



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

„Kochen mit dem Warenkorb“ Eine Bewusstseinsbildung in Bezug auf Regionalität und Saisonalität

ID 950

Hilbrand Thomas

Schüler/-innen der 3 A in der Höheren Lehranstalt für Tourismusberufe Bludenz

Schule: Tourismusschulen Bludenz

Schillerstraße 10

Vandans, Februar, 2013

Entscheidungsgründe für IMST

Meine jahrelangen Erfahrungen als Koch –später als Küchenchef von 1985 bis 2009 in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie haben mein Ess- bzw. Kaufverhalten außerordentlich geprägt. So orderte ich Lebensmittel gleichgültig, ob sie gerade Saison hatten, aus allen „Herren Ländern“ an, um den Bedürfnissen der Gäste stets gerecht zu werden.

Das Projekt wurde mit Schüler/-innen der dritten Klasse, im Unterrichtsfach Küchenorganisation und Kochen, durchgeführt. Sich dabei an die Vorgaben des Lehrplanes zu halten, versteht sich als selbstverständlich.

Mit diesem Projekt will ich aufzeigen, dass es durchaus möglich ist,

- saisonale
- regionale
- CO₂– reduzierte Gerichte

im Unterricht einer Tourismusschule zu produzieren.

Projektbeschreibung

Unterrichtsablauf in der Betriebslehrküche

Die Betriebslehrküche ist das Herz der Tourismusschule. Aus dieser Küche werden bis zu 180 Gäste zum Mittagessen verköstigt. Zu den Gästen zählen die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrerkolleginnen und -kollegen.

Bisher wurde das Menü ohne Bedacht auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, Regionalität und den damit verbundenen Ursprung von gesunden Nahrungsmitteln zusammengestellt. Somit fehlt den Jugendlichen daher Großteils der Bezug zu saisongebundenen Lebensmitteln. Denn der Lebensmittelhandel bietet zu jeder Jahreszeit Waren an, die aus der ganzen Welt eingeflogen oder verschifft werden.

Eines der Ziele wird sein, dass nur noch jene Speisen gekocht werden, die in unserer Region gerade aktuell sind. Unter Bedacht auf Nachhaltigkeit, beziehungsweise auf die CO₂-Belastung wird ein „fleischfreier Tag“, den ich als „GreenDay“ definiere, eingeführt.

Ferner werden mithilfe des Küchenprotokolls Nahrungsmittel aus konventioneller Herstellung und regionaler, biologischer Erzeugung unter den Lernenden verglichen. Damit erhalten die Schüler/-innen die Möglichkeit die Produkte aus den unterschiedlichsten Erzeugungsstätten gegenüber zu stellen. Die Eindrücke sowie Unterschiede die dabei festgestellt werden, sind Erfahrungen, die für die Jugendlichen als sehr wertvoll zu betrachten sind. Vor allem können somit unter anderem Geschmacks- und Qualitätsunterschiede eruiert werden.

Ablauf in der Lehrküche

Die Lehrküche in der Tourismusschule ist ein Arbeitsplatz, der aus Sicht der heutigen Küchentechnologie, mit modernsten Gerätschaften ausgestattet ist. Gekocht wird in zweier Teams für die ganze Klasse. In der Regel sind dies zehn bis 15 angehende Köchinnen und Köche.

Bisher wurde der fachpraktische Unterricht an der Tourismusschule so durchgeführt, dass die Lehrkräfte die Unterrichtsinhalte unter Berücksichtigung des Lehrplans vorgegeben haben. Konkret wurde den Schüler/-innen kein Freiraum auf die Menügestaltung eingeräumt. Dieses Projekt sieht nun vor, dass Gerichte zubereitet werden, die der saisonale Warenkorb vorgibt. In Zukunft werden zum Beispiel aus einer Kalbsschulter die unterschiedlichsten Gerichte entstehen. Die Lernenden können Garverfahren, Arbeitstechnik, Herstellungsvorgänge etc. frei wählen. Dabei können auch die

Rezepte frei gewählt werden. Es besteht die Möglichkeit diese aus der Rezeptsammlung (ist auf meiner Homepage zum Herunterladen), aus dem Lehrbuch oder aus Kochbüchern heranzunehmen.

