

Reflexion des ebl „Kochen-Essen-Wissen“-Preises „Slow Food auf Rädern“ der Mobilen Jugendarbeit

Die Mobile Jugendarbeit fährt jede Woche die Stadtteile Schniegling, Boxdorf, Vogelherd und seit August 2014 Katzwangen mit dem zum Jugendtreff umgebauten Jugendbus an. Das Projekt „Slow Food auf Rädern“ fand in diesen vier Stadtteilen, in unterschiedlicher Intensivität statt. Die Mitarbeiter fokussierten das Projekt in den Stadtteilen Boxdorf und Vogelherd, in denen das Projekt kontinuierlich durchgeführt wurde. Insgesamt wurden ca. 80 Einheiten mit durchschnittlich 11 Kindern bzw. Jugendlichen vorbereitet, durchgeführt und nachbereitet, wobei bei jeder Einheit ein gemeinsames Essen Höhepunkt bildete.

Während der Offenen Treffs (4 pro Woche bis August, da im Vogelherd am Nachmittag ein Treff für Kinder und am Abend für Jugendliche angeboten wird, danach 5 Treffs, mit dem Stadtteil Katzwang) wurde in der Regel immer mit den BesucherInnen gekocht. Das liegt auch daran, dass die Initiative von den jungen BesucherInnen kommt, die kochen möchten und dies auch einfordern. Hierbei wurde darauf geachtet, dass sämtliche Arbeitsschritte in Zusammenarbeit mit den BesucherInnen durchgeführt wurden, vom Einkaufen, Tischdecken, Kochen, gemeinsamen Essen, Aufräumen und Abspülen. Im Laufe des Projektes konnte der Schwierigkeitsgrad der Gerichte und somit auch die der verschiedenen Zubereitungstechniken gesteigert werden. Gegen Ende wurden z.B. viele, aufwendige Sushi-Variationen ausprobiert. Auch das kennenlernen von neuen Gerichten und Speisen, war für die TeilnehmerInnen ein weiteres Erfahrungsfeld. Gemeinsames Essen ist für viele Kinder und Jugendliche in der offenen Arbeit sehr wichtig, da sie dies von zu Hause nicht kennen. Hier entstehen familiäre Situationen in denen oft der Tag (z.B. wie es in der Schule war) oder auch Probleme besprochen werden. Den Abschluss bildet natürlich das gemeinsame Aufräumen. Dies gehört wie das Einkaufen, Kochen und Essen einfach mit dazu und bietet die Möglichkeit nochmals über das geleistete zu sprechen und Ideen für das nächste Mal zu sammeln.

Im Vorfeld war angedacht, einen Koch einzukaufen, der den BesucherInnen einige Dinge beibringt, da dieser mehr Wissen und Erfahrung hat, als die Mitarbeiter vor Ort. Leider war dies nicht möglich, da einige Köche extrem teuer gewesen wären, wobei wir uns dafür entschieden haben, dass es sinnvoller ist für das Geld Essen zu kaufen und dies zuzubereiten. Zwei der angefragten Köche sicherten ihre kostengünstige bzw. kostenlose Unterstützung an diesem sozialen Projekt zu, sagten dann allerdings spontan ab bzw. erschienen nicht.

Durch dieses Projekt konnten den Kinder und Jugendlichen (8 bis 22 Jahre) Kenntnisse über

- günstige und sinnvolle Einkaufsmöglichkeiten

- Grundkenntnisse des Kochens (Verarbeitung von Lebensmittel und deren Zubereitung)
- Saisonale Lebensmittel (es wurde darauf geachtet, dass Saisonale Lebensmittel verwendet werden)
- Sorgsamer Umgang mit Wasser und Energie (Da im Bus nur begrenzt Wasser und Gas/Strom vorhanden ist, muss auf dessen verbrauch geachtet werden) vermittelt werden.

Wir möchten uns, auch im Namen unserer TeilnehmerInnen nochmals herzlich bei Ihnen für die Ermöglichung dieses Projektes bedanken!

Ein paar Bilder der verschiedenen Projektphasen.

(Wir haben darauf geachtet, dass keine Teilnehmer zu erkennen sind, da sonst Einverständniserklärungen der Eltern vorlegen müssen, bevor wir Bilder weiter geben. Wir bitten um Verständnis.)



Salatbuffet als Eröffnungsangebot



Sushivariationen

