

Nummer: 202  
Name: Marion Schalken  
Schuladresse: Schulzentrum Helsinkistraße  
Helsinkistraße  
28719 Bremen

Thema: **Schüler kochen für Schüler**

Schulart und -form: Sek  
Bundesland: HB  
Eingereichtes Material: Projektdokumentation, 2 CD-ROM

---

Im Schulzentrum Helsinkistraße kochen Schülerinnen und Schüler der zehnten Klassen im Rahmen ihres Arbeitslehreunterrichts "Hauswirtschaft" für ihre Mitschüler. Die Idee dazu stammt vom Schulverein "Wilder Elch", in dem etwa zehn Prozent der Elternschaft organisiert sind. Das Schulzentrum Helsinkistraße in Bremen-Marssel unterrichtet überdurchschnittlich viele Schüler aus sozial schwächeren und ausländischen Familien. Daher bemüht sich die Schule, Angebote an die Schüler zu machen, die über den reinen Lehrbetrieb hinausgehen. Sie führt Ganztagsunterricht ein, initiiert Nachmittagsangebote wie verpflichtende und freie Arbeitsgemeinschaften und Hausaufgabenhilfe und eben das gemeinsame Kochen in der schuleigenen Mensa. Jeden Tag ist hier eine in der Zusammensetzung wechselnde Gruppe von sieben bis acht Zehntklässlern damit betraut, ein bzw. mehrere Essen zur Auswahl für insgesamt achtzig Schüler zu kochen, die am Nachmittag noch in der Schule lernen oder Sport treiben. Die Arbeit in der Küche dauert etwa neunzig Minuten. Die Kochgruppe arbeitet unter der Aufsicht einer ausgebildeten Köchin, ansonsten aber selbstständig. Sie schälen Kartoffeln, waschen ab und putzen nach getaner Arbeit die Räumlichkeiten. Neben praktischen Fertigkeiten eignen sich die Schüler auch kulturelles Wissen an, da sie z.B. erfahren, dass muslimische Mitschüler Schweinefleisch nicht zubereiten oder essen möchten, und warum das so ist. Probleme entstehen in gemischten Gruppen, da besonders ausländische Jungen sog. "niedere" Tätigkeiten den Mädchen zuzuschieben versuchen. Die Teamarbeit in nur aus Mädchen oder Jungen bestehenden Gruppen klappt hingegen sehr gut. Besonderen Einfallsreichtum beweisen die Schüler, als sie zur Fußballmeisterschaft eine "Grün-Weiße-Werder-Unterstützungswoche" ausrufen und eine Woche lang Gerichte in den Vereinsfarben grün und weiß kochen – so z.B. Spinat mit verlorenen Eiern und Salzkartoffeln, grünen Pudding usw.

Das gemeinsame Kochen in der Mensa bewirkt viele positive Effekte: Zum einen zeigen sich auch leistungsschwache Schüler engagiert und werden so von ihren Lehrern positiver als sonst wahrgenommen, umgekehrt sind die Lehrer in der informellen Situation lockerer im Umgang und bekommen eher Zugang zu schwierigen Schülern. Die Teilnehmer erwerben praktische Fertigkeiten, beweisen Ideen und engagieren sich für das Miteinander an ihrer Schule. (KB)