Durch diese neuen Unterrichtsmethoden werden besonders die

- Kreativität,
- Selbstständigkeit,
- Motivation,
- Teamfähigkeit,

gefördert.

Eine der Hauptaufgaben besteht darin, dass der vorhandene Warenkorb für alle Lernenden ausreicht. So muss untereinander abgeklärt werden, wer was, wie und in welchen Mengen benötigt. Der Lehrer, sprich der Projektnehmer, ist dabei mehr als Coach als Lehrer im Unterricht tätig.

Ziele

Ziele auf Schüler/-innenebene

Zugewinn an Sach- und Methodenkompetenz

- Förderung der Fach- und Problemlösekompetenz
- sowie der Selbstständigkeit

Die Schüler/-innen können Speisen auf Bedacht von Regionalität und Saisonalität eigenständig einkaufen und produzieren. Aufgrund des nicht zu großen Angebotes zu bestimmten Jahreszeiten sind die Jugendlichen im Fachbereich gefordert, um auch aus „wenig“, „viel“ machen zu können. Sie sollen befähigt werden, Gerichte saisonal zu planen und zuzubereiten sowie Speisen zu kochen, die zurzeit auf dem Markt aktuell sind.

Zugewinn an Sozialkompetenz

Neue Art der Verbraucherbildung

Förderung der Bewusstseinsbildung von Schüler/-innen: Damit die Hintergründe den Jugendlichen klarer erscheinen, warum regional produzierte Nahrungsmittel den industriell produzierten Lebensmitteln vorzuziehen sind.

Ziele auf Lehrer/-innenebene

Neue Art Menü zu planen

Durch die bewussteren Menüplanung wird die Nachhaltigkeit im Bereich des CO₂ Ausstoßes reduziert. Vor allem im Bildungsbereich sollte unsere Berufsgruppe vorbildwirkend voranschreiten.

Besonders mit dem „GreenDay“ möchte ich das Interesse der Kolleg/-innen wecken.

Neue Art von selbstständigem Arbeiten der Schüler/-innen

Durch die Bereitstellung des Warenkorbes in der Lehrküche wird das eigenständige Arbeiten der Jugendlichen im erheblichen Maße gefördert. Durch den Anreiz, dass die Schüler/-innen ihre Speisen kreieren dürfen, steigt die Motivation im besonderen Maße an.

PROJEKTDURCHFÜHRUNG

Die Vorbereitungsphase dieses Projektes nahm einige Monate Zeit und viel Leidenschaft mit sich. So erhielten die Projektteilnehmer/-innen eine Projektmappe mit Rezepten, Fragebögen und Vorlagen für Protokolle. Das Layout dieser Mappe wurde eigens durch den Projektnehmer entworfen.

Neben den Unterrichtsvorbereitungen mussten im Vorfeld die Rahmenbedingungen in der Schule geschaffen werden.

Diese umfassen:

- Die Absprache mit dem Wirtschaftsleiter/Einkäufer.
- Das Finden von verlässlichen Partner/-innen, die die Fähigkeit besitzen, regionale und biologische Lebensmittel zu liefern.
- Reibungsloser Ablauf der Logistik/Warenlieferung.

Der Kernpunkt bei der Ausarbeitung von seriösen Evaluierungen ist die genaue Planung der Evaluierungsmittel. Zu Schulbeginn wurden dann die ersten gesammelten Daten – über das Internet und handschriftliche Formulare- bestimmt und ausgearbeitet, da die Eingangserhebungen sowie deren Gegenüberstellung mit den Endevaluierungen wichtige Feststellungen ans Tageslicht liefern sollten.

Status Quo/Eingangserhebungen

Um an so viele Erkenntnisse wie möglich zu gelangen, führte der Projektnehmer bereits im Schuljahr 2009/2010 mit derselben Klasse eine Umfrage mit Bezug auf Bio-Produkte durch. Zwei Jahre später wurde die gleiche Umfrage mit den Projektteilnehmer/-innen wiederholt. Dieses Resultat brachte interessante Veränderungen mit sich.

