



Werkstatt Ernährung

Materialliste für die Werkstattkiste



Foto: HMUELV

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Die **Werkstatt Ernährung** ist ein praxisorientiertes Projekt des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, das die Möglichkeit bietet, Ernährungs- und Verbraucherbildung in den Schulalltag zu integrieren.

Das Herzstück der **Werkstatt Ernährung** ist das gemeinsame Kochen und Zubereiten von Speisen. Hierbei werden den Schülerinnen und Schülern die verschiedenen Lebensmittelgruppen und ihre Rolle in der Ernährung näher gebracht. Zusätzliche Aktivitäten, wie z.B. Sensoriktests oder das Schällabor, vermitteln ihnen weitere theoretische Hintergründe rund um das Thema Essen und Trinken.

Die **Werkstatt Ernährung** erfolgt in der Regel:

- a) in Form einer Schul-AG mit ca. 16 Schülern und Schülerinnen oder
- b) als praktischer Baustein im Regelunterricht und/ oder für Projekttag (hier wären es entsprechend bis zu 30 Schüler/innen).

Als Handreichung für die Durchführung der Werkstattstunden ist ein (digitales) Nachschlagewerk entwickelt worden, in dem Hintergrundinformationen, Begleitmaterialien sowie Rezepte zu finden sind. Verschiedene Lebensmittelgruppen stellen dabei jeweils einen einzelnen Werkstattbaustein bzw. ein eigenes Kapitel dar.

Pro Baustein werden etwa drei Rezepte vorgeschlagen, die während der Werkstattstunde zubereitet werden können. Davon ist mindestens eines der Rezepte auch ohne Küche umsetzbar. Die Durchführung der Aktivitäten und die Bearbeitung der Rezepte erfolgt in der Regel in Teams, die sich aus vier Schüler/ -innen zusammensetzen.

Für Schulen, die nicht über eine eigene (Lehr-)Küche verfügen, ist die Anschaffung einer **Werkstattkiste** zu empfehlen, die mit grundlegenden Arbeitsmaterialien ausgestattet ist. Eine solche Kiste samt Inhalt sollte folgende Anforderungen erfüllen:

- für Kinder handliche, transportable und evtl. stapelbare Kisten
- die Arbeitsutensilien sollten aus bruchsicherem Material (kein Glas oder Porzellan) sein
- Verwendung von neutralem (am besten weißem) Geschirr (wichtig für die Optik beim Anrichten und für die Durchführung der Sensoriktests).

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Die Kisten selbst können unterschiedlich genutzt werden

- als **Aufbewahrungskisten**:
z.B. kann sich jedes Team zu Beginn der Stunde eine „Teamkiste“ nehmen und im (Klassen-)Raum die benötigten Sachen für die Stunde aussortieren. In diesem Fall sollten die Kisten „atmungsaktiv“ und/oder mit einem Einlegeboden versehen sein, da sich nach dem Spülen meist eine Restfeuchte bildet, die so besser entweichen kann
- als **Transportkisten**:
wenn Aufbewahrungsschränke zur Verfügung stehen, kann sich die Gruppe bzw. das Team z.B. die Arbeitsgeräte für die jeweilige Einheit heraussuchen, in eine Kiste packen und in den entsprechenden (Klassen-)Raum tragen.

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Für die Bestückung dieser Kisten stehen vier „**Materiallisten**“ zur Verfügung:

- **Materialliste pro Schüler/ -in**
- **Materialliste pro Team** (jeweils 4 Schüler/ -innen)
- **Materialliste für die ganze Gruppe** (für ca. 16 Schüler/ -innen)
- **Zusatz-Materialliste für jedes Team** (Voraussetzung: Vorhandensein von einem Herd)

Die Mengenangaben beziehen sich auf **eine Gruppe von 16 Schüler/ -innen**, die sich wiederum in **vier Teams à 4 Schüler/ -innen** aufteilt.

Für eine größere Gruppe muss die Menge entsprechend adaptiert werden. Dabei besteht u. a. auch die Möglichkeit, die Größe der Teams von vier bis zu sechs Schüler/ -innen zu erhöhen. Somit muss die Werkstattkiste pro Schüler und evtl. für die ganze Gruppe mengenmäßig angepasst werden.

Materialliste pro Schüler/ -in



Bild 1: Ausstattung pro Schüler/ -in

Das braucht jede Schülerin und jeder Schüler		
Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Küchenmesser „Kneipchen“	1	
Rutschfestes Schneidebrett	1	optimal: mit Gummifüßen
Trinkbecher klar	1	optimal: 250 ml
Teller groß*	1	Durchmesser: ca. 26 cm
Schüssel/ Schälchen klein*	1	Füllmenge: ca. 0,4 Liter
Menümesser	1	
Menügabel	1	
Teelöffel	1	
Esstlöffel	1	
Schürze	1	

*optimal aus Melamin (bruchsicher, kratzfest und spülmaschinengeeignet)

