

Kochen mit Holz

Text: Reto Bühler, selbständig
www.retobuehler.ch, Lehrtrainer
www.planoalto.ch / sp
Fotos: Reto Bühler



Die Schüterinnen und Schüter...

- » können gemeinschaftsfördernde Aktivitäten in der Klasse vorschlagen und umsetzen sowie Mitverantwortung für das Wohlergehen aller übernehmen.
- » können Zuständigkeiten aushandeln und vereinbaren sowie sich verantwortlich für die Gemeinschaft engagieren.



In der pädagogischen Arbeit stellt sich nicht selten die Frage nach der Motivation der Kinder und Jugendlichen. Für jedes Betreten von Neuland, der Entdeckungszone oder einfach jede Lernbewegung braucht es einen Motor. Gerne spricht man hier von intrinsischer oder extrinsischer Motivation.

Wo befinden sich die grössten Antreiber der Menschen? Maslow gibt mit seiner Bedürfnispyramide auf diese Fragen eine einfache Antwort. In Kürze zusammengefasst besagt er in seinem Modell, dass der Mensch ein immer wiederkehrendes Bedürfnis nach Essen, Trinken und Schlafen hat und dass er ein schutzbedürftiges und soziales Wesen

ist. Interessanterweise treiben diese Bedürfnisse auch eine Gesellschaft an, bringen sie in Bewegung, setzen Lebensenergie frei und lassen zum Teil sehr viel Kreativität entstehen. Versicherungen im Bereich von Krankheit und Altersvorsorge, Banken, Social Medias, die Gastro- und sogar die Baubranche profitieren genau von diesen Defizitbedürfnissen und den damit verbundenen Ängsten.

Zurück zur Schule. Gelingt es in der pädagogischen Arbeit, Menschen mit ihren Bedürfnissen und deren direkten Befriedigung in Kontakt zu bringen, können wir ein hohes Engagement erwarten. Steht eine Gruppe von Menschen im Wald mit einem Topf und einem Pack Spaghetti, können wir uns ausmalen, was geschehen wird. Beginnt es zudem zu regnen, wird auch die unmotivierteste Gruppe die herumliegenden Planen aufspannen. Nachtet es ein und kühlt es ab, braucht keine Lehrperson ihre Kinder zusammenzutreiben und die Idee eines Feuers bringen.

Jetzt aber konkret ...

Kochanleitung

Alle Beteiligten ziehen mehr oder weniger passende Outdoorkleider an. (Jugendlichen sollte man nicht zu stark den Kleiderkodex diktieren. Sie wissen meist selbst, was die beste Ausrüstung ist.) Ein kleiner Rucksack mit Teller, Besteck und Becher, ein Taschenmesser und Streichhölzer, allenfalls eine Sitzunterlage und eine Trinkflasche können zum Gelingen beitragen. Improvisation wird in jedem Fall gefragt sein. Im Idealfall nicht nur von der Lehrperson!

Im nächsten Einkaufszentrum lässt man die Schülerinnen und Schüler ein paar leckere Zutaten zum Kochen einkaufen. Von Vorteil werden die Menüs von kleineren Gruppen geplant. Wichtig: Ein Menü besteht immer aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert; allenfalls leckeren Getränken! Die Nebengänge verkürzen Wartezeiten und werten das ganze Essen auf. Sind die Lebensmittel zum Kochen, fordert dies mehr Engagement der Beteiligten, was pädagogisch meist sinnvoll ist.





Endlich nehme man etwas Abstand von Konsumtempeln, wie Kiosk, Kebab-Stand, Restaurant, dem Einkaufszentrum und begeben sich in den Wald. Da sind die nötigen Ressourcen vorhanden, um kreativ zu werden, Feuer zu machen, Sitzgelegenheiten zu bauen, Löffel zu schnitzen, etc. Nun begeben man sich zur schönen Feuerstelle: mit Bach, Aussicht, ein paar Felsen, etc. Im Idealfall bleibt jetzt genügend Zeit, damit der Platz zuerst erkundet werden kann und alle sich beginnen, daheim zu fühlen.

Die Vorspeise ist ein möglicher erster Treffpunkt. Eine Glocke, ein Horn oder eine Flöte können als Signal dienen. Sie werden am besten nur sehr spärlich eingesetzt. Wenn diese Signale mit Essen verknüpft sind, dann kommen alle gerne zusammen.

