



**GARTEN AG
JANUSZ
KORCZAK
SCHULE Wien**



Projektdokumentation und Reflexion

Projekttitlel

Die Kochlokomotive

Die beiden Schulprojekte des Schuljahres 2014/15 - "Hot Potatoes - Die Erdäpfel wachsen nicht im Supermarkt" und "Unsere Schule blüht auf" brachten großen Erfolg und wurden auch im Schuljahr 2015/16 weitergeführt. Das heißt, dass alle 260 Schülerinnen großes Interesse am Pflanzen, Ernten und Verarbeiten des Gemüses aus unserem Schulgarten zeigten. In unserem Hof entstand nun ein „**grünes Klassenzimmer**“, mit flexiblen Sitzmöglichkeiten in Form von **27 Baumstümpfen**, die als Hocker genützt wurden. So konnten wir an Ort und Stelle im Schatten mehrerer großer Bäume Unterrichtseinheiten im Freien abhalten. Durch die Bepflanzung mit Gemüse hat dieser Hof wieder eine zentrale Rolle im Unterrichtsgeschehen eingenommen. Nun wurde der Verarbeitung von gesunden Lebensmitteln besondere Beachtung geschenkt. Eine **mobile Küche** tourte durch die Schule und konnte immer dort zum Einsatz gebracht werden, wo sie gebraucht wurde. Der Start für das Projekt "**DIE KOCHLOKOMOTIVE**" sollte möglichst bald erfolgen, um an die positive Motivationslage der Kinder anzuschließen, konnte aber durch die Auszahlung des Kostenzuschusses Ende Jänner erst im zweiten Semester gesetzt werden.

Darstellung des Projektes

Was gab die Anregung zu diesem Projekt?

Das Interesse an Ernährung und am Kochen ist bei den Kindern sehr ausgeprägt und das praktische Tun ist nur die logische Folge der theoretischen Auseinandersetzung mit dem Thema Ernährung und Gesundheit. Auch der Evaluationsbericht der Vorgängerprojekte zeigt das hohe Interesse der Eltern an diesen Themen und die Befürwortung der Unterstützung durch die Schule.

Welche Ziele können umgesetzt werden?

Das Ziel ist es..

- + mit Kindern in der Natur über Natur und relevante Zusammenhänge zu lernen,
- + Kinder mit allen Sinnen erleben zu lassen, wie schnell und einfach sich gesundes Essen zubereiten lässt,
- + dass Kochen Spaß macht und auf jedem Fall Fertignahrung vorzuziehen ist,
- + dass Kochen für Buben und Mädchen gleichermaßen ein freudvolles Erlebnis ist
- + dass Kochen hilft Geld zu sparen
- + dass alles theoretisch Erlernte praktisch zur Anwendung kommt (Schreiben - Einkaufszettel, Rezepte,... Mathematik - Kosten berechnen, Vergleichen, Tabellen

erstellen,... BE-eine Fotodokumentation erstellen..., Medienerziehung – Fotografieren, einen Kochblog selbst anlegen, Rezepte suchen,...

Durch die mobile "Kochlokomotive" ist der flexible Einsatz in allen Klassen auf eine einfache Art und Weise gewährleistet. Auf zwei Servierwagen befinden sich alle notwendigen Geräte und alles Zubehör in hygienischer Form. Sie lassen sich in die jeweilige Klasse schieben und nach dem Ende des Einsatzes hinter einem Paravent in einem der Gruppenräume unauffällig verstauen.

Folgende Geräte wurden angeschafft:

- + Zwei Edelstahl- Servierwagen,
- + ein Doppel-Induktionsfeld,
- + ein Edelstahl Doppelbackofen,
- + zwei Edelstahl Kochtöpfe Ø 24cm,
- + eine Teflonpfanne Ø 24cm,
- + diverse Küchenhelfer,
- + zwei Paravents als Sichtschutz.





Die flexiblen Baumstumpf-Hocker lassen sich für Sitzkreise im Schulgarten ebenso gut nützen wie für Arbeiten in der Gruppe oder Partnerarbeiten. Wir waren schon im Vorjahr von diesen Hockern begeistert, als wir sie in der „Waldschule“ kennengelernt hatten.







Die Projektziele wurden erreicht, da

- + die Kinder viel davon zu Hause erzählten und die Erfahrungen aus dem Unterricht in die Familien getragen wurden,
- + das gemeinsame Kochen und Essen neu erfahren wurde und davon im Klassenverband und bei der Schulversammlung berichtet wurde,
- + bei der Elternbefragung positive Rückmeldung zum Thema Essverhalten gegeben wurden,
- + alle Arbeiten gerecht aufgeteilt wurden,
- + alle schriftlichen Arbeiten und Dokumentationen sorgfältig geführt und abgeschlossen wurden.

+ alle anfallenden Arbeiten wurden von Mädchen und Buben gemeinsam erledigt. Das Berufsbild Koch/Köchin wurde vorgestellt, der Bildungsweg dorthin kennengelernt.