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Materialliste pro Team



Bild 2: Ausstattung pro Team



Bild 3: Ausstattung pro Team mit Kiste

Das braucht jedes Team (jeweils 4 Schüler/ -innen)		
Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Messbecher (mindestens 1,5 Liter)	1	mit Skalierung (50ml)
Vierkant-/ Rohkostreibe (Standreibe)	1	
Abtropfsieb (optimal mit Fuß) und Abtropfschüssel	1	
Schüssel (ca. 2 Liter)	1	
(Rühr)Schüssel (ca. 3 Liter)	1	
Servier-Schüsseln*(ca. 0,75-1 Liter Inhalt)	2	möglichst „neutrale“ Farbe (weiß oder durchsichtig)
Schüssel/ Schälchen klein*	2	ca. 0,5 Liter
Teller klein*	2	Durchmesser: 23 cm
tiefer Teller*	2	
Servierplatte	1	
Menügabel	2	
Menümesser	2	
Teelöffel	2	
Esslöffel	2	
Tomatenmesser	1	
Rührlöffel	1	
Schneebesen	1	
Schöpflöffel	1	
Servierlöffel	1	
Salatbesteck	1	
Sparschäler („Kartoffelschäler“)	2	Klinge parallel zum Griff
Kippschäler	2	Klinge quer zum Griff
Küchenschere	1	
Apfelausstecher	1	

*optimal aus Melamin (bruchsicher, kratzfest und spülmaschinengeeignet)

Für die Aufbewahrung und den Transport kann die ausreichend große luftdurchlässige Stapelkiste verwendet (siehe Bild 7, 8) werden.

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Materialliste für die ganze Gruppe



Bild 4: Ausstattung für die ganze Gruppe



Bild 5: Ausstattung für die ganze Gruppe (mit Kiste)

Das braucht die ganze Gruppe zusätzlich (ca. 16 Schüler/ -innen)		
Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Schüsseln* (Füllmenge ca. 0,6l)	5	Füllmenge: ca. 0,6 Liter für Sensoriktests
Teller klein*	5	Durchmesser: 23 cm u. a. für Sensoriktests
Teelöffel	5	
Kuchengabeln	5	
2 kleine Siebe (fein)	2	Durchmesser: ca. 10 cm
Messbecher (1 – 1,5 Liter)	4	mit Skalierung
Zitronenpresse	1	
Apfelteiler	1	
Haushaltswaage	1	
Spülschüsseln	2	falls kein entsprechendes Spülbecken vorhanden
Pürierstab	1	
Spülbürsten		
Topfschwamm		

*optimal aus Melamin (bruchsicher, kratzfest und spülmaschinengeeignet)

Für die Aufbewahrung und den Transport kann eine Kiste mit Deckel und Einlegeboden verwendet werden (siehe Bild 9, 10). Sollen für die Gruppe weitere Arbeitsgeräte in der Kiste aufbewahrt werden, empfiehlt sich die größere Stapelkiste (siehe Bild 7, 8).

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Zusatz-Materialliste für jedes Team



Bild 6: Ausstattung „Warme Küche“

Das braucht jedes Team zusätzlich, sobald ein Herd eingesetzt wird		
Bezeichnung	Menge	Bemerkungen
Pfanne	1	
Kochlöffel	1	
Pfannenwender	1	
Kartoffelstampfer	1	
Kochtopf groß mit Deckel	1	
Kochtopf klein mit Deckel	1	
Topflappen	1	
Küchenwecker	1	
evtl. ausziehbares Backblech	1	

Für die Aufbewahrung und den Transport kann eine luftdurchlässige Kiste verwendet werden (siehe Bild 7, 8).

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Transport und Aufbewahrung



Bild 7: Stapelkiste luftdurchlässig, geöffnet



Bild 8: Stapelkiste luftdurchlässig, geklappt



Bild 9: Kiste mit Deckel und Einlegeboden



Bild 10: Kiste für Besteck mit Deckel und Einlegeboden

Die abgebildeten Kisten entsprechen genormten Kunststoffbehältern, die üblicherweise in der Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie verwendet werden. Alternativ können sämtliche Aufbewahrungsboxen mit Deckel und Einlegeboden eingesetzt werden.

Kisten für Transport und Aufbewahrung:		
Bild	Bezeichnung	Bemerkungen
7, 8	Stapelkiste luftdurchlässig, mit Deckel	Außenmaße: 600 x 400 x 230 mm
9	1/1-Gastronormbehälter Kunststoff mit Deckel und Einlegeboden	Inhalt: 24 Liter Außenmaße: 530 x 325 x 200 mm eignet sich als Besteckkiste.
10	1/4-Gastronormbehälter Kunststoff mit Deckel und Einlegeboden	Die Besteckkiste sollte nach Möglichkeit Platz für 32 Bestecke bieten (z.B. für 32 Gabeln oder 16 Messer und 16 Gabeln bzw. Esslöffel).

Der Einlegeboden ermöglicht es, dass Restwasser vom Spülen ablaufen kann und die Arbeitsgeräte nicht im Wasser liegen.

Werkstatt Ernährung – Werkstattkiste

Anmerkung:

Zur besseren Übersicht empfiehlt es sich, pro Materialkiste eine Inventarliste anzulegen.

Die abgebildeten Materialien dienen der beispielhaften Anschauung und sind im Handel erhältlich. Nähere Auskünfte erteilt das zuständige Schulamt oder das Hessische Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Zusammenstellung der Materialkiste:

Dipl.oec.troph. Kirsten Schänzer

Bearbeitung:

Jessica Sander

Impressum

Hessisches Ministerium für Umwelt,
Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Referat „Ernährung“
Ansprechpartner: Daniela Born-Schulze
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 – 815 1472
E-Mail: daniela.born-schulze@hmuenv.hessen.de
www.hmuenv.hessen.de