Sobald der erste Hunger gestillt wurde und alle auf den Geschmack gekommen sind, kann sogleich mit dem Kochen des Hauptgangs begonnen werden.



Vorspeisemöglichkeit

Kaltes Überraschungsbuffet: Alle kaufen einen eigenen Beitrag. Das Gekaufte wird gemeinsam schön angerichtet und verziert – ohne Verpackung und natürlich mit Naturmaterialien geschmückt.

Menüvorschläge

Menüs, welche in kleinen Gruppen von drei bis fünf Personen gekocht werden können, eignen sich besonders gut.

- Der «Spaghetti-Plausch» aus der letzten Ausgabe (7/18 Feuer, Seiten 14–17) ist sicher ein Dauerbrenner.
- Beim «Multi-Kulti-Essen» werden entsprechend den Schülerinnen und Schülern traditionelle Gerichte aus deren Herkunftsländern gekocht. Alle können schliesslich, nach der festlichen Eröffnung des Buffets, von allem probieren. Hier lohnt sich eine gewisse Vorlaufzeit, dass die Kinder das Essen mit ihren Eltern zu Hause bereits probekochen; falls dies fürs Gelingen nötig ist.
- Das «Buffet-Kunter-Bunt» besteht aus kreativen und phantasievollen warmen Beiträgen von Kleingruppen. Es basiert auf dem Lustprinzip und lässt viel Spielraum.
- Achtung: Schokobananen, Schlangensbrot und Hotdogs sind allgemein beliebt. Sie fördern jedoch kaum die Teamarbeit. Alle essen am Schluss das selbst Gebackene.





Allgemein: Buffets sind immer gut! Alle können nehmen, was ihnen schmeckt und die Buntheit und Fülle spricht für sich.

Pädagogisches Ziel: Im Idealfall sind alle in Herausforderungen verstrickt, für die sich gemeinsam Lösungen finden lassen. (Bsp. Feuer entfachen, Gemüse schnippeln, Topf aufhängen, umrühren, heissen Topf festhalten, etc.)

Tipp: Mit Vorteil vergisst die Leitung die chronologische Zeit für einige Stunden und versucht auf die Uhr des Lebens zu hören. Irgendwann werden alle Hunger bekommen. Dies setzt voraus, dass für die Unternehmung genügend Zeit eingeplant wurde.

Übrigens: Feuer ist eines der vier Elemente. Durch die Kultivierung des Feuers hat sich der Mensch entwickelt. Alle Menschen tragen diese Menschheitsgeschichte als kollektives Wissen in sich und so hat das Feuer eine archetypische Kraft, von der wir alle teils ganz überraschend angesteckt werden. Der aktuelle Trend des Grillierens verdeutlicht dies wunderbar.



verteilt werden. Die Feuerstelle, falls es keine bestehende ist, wird mit Laub wieder dem Waldboden gleich gemacht; neutralisiert. Kochtöpfe und andere Utensilien werden mit Sand, Erde und Laub geschruppt und im nahen Bach auf dem Heimweg gründlich gespült.

Der kurze Stopp am Waldrand, ein Blick zurück und einer nach vorne, können helfen, Heldentaten des Tages zu erkennen und dankbar auf den alltäglichen Luxus zu schauen.

Kompetenzen

Das gemeinsame Kochen im Wald ist kein einfaches Spiel mit dem Feuer. Dazu sind vielerlei Kompetenzen gefragt und ein ideales Feld für unmittelbares Learning by Doing. Allerhand Konfliktsituationen und Auseinandersetzungen müssen dabei ausgehalten werden. Aufgeben ist keine Option! Vielmehr müssen gemeinsam Fehler analysiert, über alternative Lösungen nachgedacht und diskutiert sowie konzentriert, konstruktiv und ausdauernd, alternative Strategien gesucht werden, um die entstehenden Herausforderungen zu meistern. Hier kann man im wahrsten Sinne von realistischer Lebensbewältigung sprechen. Schliesslich geht es um die Wurst ... oder andere überlebenswichtige Leckereien.

Nach dem Nachtisch ist die Zeit meist um; also bereits fortgeschrittener Nachmittag. Man staune, aber es ist so.

Nun gilt es, mit vollen Bäuchen die letzte Hürde zu nehmen. Die Feuerstellen werden gelöscht. Allenfalls kann die Kohle und Asche auch im Wald als Dünger unter die Büsche