Des Weiteren wurde anfangs Oktober 2012 das Wissen der Schüler/-innen, welches die Saisonalität von Obst und Gemüse in unseren Breitengraden betreffen, evaluiert. Die Eingangserhebungen bezüglich des Zusammenstellens eines Menüs brachten interessante Erkenntnisse mit sich. Denn die Aufgabe bestand darin, dass Speisen in einem Menü nach besonderen Kriterien wie Regionalität und Saisonalität zusammengestellt werden mussten. Am Ende dieser Arbeit wurde dieses Wissen mit einer Umfrage noch einmal abgefragt, um Veränderungen aus diesem Metier feststellen zu können.

Die neue Form des Kochen – Saisonalität und Regionalität

Die neue Art des Kochens im Unterricht erfordert bereits in der Menüplanung eine enorme Umstellung. So standen Lebensmittel wie Trauben, Erdbeeren, Meeresfische etc. ohne Weiteres im Winter auf dem Speiseplan. Und Fleisch gab es auch fast täglich. Dies gehört nun der Vergangenheit an. Nun werden vor allem saisonale und regionale Produkte in der Küche produziert. Ferner hat sich der „GreenDay“ als Erfolg herausgestellt. Mit einer neuen pffiffigen, leichten und ideenreichen Linie, konnten sogar Kritiker/-innen von diesem fleischfreien Tag überzeugt werden.

Evaluierungen

Die Evaluierung des Projektes erfolgte durch die Schülerinnen und Schüler sowie durch den Projektnehmer mittels Fragebögen. Abgefragt wurden die Schüler/-innen über Ihr Wissen was Bio-Produkte, saisonales Obst- und Gemüse betrifft. Zudem wurde individuell auf das „Kochen mit dem Warenkorb“ eingegangen. Am Ende des Projektes wurde eine Abschlussevaluierung durchgeführt, um herauszufinden, welche Bereiche des Projektes, seien es der „GreenDay“, die „Gegenüberstellung von herkömmlichen und biologischen Lebensmitteln“ oder das „Kochen mit dem Warenkorb“ betrifft.

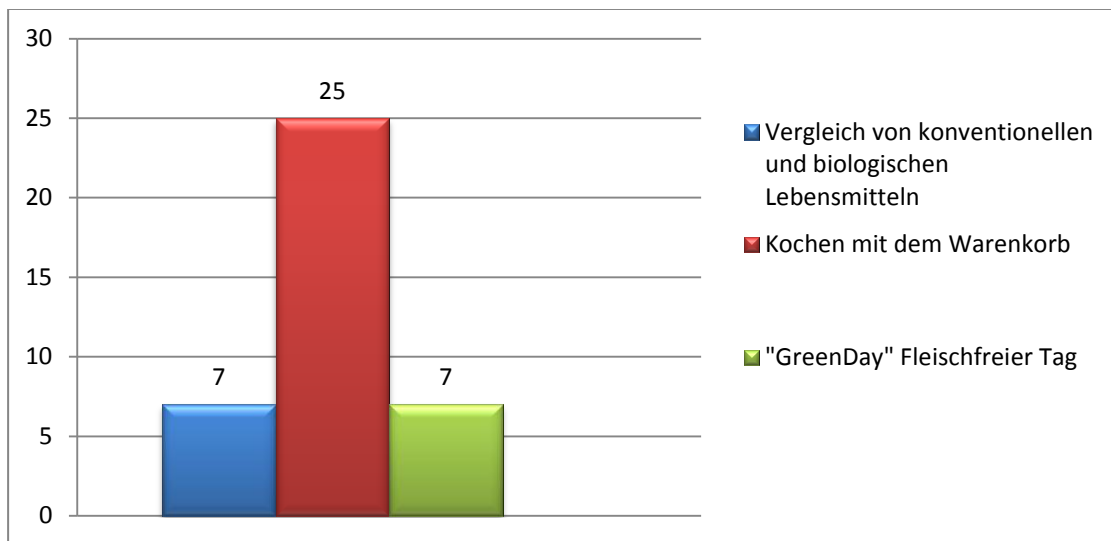
Ergebnisse

Abschlussevaluierung

Einer jeden Abschlussevaluierung gilt das höchste Augenmerk bei einem Projekt zu widmen. Es ist nicht von großer Bedeutung, ob alle Ziele, Entschlüsse oder Unterrichtseinheiten geglückt oder missglückt sind, sondern die Erfahrung, die bei solchen Vorhaben gesammelt werden, sind von unschätzbaren Wert für zukünftige Projekte bzw. Unterrichte. An den folgenden Evaluierungsergebnissen spiegeln sich der Projektablauf - aus dem Blickwinkel der Schüler/-in - sehr gut ab.

