Zusatzarbeiten in der Küche

Wer kennt es nicht: Alle kommen von einem tollen Lagerprogramm zurück, aber bis zum Essen geht es noch eine Weile. Wie kann diese “tote Zeit” sinnvoll durch Küchenarbeiten überbrückt werden? Einige Ideen und Anregungen sind unten aufgeführt. Viel Spass beim Durchstöbern und inspirieren lassen.

# Servietten falten

Servietten falten bietet eine gute Möglichkeit die Teilnehmenden kurz vor dem Essen sinnvoll zu beschäftigen. Falls man keine Servietten zur Hand hat oder eine kostengünstige Alternative sucht, kann auch Haushaltspapier verwendet werden. Teilweise kennen die Teilnehmenden schon eine oder mehrere Möglichkeiten die Servietten zu falten, welche sie den anderen beibringen können. Diese können zusätzlich durch neue oder schwierigere ergänzt werden. Im Internet findet man zahlreiche Anleitungen als Bildweiser oder auch in Form von Videos.

# Apéro-Getränk kreieren

Falls man die Teilnehmenden etwas stärker in die Küchenarbeit einbinden möchte, können verschiedene Apéro-Getränke kreiert werden. Die Teilnehmenden können ihrer Kreativität freien Lauf lassen oder auch einem Rezept aus dem Internet folgen. Ausserdem bietet die Kreation von eigenen Getränken die Möglichkeit, Reste zu verwerten. Es kann aber auch geplanter vorgegangen werden und ein Rezept vorgegeben sowie die Zutaten im Voraus gekauft werden.

# Tisch dekorieren

Eine Möglichkeit, welche sich optimal mit dem Servietten falten kombinieren lässt, ist das Tisch Dekorieren. Die Teilnehmenden bekommen die Aufgabe, die Tische schön zu dekorieren. Hier kann ihnen völlige Freiheit gegeben werden. Eine andere Möglichkeit wäre es, eine genauere Aufgabe z.B. Tischkärtli, Deko passend zum Menü, spezielle Sitzordnung etc. zu erteilen. Gerade für das Abschlussessen wäre dies eine schöne Idee, um den Abend etwas spezieller zu gestalten.

# Essenslied entwickeln

Die Teilnehmenden erfinden ein Lied, welches immer vor dem Essen gemeinsam gesungen werden kann. Als Inspiration dienen bekannte Lieder/Sprüche, welche sie bereits kennen (En guete mitenand, PiiipPiipPiip etc.). Das Lied sollte möglichst alle Teilnehmenden vor dem Essen aktivieren und kann auch mit Bewegungen kombiniert werden.

# Tischgedanke vorbereiten

Die Teilnehmenden bereiten einen kurzen Tischgedanken vor, welchen sie bevor das Essen geschöpft wird, vortragen. Ein Tischgedanke kann ein kurzer Rückblick über den Tag sein, ein Ausblick worauf man sich freut, wofür sie dankbar sind oder auch ein lustiger Witz oder ein Rätsel. Das Ziel ist es die Gruppe vor dem Essen etwas zu beruhigen und sie auf das gemeinsame Essen einzustimmen.

# Essensspiel

Beim Essen in grösseren Gruppen taucht oftmals das Problem auf, dass nicht alle gleich schnell oder viel essen und nicht alle gleichzeitig das Essen auf dem Tisch haben. Um den Tumult und die Langweile in solchen Situationen zu überbrücken, sind Essensspiele gut geeignet. Als Aufgabe könnte ein eigenes Spiel erfunden werden oder ein bereits bekanntes vorbereitet und den anderen erklärt werden. Einige Teilnehmenden kennen vermutlich auch einige Spiele aus der Jubla, Pfadi oder dem Cevi. Das Ziel dieser Spiele ist es, die Atmosphäre im Esssaal angenehm zu gestalten und nicht unangemessen mit Lebensmitteln umzugehen. Dieser Aspekt muss mit den Teilnehmenden zuvor unbedingt geklärt werden.

# Einige Spielideen:

*Sprechen verboten:*

In diesem Spiel geht es darum, dass während dem Essen niemand sprechen darf. Damit man aber trotzdem miteinander kommunizieren kann, liegen Stifte und Papier auf allen Tischen. Gerade bei Klassen, welche beim Essen immer sehr laut sind, kann dieses Spiel mal eine schöne Abwechslung sein.

*Ja und Nein:*

In diesem Spiel geht es darum, dass niemand Ja oder Nein sagen darf. Um das Spiel etwas schwieriger zu gestalten können auch Gesten wie Nicken oder Handzeichen verboten werden. Die Erfahrung zeigt, dass die Teilnehmer:innen jeweils sehr motiviert sind sich an die Regeln zu halten und insbesondere die anderen zu korrigieren, wenn sie einen Fehler gemacht haben.

*Ohne Besteck essen:*

Bei diesem Spiel ist es besonders wichtig, dass es ein Menü gibt, welches ohne Besteck gegessen werden kann. Das Spiel kann auch so angepasst werden, dass man nur eine bestimmte Bestecksorte bekommt und zum Beispiel nur mit einem Löffel essen darf.

# Arbeiten in der Küche

In der Küche selbst ist es oftmals vom Platz her eher schwierig die Teilnehmenden miteinzubeziehen. Eine Option, wie sie trotzdem mitarbeiten können, bieten Arbeiten, welche auch ausserhalb der Küche erledigt werden können.

Mögliche Aufgaben:

* Gemüse schälen & rüsten
* Abwiegen von Zutaten
* Zvieri anrichten
* Etc.