Vergleiche zwischen frisch zubereiteten Speisen und Fertignahrung wurden auf der ökonomischen wie auch ökologischen Ebene gezogen. Der Nutzen für Gesundheit und Umwelt und die Brieftasche wurde klar erkannt. Begriffe wie BIOLOGISCH, NACHHALTIG, SAISONAL , REGIONAL wurden vertiefend wiederholt und gefestigt.

Dazu wurden auch Filmsequenzen aus Dokumentationen gezeigt. Das AMA- Bio-Kit wurde hier eingesetzt.

Projektorientiertes Arbeiten zum Thema BIO







Alle Rezepte sind mit Zutaten, Zubereitung und einem Video vom Unterrichtsbetrieb nachzuvollziehen. Viele Fotos wurden von den Kindern gemacht, die Rezepte in einem Heft gesammelt.



Da „Die Kochlokomotive“ erst im zweiten Semester zur Verfügung stand, wurde inzwischen an der „kalten Küche“ im Rahmen eines Aktionstages zum Thema „Gesunde Jause“ auf allen Gängen unserer Schule für jeweils drei oder vier Klassen ein Buffet gerichtet. Der **„Jausentag-FROH, FIT & SCHLAU“** wurde ein großer Erfolg.

Link zum Video:

<http://korczakschule.jimdo.com/angebote/gesundheit/froh-fit-und-schlau/>





Evaluation

An Eltern und Schülerinnen und Schüler wurden über „Die Kochlokomotive“ folgende **Fragebogen** ausgegeben:

FRAGEBOGEN „DIE KOCHLOKOMOTIVE“

Ich hoffe, dass die zwei Kochtage dir viel Spaß gemacht haben. Ich bitte dich, diesen Fragebogen auszufüllen. Vielen Dank!

Beurteilung	Sehr wichtig	Wichtig	Neutral	Wenig wichtig	Sehr wenig wichtig
Die Idee, in der Klasse zu kochen, ist gut.					
Die Idee, die Kocharbeiten fröhlich anzugehen, ist toll.					
Ich habe davon zu lernen.					
Erklärung interessiert mich.					
Ich würde jetzt auch zu Hause kochen.					
Es war mir gefallen.					
Zusätzliche Kommentare:					

FRAGEBOGEN „DIE KOCHLOKOMOTIVE“

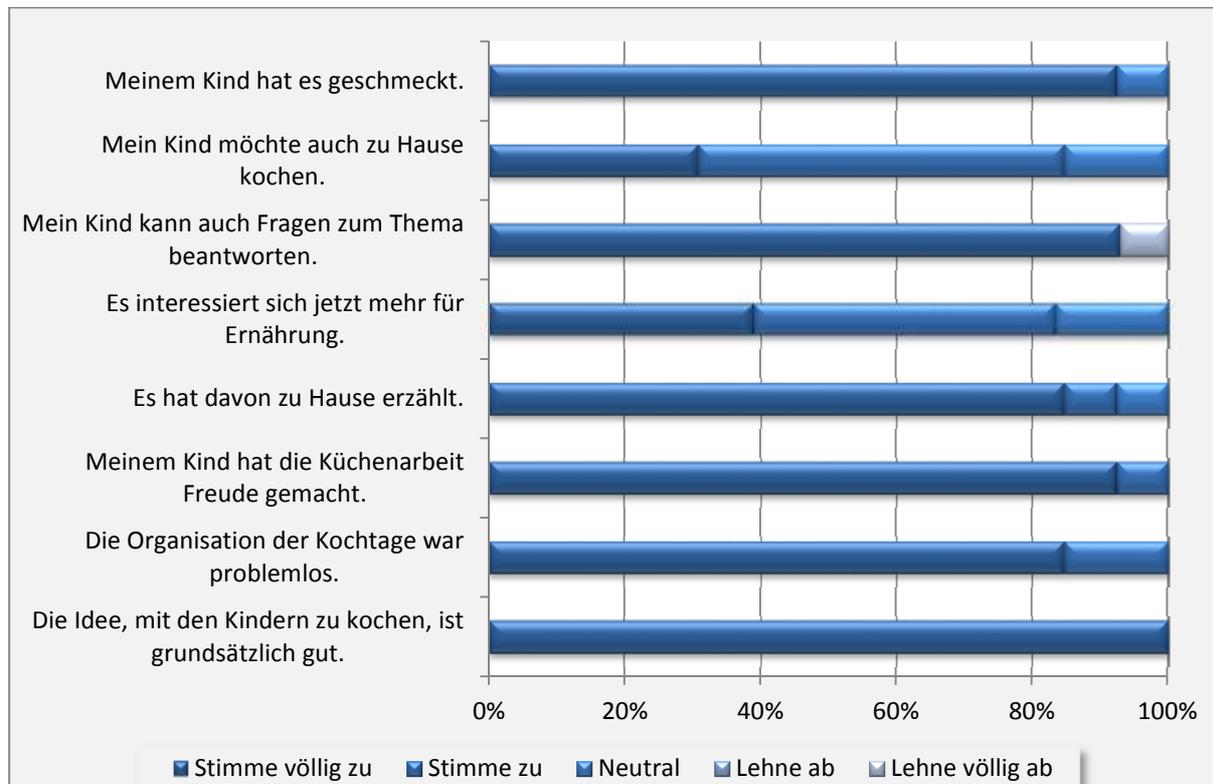
Ich hoffe, dass die drei Kochtage unseren Kindern viel Spaß und viel Erklärung gebracht haben. Ich bitte Sie, diesen Fragebogen auszufüllen und die Ergebnisse abzugeben. Herzlichen Dank für Ihre Mithilfe!

