

Bewerbung für den Förderpreis „Ehrenamt macht Schule“ 2025

Projektname:

Koch-AG an der Mühlentalschule Zimmerhof in Bad Rappenau

Einreichende Organisation:

Förderverein der Grundschule Zimmerhof e.V.

Ansprechperson:

Frau Olga Denjakin

Betreuerin des Projekts

E-Mail: olga.denjakin@gmail.com

Telefon: 0176 47366912

Koch-AG an der Mühlentalschule in Bad Rappenau-Zimmerhof

Die Koch-AG der Mühlentalschule Zimmerhof in 74906 Bad Rappenau bietet **Kindern der Klassen 1 bis 4** einen spielerischen und praktischen Einstieg in gesunde, ausgewogene und leckere Ernährung.

Wegen hoher Nachfrage wurden altersgemischte Gruppen gebildet, was soziales Lernen fördert. **Seit Januar 2025 findet die AG wöchentlich freitags über das gesamte Schuljahr statt.**

Langfristiges Ziel ist es, bei den Kindern ein nachhaltiges **Interesse an gesunder Ernährung** zu wecken – auch über die Schule hinaus. Die Kinder sollen das Gelernte in den Familienalltag mitnehmen und so auch dort bewusste Entscheidungen beim Essen treffen.

Organisiert und finanziert wird die AG vom **Förderverein der Grundschule Zimmerhof e.V.**, der die nötigen Lebensmittel und Materialien bereitstellt.

Ablauf einer typischen AG-Stunde:

1. Begrüßung & spielerischer Einstieg:

Zu Beginn jeder Einheit werden die Hygieneregeln in der Küche spielerisch wiederholt – z.B. mit dem Spiel „Ich packe meinen Koffer“, bei dem jedes Kind eine Regel nennt. So wird das Thema Hygiene kindgerecht vermittelt.

2. Vorbereitung:

Im Anschluss werden Hände gewaschen, lange Haare zusammengebunden und Kochschürzen angezogen. Danach besprechen alle gemeinsam die mitgebrachten Lebensmittel:

Woher stammen sie? Welche Gerichte lassen sich damit zubereiten? Kann man sie roh essen oder müssen sie zubereitet werden?



3. Rezeptbesprechung & Aufgabenverteilung:

Anhand eines einfachen Rezepts, wie z.B. Backkartoffeln mit Kräuterquark, werden die Zutaten besprochen und die einzelnen Aufgaben verteilt.

4. Zubereitung – selbstständig und kreativ:

Die Betreuerin erklärt grundlegende Techniken (z.B. wie man eine Kartoffel sicher schneidet), überlässt den Kindern aber bewusst Raum zur Kreativität. Die Kinder dürfen entscheiden, wie sie ihre Zutaten schneiden – groß, klein, dünn, dick oder in besonderen Formen.



5. Mit allen Sinnen:

Besonders beliebt bei Kindern sind Arbeitsschritte wie Würzen, Rühren und Abschmecken. Hier können sie frei experimentieren und eigene Geschmackserfahrungen sammeln.



6. Während des Kochvorgangs:

Während das Gericht im Ofen oder auf dem Herd gart, räumen Kinder ihre Arbeitsplätze auf, decken gemeinsam den Tisch und beobachten, wie sich das Essen verändert.

7. Gemeinsames Essen & Austausch:

Beim Essen wird über Tischsprüche gesprochen und wie in verschiedenen Familien das gemeinsame Essen abläuft. Auch wird diskutiert, ob unterschiedlich geschnittene Zutaten auch anders schmecken oder aussehen. Dabei gilt: Niemand muss alles essen, aber „einen Löffel probieren“ wird ermutigt.



8. Reflexion & Ausblick:

Nach dem Essen wird gemeinsam aufgeräumt. In einer kurzen Reflexionsrunde besprechen die Kinder, was besonders gut gelungen ist, was beim nächsten Mal besser laufen könnte und welche Gerichte sie sich für die kommende Woche wünschen.

