

Pädagogisch Kochen für alle Schulen
Antrag Nr. 08-14 / A 02599 der Stadtratsfraktion
DIE GRÜNEN/RL vom 01.07.2011

Sitzungsvorlage Nr. 20-26 / V 07029

Anlagen

Beschluss des Bildungsausschusses des Stadtrates vom 12.10.2022 (SB)
Öffentliche Sitzung

I. Vortrag des Referenten

Am 21.06.2012 wurde im Ausschuss für Bildung und Sport des Stadtrates der Antrag der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL (Antrag Nr. 08-14 / A 02599) behandelt, jedoch mit der Änderung in Ziffer 2, dass der Antrag aufgegriffen ist. Der Stadtrat wird mit diesem Beschluss über den Projektverlauf informiert.

Ziel des Projektes war es, dass Schüler*innen unterschiedlicher Schularten „Wissen über die Bedeutung von Ernährung und praktische Kenntnisse über Kochen, Tischdecken und Esskultur“ vermittelt bekommen.

Für das Konzept dieses Projekts wurden von Lehrkräften der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement vier Module ausgearbeitet:

Die ersten drei Module wurden von Studierenden der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement mit den Schüler*innen der teilnehmenden Schulen durchgeführt. Hierfür wurden je nach Schulart jeweils sechs bis acht Unterrichtsstunden veranschlagt. In einem weiteren Modul wurden Schulleitungen und Lehrkräfte geschult.

Im ersten Modul wurden den teilnehmenden Schüler*innen die theoretischen Grundlagen einer gesunden Ernährung nähergebracht. Hier wurden die Teilnehmenden – angepasst an die jeweilige Altersgruppe und den Lehrplan – auch für die persönlichen Ernährungsgewohnheiten im (Schul-)Alltag sensibilisiert.

In einem zweiten Modul wurden dann einfache, gesunde, wohlschmeckende Gerichte gemeinsam gekocht. Hierbei wurde darauf geachtet, dass alle Rezepte zum selbstständigen Nachkochen anregen. Zudem wurden Tipps und Tricks weitergegeben. Praxisnah konnten die Schüler*innen so erleben, dass gesunde Ernährung einfacher und preiswerter als gedacht, realisiert werden kann.

Das dritte Modul sollte ein Gespür dafür vermitteln, dass Essen mehr ist als nur Nahrungsaufnahme. Mit den Schüler*innen wurde erlebt, wie wichtig Essen in Gemeinschaft,

in Ruhe und in entsprechender Atmosphäre ist.

Um den Lernerfolg möglichst nachhaltig zu sichern, wurden in einem vierten Modul zudem Schulleitung und Lehrkräfte der jeweiligen Schule zu Multiplikator*innen ausgebildet und eine dauerhafte Einrichtung eines Speiseangebotes angeregt.

Insgesamt wurden diese Module von den Lehrkräften und den Studierenden der Städtischen Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement im zweijährigen Projektzeitraum mit zwei Grundschulklassen, zwei Realschulklassen und einer Klasse einer Berufsschule durchgeführt.

Die Rückmeldungen der beteiligten Schulen waren durchweg positiv. Auch die Lehrkräfte, welche die Module planten und durchführten, ziehen insgesamt ein positives Fazit, merken aber an, dass nur durch eine Vertiefung und Nachbereitung des Themas in den jeweiligen Schulen ein nachhaltiger Lernerfolg erzielt werden kann.

Für die Landeshauptstadt München fielen für dieses Projekt dank des großen Engagements zweier Lehrkräfte keine zusätzlichen Kosten an. Wie geplant, wurde nach der zweijährigen Projektphase „Pädagogisch Kochen für alle Schulen“ nicht mehr angeboten.

Allerdings sind zwei neue Angebote aus diesem Konzept erwachsen.

Zum einen hat die Städtische Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement in Zusammenarbeit mit dem Verein für Sozialarbeit e.V. in München das Konzept für das Projekt „Interkulturelles Pädagogisches Kochen“ auf eine andere Zielgruppe übertragen: Hier wurden die Module in einer Einrichtung für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge angeboten.

Zum anderen hat der Stadtrat im November 2017 das von der neu geschaffenen Stelle im RBS „Koordination Ernährungsbildung und Verpflegung“ vorgelegte Ernährungsbildungskonzept genehmigt. Dieses basiert auf der Idee, die Ernährungsbildung direkt an den Schulen weiterzuverfolgen, indem man die Möglichkeit schafft, sie in den regulären Unterricht als praxisbezogenes Veranschaulichungselement einzubetten. So können beispielsweise Küchenwagen erworben bzw. ausgeliehen werden. Hierfür wurde in Zusammenarbeit mit zwei Studierenden des Studienganges Industrial Design der Fakultät Architektur an der Technischen Universität München eine mobile Küche entwickelt, die alle praktischen Elemente – inklusive zweier Induktionsplatten – enthält, um direkt im Klassenzimmer kleine Speisen zuzubereiten. In einer weiteren Kooperation mit dem Studiengang Ernährung, Lebensmittel und Hygiene der Hochschule Albstadt-Sigmaringen sind in Seminaren Rezepte, umfassende Anleitungen und schul- und lehrplanspezifische Unterrichtseinheiten erarbeitet worden. So können Lehrkräfte direkt auf ausgearbeitete Materialien zugreifen und die praktische Umsetzung ohne großen Organisationsaufwand durchführen.