Welcher Bereich vom IMST-Projekt hat dir am besten gefallen?

(Mehrfachnennungen sind möglich)



Gefallen von Einzelbereichen aus dem Projekt (n=30)

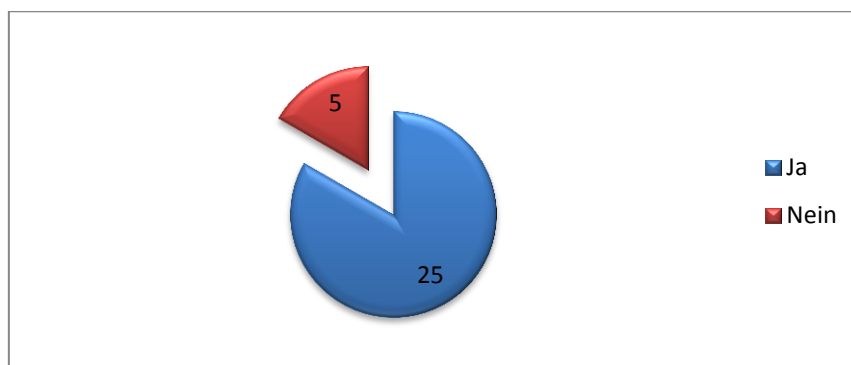
Jeweils sieben Lernende entschieden sich für den „Vergleich von konventionellen und biologischen Lebensmitteln“ und den „GreenDay“.

25 Schüler/-innen wählten das „Kochen mit dem Warenkorb“.

Fazit: Dieses Ergebnis lässt handfest erkennen, dass das „Kochen mit dem Warenkorb“ die Krönung für die Schüler/-innen war. Es wurde mit den zu Unterrichtenden vereinbart, dass diese Art zu kochen auch nach Beendigung des Projektes in der Klasse realisiert wird.

Verglichen mit dem „Warenkorb“ fiel die Begeisterung für den „GreenDay“ und die „Gegenüberstellung“ der Lebensmittel sehr gering aus. Dennoch werden das eine oder andere Mal Lebensmittel aus biologischer und konventioneller Produktion in der Küche verglichen, um eventuelle Unterschiede in geschmacklicher oder optischer Hinsicht, den Schüler/-innen zu verdeutlichen. Ebenso wird der fleischfreie Tag für mindestens ein bis zwei Mal pro Woche in der Betriebslehrküche beibehalten.

Vergleichst du dein Kaufverhalten mit dem Schulfanfang, würdest du glauben, dass du nun mehr auf die Saisonalität der Lebensmittel achtest? (Einfachnennung)



Einkaufsverhalten Saisonalität (n=30)

Fünf der Befragten achten nicht auf die Saisonalität.

25 der Lernenden kaufen Lebensmittel mit mehr Bedacht auf Saisonbezogenheit.

Fazit: Mehr als achtzig Prozent der Schüler/-innen schenken ihr Augenmerk auf die Saisonalität bei der Besorgung von Lebensmittel. Der Zusammenhang mit dem bewussteren Umgang von den Produkten, könnte für diese Entscheidung eine bedeutende Rolle gespielt haben.

Fünf Auszubildende halten sich nicht nach dem saisonalen Obst- und Gemüsekalender. Auch dieser geringe Anteil von weit unter zwanzig Prozent könnte Ursache dafür sein, dass das Einkaufen in das Aufgabengebiet der Eltern bzw. Erziehungsberechtigten liegt. Der Projektnehmer hat dahingehend Überlegungen angestellt, ob nicht auch einmal die Eltern zu einem Gespräch eingeladen werden könnten, um diese Thematik ein wenig genauer zu besprechen.