Beurteilung	Sehr wichtig	Wichtig	Neutral	Wenig wichtig	Sehr wenig wichtig
Die Idee, in der Klasse zu kochen, ist gut.					
Die Idee, die Kocharbeiten fröhlich anzugehen, ist toll.					
Ich habe davon zu lernen.					
Erklärung interessiert mich.					
Ich würde jetzt auch zu Hause kochen.					
Es war mir gefallen.					
Zusätzliche Kommentare:					

Die **Auswertung** lässt sich wie folgt zusammenfassen:

Elternfragebogen

Quantitative Fragestellungen



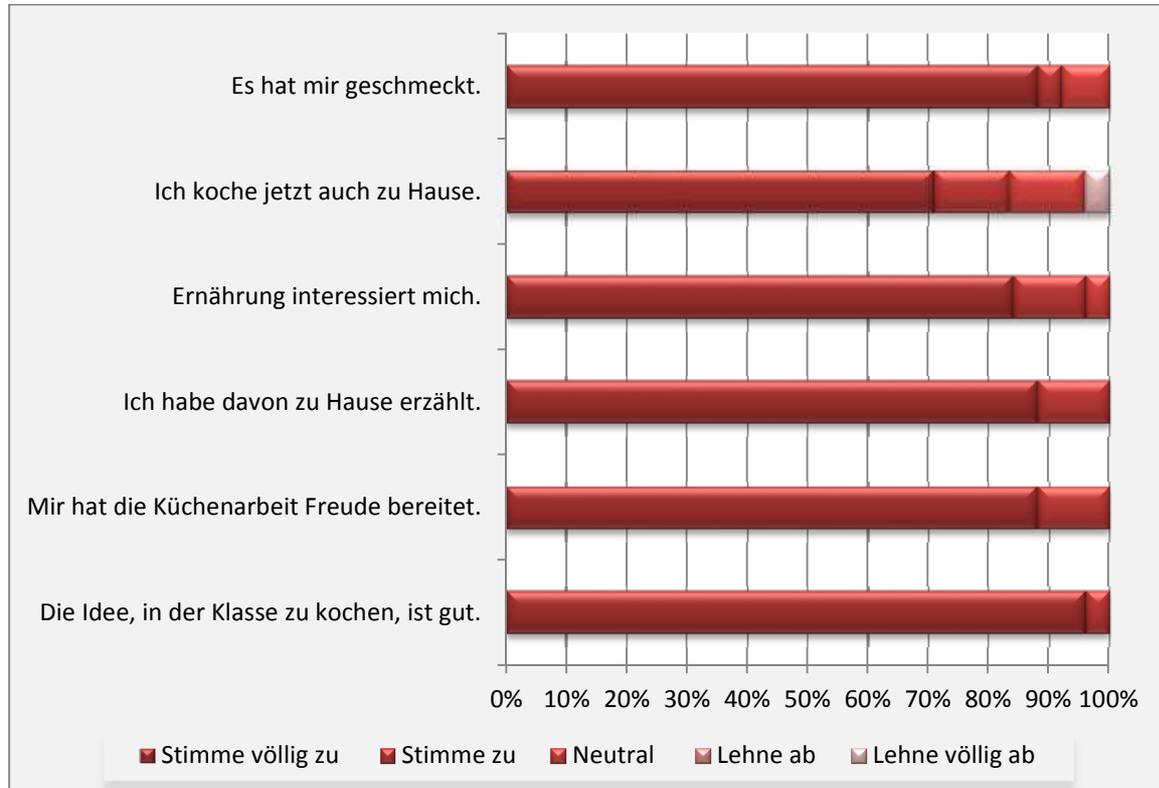
Qualitative Fragestellung

Kommentare:

KEINE KOMMENTARE

Kinderfragebogen

Quantitative Fragestellungen



Qualitative Fragestellung

Kommentare:

„Es hat mich sehr interessiert und hat sehr gut geschmeckt.“
Alles was hier steht interessiert mich.
Es hat mir sehr Spaß gemacht zu kochen.
Das war gut, hat sehr spass gemacht.“

Abschließend wollen wir uns nochmals für die finanzielle Förderung unseres Projekts und unserer pädagogischen Arbeit herzlich bedanken und freuen uns auf die Fortsetzung in den kommenden Jahren.

Mit freundlichen Grüßen

Christine Eberl, MSc

Janusz Korczak-Schule

Georg Wilhelm Pabstgasse 2

1100 Wien

lpt.eberl@aon.at

www.korzakschule.jimdo.com

www.korzakinfo.jimdo.com

mobil ++43 [0] 664 27 53 151

fon ++43 [0]1 615 34 62