Zehn vom Stadtrat genehmigte und anschließend vom RBS gekaufte mobilen Küchenwa-

gen, die sog. „überkochenwagen“, werden durch A-MSI seit dem Schuljahr 2017/18 zusammen mit den entsprechenden Lernmaterialien den Schulen jeder Schulart über viele Kanäle beworben, angeboten und nach Interesse verliehen.

Es können sich alle allgemeinbildenden und beruflichen Schulen der Landeshauptstadt München bei Interesse für das Ausleihverfahren anmelden. Die Wägen zusammen mit den Lernmaterialien werden immer für ein ganzes Schuljahr der jeweiligen Schule kostenlos zur Verfügung gestellt. Ebenfalls kostenfrei ist ein Einführungsworkshop, der gleichzeitig als Multiplikatoren Ausbildung dient.

Aufgrund des regen Interesses wurden mittlerweile von 14 Schulen ein eigener „überkochenwagen“ mit der finanziellen Unterstützung der Bezirksausschüsse oder über Fördervereine o.ä. käuflich erworben.

Die Erfahrungen sowie die Erkenntnisse aus den Einsätzen wurden durch den Verein überkochen e.V. im „Wirkungsbericht Juni 2019“ (vgl. Anlage 1) festgehalten. Er skizziert die Wirkung, sprich die Veränderung, die bei den Teilnehmer*innen und deren Umfeld durch die Teilnahme an diesem Bildungsprogramm erzielt wurde.

Ebenso zeigt der Wirkungsbericht auf, welche Einsatzmöglichkeiten es mit dem „überkochenwagen“ im Unterricht gibt und welche Lernziele bzw. Kompetenzen damit erreicht werden können. So haben Schüler*innen der 6. Jahrgangsstufe der Realschule beispielsweise Prozentrechnen an den Schälerverlusten eines Obstsalates erfahren und im Fremdsprachenunterricht Grammatik und Vokabeln praktisch angewendet (progressive form + to cook: I'm cooking!). Auch im Ethikunterricht wurden traditionelle Feste der Religionen mit typischen Speisen vorgestellt, z.B. was man zum Pessach-Fest oder am Ende des Ramadans isst. Neben den fachlichen Themen wurden die Schüler*innen gleichzeitig für das Thema gesunde Ernährung sensibilisiert.

Das Thema Nachhaltigkeit wird durch ergänzende Lernmaterialien wie „Lebensmittelverschwendung vermeiden“, „Ernährung und Klima“, „fairer und unfairer Handel“ sowie „Plastik und Müll“ und „CO²-Footprint“ vermittelt. Hier werden die Nachhaltigkeitsziele (siehe www.dieglorreichen17.de) direkt impliziert.

Nach wie vor wird das Angebot von den Schulen sehr gut nachgefragt, sodass zum gegenwärtigen Zeitpunkt alle Kochwagen verliehen sind. Die Maßnahme „Überkochenwagen“ wird durch A-MSI gemeinsam mit dem Verein weiterhin fortgeführt.

Die Korreferentin des Referats für Bildung und Sport, Frau Stadträtin Lena Odell, und die Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Beatrix Burkhardt, sowie die Verwaltungsbeirätin, Frau Stadträtin Anja Berger, haben einen Abdruck der Beschlussvorlage erhalten.

II. Antrag des Referenten

1. Der Stadtrat nimmt den Bericht zur Kenntnis.
2. Der Antrag Nr. 08-14 / A 02599 der Stadtratsfraktion DIE GRÜNEN/RL vom 01.07.2011 ist geschäftsordnungsgemäß behandelt.
3. Dieser Beschluss unterliegt nicht der Beschlussvollzugskontrolle.

III. Beschluss

nach Antrag.

Der Stadtrat der Landeshauptstadt München

Die Vorsitzende

Der Referent

Verena Dietl
3. Bürgermeisterin

Florian Kraus
Stadtschulrat

IV. Abdruck von I. mit III.

Über die Stadtratsprotokolle
an das Direktorium - Dokumentationsstelle
an das Revisionsamt
z. K.

V. Wiedervorlage im Referat für Bildung und Sport – Geschäftsbereich Berufliche Schulen

1. Die Übereinstimmung vorstehenden Abdrucks mit der beglaubigten Zweitschrift wird bestätigt.
2. An RBS - Recht
An RBS – GL 11
An RBS – GL 2
An RBS – GL 4
An RBS – A
z. K.

Am