Gegenüberstellung der Evaluation 2010 und 2012

Wie bereits im Abschnitt „Status Quo“ erwähnt worden ist, wurde bereits vor zwei Schuljahren eine Befragung durchgeführt. Anfang Oktober wurde dann mit denselben Klassen, nämlich den jetzigen Klassen der 3 AHLT, der 3 BHF und der 3 BHLT dieselbe Befragung durchgeführt.

Die Auswertung „Was die Schüler/-innen dazu bewegt, sich für biologische Nahrungsmittel“ zu entscheiden, hat zu folgenden Ergebnissen geführt.

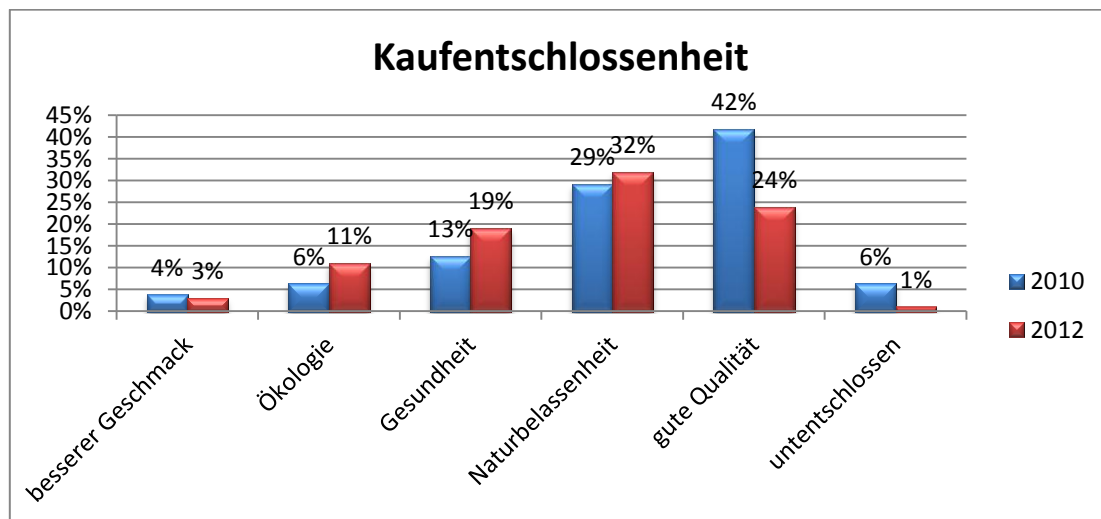


Tabelle 1: Vergleich der Kaufentschlossenheit 2010/2012 (n=79)

- **Besserer Geschmack:** Das neueste Ergebnis zeigt lediglich eine Abweichung von einem Prozent an.
- **Ökologie:** Eine Zunahme von fünf Prozent zeigt deutlich, dass die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion den Schüler/-innen immer wichtiger wird.
- **Gesundheit:** Der gesundheitliche Aspekt hat immerhin um sechs Prozent zugelegt.
- **Naturbelassenheit:** Im Vergleich zum Jahre 2010 hat die aktuelle Befragung eine Abweichung von über drei Prozent ergeben.
- **Gute Qualität:** Griffen im Jahr 2010 noch 42 Prozent aufgrund der „guten Qualität“ zu Bio-Produkten, so sind es im Jahr 2012 nur noch 24 Prozent. Dies entspricht einer Abnahme von über 18 Prozent.
- **Unentschlossen:** Die „Unentschlossenen“ haben von sechs auf ein Prozent abgenommen. Dies könnte darauf schließen lassen, dass die Schülerinnen und Schüler in diesem Metier einiges an Erfahrungen gesammelt haben.

Fazit: Die Grafik zeigt recht deutlich, dass die beiden Gruppen eine sehr ähnliche Verteilung zeigen. Durch den Erfahrungszuwachs im Kochunterricht wurde den Lernenden vermittelt, dass Bio-Produkte eine kürzere Haltbarkeit besitzen, da diese mit weniger Pestiziden und Fungiziden behandelt werden.

