fragenkatalog - stille Diskussion
- Plakate/Tafel

5 min

Auswertung der stillen Diskussion

10 min

Fragenkatalog zum Film austeilen bzw. via Beamer projizieren, Fragen in den Fokus der SuS rücken

Filmsequenz abspielen (Länge 5:34 min)

Auswerten des Arbeitsblattes

- Fragenkatalog zum Film
- Film

10 min

SuS waschen Hände, ziehen die Schürzen an, Einteilen der SuS in Kochgruppen

30 min

SuS bereiten das Brainfood-Menü „Sterneküche trifft auf Brandenburger Traditionsessen“ zu

SuS räumen parallel Küchenutensilien auf

SuS, welche nicht beschäftigt sind, knacken Walnüsse

- Brainfood-Menü Rezepte
- Walnüsse

15 min

Verkostung des Menüs

Vertiefung der Effekte der Nahrung auf das Gehirn

Aufräumen

Film: „Brainfood. Wer richtig isst, kann besser lernen.“

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/brain-food-pruefungsvorbereitung-sternekoch-coudert-100.html

Arbeitsmaterialien

Fragenkatalog - stille Diskussion:

1. Macht Mittagessen schlau?
2. Was isst du am häufigsten zu Mittag in der Schule?
3. Isst du etwas Spezielles, wenn du lernen musst oder eine Prüfung hast?
4. Was und wie viel trinkst du an einem Tag?
5. Bist du nach dem Mittagessen manchmal müde? Falls ja, bei welchen Mittagsmahlzeiten fühlst du dich besonders schlapp nach dem Essen?
6. Gibt es ein bestimmtes Nahrungsmittel, nach dessen Verzehr es dir besser geht?
7. Hast du schon einmal einen Zusammenhang zwischen deinem Essverhalten und deiner geistigen Leistungsfähigkeit bemerkt?
8. Kennst du jemanden, der auf seine Ernährung achtet? Auf was achtet diese Person genau?

Fragenkatalog zum Film: „Brainfood. Wer richtig isst, kann besser lernen."

1. Wie lenken sich Jannika und Leon beim Lernen ab? Was machen sie zwischendurch?
2. Warum ist viel trinken beim Lernen wichtig?
3. Warum sollte man Süßigkeiten beim Lernen mit Vorsicht genießen?
4. Was hilft dem Gehirn, stundenlang gut und konzentriert zu arbeiten?

Lösung Fragenkatalog zum Film: „Brainfood. Wer richtig isst, kann besser lernen.“

1. Wie lenken sich Jannika und Leon beim Lernen ab? Was machen sie zwischendurch?
   - Freunde treffen, rausgehen, Sport, Fußball spielen

2. Warum ist viel trinken beim Lernen wichtig?
   - das Gehirn wird gut durchblutet, die Denkleistung steigt

3. Warum sollte man Süßigkeiten beim Lernen mit Vorsicht genießen?
   - Süßigkeiten liefern nur kurzfristig Energie. Der Blutzuckerspiegel steigt durch den Zucker, welchen die Süßigkeiten erhalten, zwar schnell an, aber er sinkt nach kurzer Zeit auch wieder sehr stark, sodass man sich müder und erschöpfter fühlt als vor dem Genuss der Süßigkeiten. Das gilt auch für Traubenzucker

4. Was hilft dem Gehirn, stundenlang gut und konzentriert zu arbeiten?
   - Der Fruchtzucker der Aprikosen bringt einen sofortigen Energieschub. Nüsse mit wertvollen Fettsäuren, Kohlenhydraten und hohem Eiweißgehalt sorgen für anhaltende Konzentration. Komplexe Kohlenhydraten und wertvolle Proteine fördern die Gehirnleistung.

Link zum Film: „Brainfood. Wer richtig isst, kann besser lernen.“

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/brain-food-pruefungsvorbereitung-sternekoch-coudert-100.html

Brainfood-Menü-Rezepte: „Sterneküche trifft auf Brandenburger Traditionsessen“

Die Rezepte sind für 4 Personen ausgelegt und wurden teilweise vom französischen Sternekoch Patrick Coudert, ein Schüler von Paul Bocuse, kreiert.

Power-Prüfungs-Drink

Zutaten:

Banane

Früchte (je nach Saison, frisch oder gefroren)

Mangosaft

Ahornsirup

Minze zum Verzieren

Zubereitung:

Bananen schneiden, mit Mangosaft pürieren (alternativ geht auch Orangensaft, aber der schlägt mehr auf den Magen). Dazu frische Früchte und je nach Geschmack Ahornsirup. Nochmals alles mixen - fertig!

