*  
Entwurf eines AG-Modells für eine Arbeitsgemeinschaft  
„****so schmeckt der Herbst****“*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gruppengröße** | **Jahrgangsstufe/Mindestalter** | **Raumbedarf** | **Technische Voraussetzungen** |
| ca. 10 Kinder | 5. und 6. Klassenstufe | Schulküche | übliche Küchenausstattung |
| ***Vorbereitungsphase (ca. 6 Wochen vor Beginn der AG)*** | | | |
| **Zeitraum** | **Inhalt** | **Intention** | **Material** |
| 1. Woche | * schulinterne Absprachen zur Küchenbenutzung * Erledigung von Formalitäten | * Klärung der räumlichen, zeitlichen und organisatorischen Voraussetzungen * rechtliche Absicherung |  |
| 2. Woche | * Budgetfrage klären * Vorauswahl der in Frage kommenden Rezepte * ermitteln des Bedarfs an Zutaten und der sich ergebenen Kosten (Erstattung beantragen) | * finanzielle Rahmen abstecken * Entwurf eines möglichen Ablaufs |  |
| 3. Woche | * erstellen des Elternbriefs * Vorstellung der AG im GTS-Bereich * Prüfung der Anmeldungen | * Abfragen von Unverträglichkeiten * Information der Schülerinnen * Zusammenstellung der Gruppe |  |
| 4. Woche | * verschicken des Elternbriefes | * Information der Eltern * Einverständnis einholen * Abfragen von Unverträglichkeiten |  |
| 5. - 6.  Woche | * Rücklauf überprüfen | * Teilnehmerliste abschließend erstellen |  |
| ***Einführungsphase  (mit Beginn des ersten Schul(halb)jahres)*** | | | |
| 1. Woche | * Gruppenbildung: * bei Bedarf kennenlernen * AG-Thema vorstellen * blind-tasting mit versch. Obst- und Gemüsesorten | * Wir-Gefühl herstellen * Einstimmen auf das Thema * Geschmacksnerven sensibilisieren | * Augenbinden * vorbereitete Kostproben |
| 2. Woche | * Küche besichtigen * Hygiene- und Sicherheitsbelehrung * Plakat mit Regeln erstellen | * kennenlernen der Arbeitsumgebung * rechtliche Absicherung * Bewusstsein für Gefahren wecken | * aktuell gültiges Regelwerk * Stifte * Plakate |
| 3. - 4. Woche | * Austausch über Ernährungsgewohnheiten - Warum regional/saisonal? * Lebensmittelprospekte untersuchen nach entsprechenden Lebensmitteln * Erstellung von Collagen * Verkostung untersch. Apfel- und Birnensorten | * Reflexion von Ernährungsgewohnheiten * sensibilisieren für ökologische Zusammenhänge * Angebote und Konsumverhalten * Förderung der Interaktion/Kooperation * Schulung der Sinne | * Bilder von Streuobstwiesen in der Umgebung * Prospekte * Plakate * Scheren * Klebstoff * Obst |
| 5. Woche | * sammeln und auswählen von Rezeptvorschlägen (Internetrecherche oder bereits vorhandene Rezepte) * Planung erster Kocheinheiten (Gruppenbildung, Aufgabenverteilung, Zutatenliste) | * Abstimmung in der Gruppe * Stärkung des Verantwortungsbewusstseins * Indentifikation mit dem Thema/Zielen der Gruppe | * iPads * mitgebrachte Rezepte |
| ***Arbeitsphase*** | | | |
| 6. - 12. Woche | * ausgewählte Rezepte probieren * in einheitlicher Vorlage übertragen | * Erfahrung sammeln beim gemeinsamen Kochen und Essen * Erstellen von Rezeptsammlung | * entsprechend den jeweiligen Rezeptanforderungen * ausgedruckte Vorlage für Rezeptsammlung |
| 13. - 14. Woche | * Gerichte in der Gruppe bewerten (Austausch) * Rezepte mit Bewertung versehen und die einzelnen Blätter individuell ansprechend gestalten | * Rückblick und Reflexion * festhalten des erlebten zur Präsentation | * Stifte * evtl. weiteres Material zur ästhetischen Gestaltung der Rezeptsammlung * Schnellhefter (oder Spiralbindung) |
| 15. Woche | * Entwurf und Gestaltung eines gemeinsamen Deckblatts (mit Bezug zur Saison und Region) * Vorworts für die Sammlung | * Einordnung der AG in den Zusammenhang (Ernährung und Ökologie | * s.o. |
| 16. Woche | * Präsentation der Rezeptsammlung am Tag der offenen Tür |  |  |

***Literaturempfehlung:***

<https://www.experto.de/familie/erziehung/leckere-ideen-im-herbst-einfache-rezepte-fuer-kinder.html>

<https://eatsmarter.de/ernaehrung/news/alte-apfelsorten>

<https://www.nabu-rheinauen.de/projekte/umweltbildung/naturerlebnisbiotop>

***Kontaktdaten:***

Bettina Keinath

Hildegardisschule Bingen

keinath@hildegardisschule.org