

## Koch-AG

### **Beitrag von „freckle“ vom 18. September 2011 11:19**

Hallo,

ich suche Leute, die schon mal in der Grundschule eine Koch-AG (Klasse 3/4) geleitet haben und mir ein paar Tipps geben können oder mir sagen können, ob ich mit meinem bisherigen Konzept richtig liege oder auf dem Holzweg bin (meine erste AG 😊 ).

Zur Situation:

Wir haben 2 Schulstunden am Nachmittag zum Besprechen, Kochen, Essen und Aufräumen. Es sollen 8 Kinder an 4 Küchenzeilen (also 2er-Teams) sein

Bisher habe ich mir Kinderkochbücher ausgeliehen und plane kleine Gerichte zu kochen/backen, die die Kinder dann auch zu Hause nachkochen können (hoffe ich mal), z.B. Kekse backen, Muffins, kleine Pizza (mit fertigem Hefeteig), Pfannkuchen, Spaghetti mit Tomatensoße... Als erstes Gericht wollte ich mit einem Obstsalat oder ähnlichem einsteigen, da ich ja noch nicht weiß wie die Kinder sich in der Küche verhalten. Vorher müssen natürlich noch Regeln besprochen werden (die man dann gleich mal umsetzen kann).

Wie seid ihr bei so einer AG vorgegangen? Habt ihr Gerichte einfach vorgeben und die Kinder haben diese nach Besprechung nachgekocht? Habt ihr die Kinder Vorschläge machen lassen? Welche Kücheregeln hattet ihr (nicht mit dem Messer rumlaufen...) und wie habt ihr es angestellt, dass am Ende der AG die Küche auch tatsächlich sauber war? Hat jemand Material fürs Kennenlernen der ganzen Arbeitsgeräte oder ähnliches?

Für Tipps wäre ich sehr dankbar. 😊

---

### **Beitrag von „Trantor“ vom 18. September 2011 11:21**

Ich würde Hygiene-Regeln und Tischmanieren noch hinzufügen. Das müssen wir selbst bei unseren 16-Jährigen noch üben.

## **Beitrag von „freckle“ vom 18. September 2011 11:27**

Stimmt, Tischmanieren. Da bin ich ja mal gespannt. Bei meinen Schülern (z.B. beim Klassenfrühstück) waren sie bisher immer sehr gut. Aber man weiß ja nie....

Hygiene-Regeln sind sicherlich sehr sinnvoll, z.B. Fleisch und Obst/Gemüse auf verschiedenen Brettern schneiden und verschiedene Messer benutzen. Welche wichtigen Hygiene-Regeln gäbe es denn noch?

---

## **Beitrag von „Friesin“ vom 18. September 2011 12:24**

Hände waschen, bevor es losgeht!

---

## **Beitrag von „MeIS“ vom 20. September 2011 22:01**

In RLP gibt es einen Ernährungsführerschein, den wir im Moment im 3. SJ machen. Da kommt so eine nette Frau von der aid und kocht mit den Kindern. Das Schöne daran ist, es gibt dazu ein Begleitheftchen, das heißt "Fit für die Küche" und als Beilage gibt es entsprechende KV. Da sind alle Schritte von Hygiene vor und während dem Kochen / Essen über Tisch decken bis hin zum richtigen Aufräumen und Sauber machen drin. Kann ich nur empfehlen. Schau doch mal unter <http://www.aid-macht-schule.de/>. Da wirst du bestimmt fündig...

---

## **Beitrag von „freckle“ vom 21. September 2011 06:53**

Das sieht in der Tat sehr vielversprechend aus. Es haben sich bereits einige 3.Klässler für die AG angemeldet (startet ja erst nächste Woche) und das Material ist schön kindgerecht 😊  
Vielen Dank!