Positiv hervorgehoben werden muss die Tatsache, dass die Zahl der Unentschlossenen sehr stark gesunken ist. Dies zeigt, dass es in der Ausbildung gelungen ist, die Bedeutung der „biologischen Lebensmittel“ zu betonen. In Bezug auf die Bedeutung der Qualität als wesentliches Kriterium gesunder Lebensmittel sollten die Bemühungen zur Aufklärung verstärkt werden.

Probleme, Erfahrungen und Ausblick

Eine Erschwernis ergab sich durch das Faktum, dass der Projektnehmer die Schüler/-innen zuvor noch nie unterrichtet hatte. Durch das selbstständige Arbeiten in der Lehrküche fiel dem Lehrenden auf, dass der/die eine oder andere Schüler/-in noch Mängel in den Grundfertigkeiten des Kochens aufweist. Diese Fundamente wie Schneidetechniken oder Garmethoden, um nur wenige davon zu nennen, lehrt jede/r Berufskolleg/-in nach den eigenen Prioritäten. So gibt es die verschiedensten Möglichkeiten fachlich korrekt eine Rindsuppe herzustellen, um dabei ein Beispiel darzulegen. In diesem Fall wäre es wünschenswert, nur jene Schüler/-innen mit solch einem Projekt zu betrauen, die zuvor im Unterricht vom Projektnehmer ausgebildet worden sind.

Eine weitere Kehrseite der Medaille ist jene Tatsache, dass das Organisieren von größeren Mengen an regionalen Produkten sich nicht so einfach realisieren lassen, da die Essenszahl in der Betriebslehrküche die 200 Personen Grenze knapp erreicht und somit es für die umliegenden Gemüsebauern – gerade in der Winterzeit – nicht möglich ist, den Bedarf an Karotten, Lauch oder Salate zu decken. Jedoch reicht die Gemüsemenge von den heimischen Produzenten in der Lehrküche aus. Denn dort liegt die Essensanzahl bei knapp 30 Schüler/-innen.

Der Vergleich von biologischen und konventionellen Lebensmitteln wird auf jeden Fall auch in weiteren Klassen ausgeführt. Desgleichen wird der „GreenDay“ in der Menüplanung für ein bis zwei Mal in der Woche miteinbezogen, um vorbildwirkend voranzugehen, was die CO₂ Belastung betrifft.

Meine persönliche Bereicherung aufgrund der Aufarbeitung der Theorie in einer Bachelorarbeit sowie der Realisierung des von der Institution „IMST“ geförderten Projektes basiert darin, dass ich nun die Fähigkeit besitze, mein über jahrelanges angeeignetes Fachwissen schüler/innengerecht herunter zu brechen. Daraus ergibt sich, dass die Schüler/-innen einen großen Nutzen ziehen können. Das fortwährende Lesen und Forschen in didaktischen Fachbüchern, in berufsbezogenen einschlägigen Fachzeitschriften oder Kochbüchern ist unumgänglich, wenn man „mit der Zeit gehen will.“

Durch das Einführen vom handlungs- und kompetenzorientierten Unterricht habe ich für frischen Wind und Elan bei uns in der Schule gesorgt. Die Wellen, die dieses Projekt schlug waren enorm. Bei der IMST-Präsentation lud ich zahlreiche Medien wie den ORF, die Vorarlberger Nachrichten und den Bludener Anzeiger ein, um über IMST zu berichten. Aber auch die Vorarlberger Wirtschaftskammer/Sparte Tourismus zeigte sich so wissbegierig, dass ich eingeladen wurde, um beim „Tourismuskonzept 2020“ in der Denkwerkstätte mitzuwirken.

Das Endergebnis dieses Projektes ist zur vollsten Zufriedenheit des Projektnehmers verlaufen. Alleine die Tatsache, mit wie viel Freude und Enthusiasmus die Schüler/-innen sich im Unterricht eingesetzt haben, zeigt, dass es die richtige Entscheidung war, dieses Projekt durchzuführen.

Bildmaterial/Impressionen

Bilder vom Vergleich „Bio und Konventionell“ Schweinekarree



„Kochen mit dem Warenkorb“



„GreenDay“ Vegetarische Gerichte



Im herbstlichen Kräutergarten...



ORF-bei der IMST-Präsentation