Quelle:

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/rezept-powerdrink-sternekoch-100.html

Salziges Studenten-futter

Zutaten:

20 g	Macadamianüsse
20 g	Haselnüsse
20 g	Cashewnüsse
20 g	getrocknete Aprikosen
1 TL	grobes Meersalz oder fleur de sel

Zubereitung:

Als erstes das grobe Meersalz in die heiße Pfanne (beschichtet) geben. Anschließend die Macadamianüsse ohne Fett anrösten, denn sie geben ihr eigenes Fett ab. Danach Haselnüsse, Cashewnüsse hinzufügen und leicht braun anrösten. Immer schwenken, damit die Nüsse nicht schwarz und bitter werden! Schließlich getrocknete Aprikosen und nach Geschmack nochmal grobes Meersalz dazu geben. Fertig!

Interessant zu wissen:

Entstanden ist der Begriff „Studentenfutter“ im 17. Jahrhundert. Damals konnten nur Kinder aus reichen Familien studieren. Und diese meist männlichen Studenten ließen es richtig krachen und tranken recht gern. Um den Kater zu bekämpfen, kauften sie die damals sehr teuren Mandeln und mischten sie mit Rosinen. Fertig war das „Studentenfutter“.

Studentenfutter ist Brainfood und fördert die Konzentration

Ob damit damals der schwere, schmerzende Kopf besser wurde, ist nicht klar. Sicher ist aber, dass das „Studentenfutter“ tatsächlich eine konzentrationsfördernde Wirkung entfaltet. Das liegt vor allem an den leicht verdaulichen Kohlenhydraten der Nüsse, die außerdem Eisen und Omega-3-Fettsäuren beinhalten. Die Kohlenhydrate liefern im Gegensatz zu gesättigten Fetten schnell verwertbare Energie, die den Energiehaushalt längerfristig stabilisiert. Und der Fruchtzucker der Rosinen sorgt für einen sofortigen Energieschub.

Quelle:

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/rezepte-studentenfutter-brainfood-barock-100.html

Hirsotto mit Wakame-Algen & Nüssen

Zutaten:

250 g	Hirse
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Ingwer
1	Karotte
1	Stange Lauch
1	Stange Sellerie
500 ml	Gemüsebrühe
1	Limette (Saft und Schale)
20 g	Butter oder planzliches Öl
150 g	gemischte Nüsse
120 g	Wakame-Algen (gefroren oder 30 g getrocknet)
	kleine Tomaten (zum Dekorieren)

Zubereitung:

Schalotten, Knoblauch, Ingwer, sowie die verschiedenen Gemüse klein würfeln und mit Butter leicht anbraten - es soll nicht braun werden! Dann die Hirse und nach und nach die Gemüsebrühe dazu geben. Etwa eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Erst am Schluss Limettensaft und -schale dazu geben, das macht einen frischen Geschmack. Die Nüsse in einer Pfanne leicht anrösten. Die Wakame-Algen abtropfen lassen.

Über das Hirsotto die Wakame-Algen schön drapieren, die gerösteten Nüsse kommen darauf. Wer will, dekoriert das Ganze noch mit einer kleinen Tomate.

Gut dazu passen: gebratene Garnelen oder Hühnerbrust. Oder, wer es nur vegetarisch mag: gebratene Austernpilze oder Champignons.

Quelle:

https://www.br.de/fernsehen/ard-alpha/sendungen/campus/rezept-hirse-risotto-sternekoch-coubert-patrick-100.html

Kartoffeln mit Leinöl & Quark

Zutaten:

1,5 kg	Kartoffeln
1 kg	Quark
250 ml	Leinöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln (ungeschält) im Schnellkochtopf kochen. Quark mit einem Schluck Wasser cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln mit Quark anrichten und Leinöl drüber träufeln.

Selbst-gemachter Heidelbeer-jogurt

Zutaten:

1 kg	Naturjogurt
500 g	Heidelbeeren
2 EL	flüssiger Honig

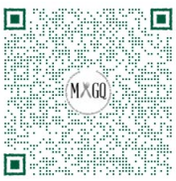
Zubereitung:

Naturjoghurt mit Honig vermischen und gewaschene Heidelbeeren beimengen.

Weitere Unterrichtsideen und Informationen

Das Gute liegt so nah …

- Exkursion zu einem Heidelbeerhof in der Region



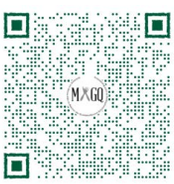
https://www.spargelhof-klaistow.de/saisons/heidelbeersaison/heidelbeerselbstpfluecke/

http://www.jakobs-hof.de/Beelitz/

https://hof-quirling.de/anfahrt.html

- Exkursion zu einem Leinölhersteller in der Region

https://www.schulzendorfer-oelmuehle.de/



https://www.windmuehle-straupitz.de/cms/index.php/die-oelmuehle

- Vertiefung der Effekte der Nahrung auf das Gehirn
- Regionales Superfood – CO_2 Abdruck
- Welche Komponenten sind für eine gute Gehirnleistung noch wichtig? (Sauerstoff, Bewegung, Pausen …)

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung), Schere (Arbeitsmaterialien) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg

Stand Juli 2020