

Projektformate im Programm „Tafel macht Kultur“ Einmalige Projekte

Einmalige Projekte dauern mindestens einen Tag, wenn sie als Schnupperangebote gestaltet werden, ansonsten mindestens zwei Tage. Als Ferienfreizeit dürfen sie maximal 14 Tage dauern. Pro Tag muss für die teilnehmenden Kinder und Jugendlichen ein mindestens 6-stündiges Programm stattfinden.

Ein durchschnittlich einmaliges Projekt dauert fünf Tage zu je sechs Stunden und findet mit 20 teilnehmenden Kindern und Jugendlichen statt.

Beispiel (eintägig): Ein Theater- oder Zirkusbesuch. Das Ziel: Die Kinder und Jugendlichen sollen sich selbst in die besuchte Einrichtung einbringen können.

Beispiel (mehrtätig): Workshops oder Ferienfreizeiten. Mehrtägige Veranstaltungen sollten immer in Verbindung mit sportlichen Aktivitäten und gesunder Ernährung stehen.

Ausführliches Projektbeispiel:

Titel: „Mein Tafel-Kochbuch“

Zielgruppe: Kinder & Jugendliche ab 7 Jahren, ggf. mit Eltern

Zeitraum: 3 aufeinanderfolgende Tage, jeweils 6 h

Die Tafeln retten seit knapp 25 Jahren Lebensmittel vor der Tonne und helfen mit ihnen bedürftigen Menschen. In dieser Zeit sind sie zu Experten im Umgang mit Lebensmitteln und im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und Armut geworden. Dieses Wissen und die Botschaft der Wertschätzung von einwandfreien Lebensmitteln soll auch Kindern und Jugendlichen vermittelt werden.

In dem Projekt „Mein Tafel-Kochbuch“ erstellen Kinder (ggf. gemeinsam mit ihren Eltern) ein eigenes Kochbuch. Allerdings denken sie sich die Rezepte nicht einfach nur aus oder schreiben Rezepte aus anderen Büchern ab, sondern sie kochen die Gerichte auch wirklich.

Je nach Saison landen ganz unterschiedliche Lebensmittel in der Tafel-Ausgabe. Die Teilnehmenden setzen sich mit den Lebensmitteln auseinander, die es gerade bei den örtlichen Tafeln gibt und kreieren daraus leckere Gerichte.

Das Projekt kann von Ernährungsberatern, Köchen mit pädagogischer Erfahrung oder einer pädagogischen Fachkraft mit Erfahrungen in der Vermittlung von Wissen über gesunde Ernährung durchgeführt werden. Ehrenamtliche unterstützen die Teilnehmer bei der Vorbereitung und Durchführung.

Nach dem Kochen wird das Rezept künstlerisch im eigenen Kochbuch oder im „Familien-Kochbuch“ festgehalten, welche Lebensmittel heute genutzt wurden



(Zutaten), wie das Gericht zubereitet wurde (Rezept) und natürlich wie es geschmeckt hat. Hierbei kann gemalt, gebastelt oder fotografiert werden. Jedes Kind hat so am Ende des Projekts ein individuelles Kochbuch, kann Zuhause damit Kochen und es erweitern mit neuen Ideen.

Das Projekt sollte an drei aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden. So können unterschiedliche Gerichte ausprobiert werden. Natürlich dürfen die Teilnehmenden auch Rezepte im Buch vermerken, die nicht gekocht wurden, die sie aber schon kennen. Denkbar ist auch, dass die Teilnehmenden sich gegenseitig ihr Lieblingsrezept ins Kochbuch schreiben und malen.

Für „Mein Tafel-Kochbuch“ benötigen Bündnisse eine Küche, in der etwa 25 Kinder und Erwachsene Platz finden, mit einem zusätzlichen Raum, in dem sie alle Essen und basteln können.

Eine Gruppengröße von 15 - 25 Teilnehmenden ist ideal, da dann alle beim Vorbereiten und Kochen teilnehmen können. Der Betreuungsschlüssel von max. 6 Kindern auf einen Erwachsenen muss hier eingehalten werden, da das Kochen in einer großen Gruppe auch immer Risiken birgt.

Variation I

Es ist auch möglich, dass nicht jede/r Teilnehmende ein eigenes Kochbuch erstellt, sondern dass die Ergebnisse (Bilder, Zeichnungen, Fotos, etc.) nach der Durchführung von der Projektleitung in einem gemeinsamen Kochbuch zusammengefasst und vervielfältigt wird. Anschließend werden die Exemplare an die Teilnehmenden ausgegeben.

Variation II

Es ist auch möglich, dass die Teilnehmenden kein Kochbuch, sondern Plakate oder Wandzeitungen entwerfen, die auch anderen Menschen zeigen, wie einfach es ist aus unterschiedlichen Lebensmitteln, leckere Gerichte zu kochen. Und: Wie viel Spaß das machen kann! Denkbar ist eine Ausstellung der Plakate am Ende des Projekts.