

Elternmitarbeit geht durch den Magen

Text: Aylin Akbeyik, Shania Golomb, Mohammed Ali, Joël Kölliker, Franziska Stöckli / st
Fotos: Fotos und Rezepte ©Schulverlag plus



Die Schülerinnen und Schüler...

- » können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern.
- » können auf andere eingehen und Gemeinschaft mitgestalten.



Essen verbindet Kulturen auf eine spezielle Weise. Eltern, auch wenn sie kaum ein Wort der hiesigen Sprache sprechen, demonstrieren und unterstreichen mit dem Mitbringen einer Spezialität ihres Landes einen Beitrag an die gemeinsame Zusammenarbeit. Es ist ihre Form der Integration und ihre Art und Weise, sich zu bedanken. Dass sie die Chance dafür bekommen, ist enorm wichtig. Eltern fühlen sich damit wirksam, selbst wenn sie sich in anderen Bereichen nicht so einbringen können, wie sie gerne möchten. Sie tun jedoch das, was sie können und das machen sie gut. So gut, dass manch eine aufreibende, angespannte Stimmung, sich aufzulösen vermag.

Erfahrungen aus dem Timeout

Montagabend kurz vor 16 Uhr im Timeout Frauenfeld: Die Eltern der acht Schülerinnen und Schüler treffen zum wöchentlichen Familiencoaching ein. Ein obligatorisches Treffen, es ist ein Teil des Angebotes. Die Söhne und Töchter der anwesenden Eltern bekommen mit dem zeitlich begrenzten Aufenthalt von maximal sechs Monaten im Timeout die Chance, ihre momentane, nicht einfache Situation zu überdenken. Dies tun sie gemeinsam mit den Eltern. In den wöchentlichen Treffen werden die aktuellen Sorgen und Nöte besprochen: offen, ehrlich, schonungslos. Dies geschieht thematisch orientiert an den Wünschen der anwe-



senden Familien. Es ist eine Herausforderung und für alle Anwesenden, gerade zu Beginn, ungewohnt und anstrengend. Auseinandersetzungen, Emotionen, Hilflosigkeit gehören dazu, sind normal und erlaubt. Veränderungen aber brauchen Zeit, Geduld und vor allem Wohlwollen. Mit dieser Einstellung werden die Herausforderungen angegangen, Woche für Woche, mit allen Hochs und Tiefs. Und diese sind bisweilen ausgeprägt.

Was hilft insbesondere bei letzteren? Wenn man meint, dass gar nichts mehr geht? Wenn man trotz allem Bemühen noch keine Verbesserung sieht? Wenn die Fronten immer noch verhärtet sind? Essen. Das gemeinsame Zusammensitzen, Kennenlernen von neuen Gerichten, das darüber diskutieren, geniessen, sich wohlfühlen hat eine heilsame Wirkung. Vergessen sind für einige Momente die Diskussionen und Uneinigkeiten, die Suche nach dem richtigen Weg.

Essen und Geniessen verbinden

Mit dem Essen und Geniessen kommen andere Sinne zum Tragen, der Fokus verschiebt sich in Richtung erlebte Verbundenheit, notwendige Gelassenheit. Es entsteht eine positive Stimmung trotz allem, was die Schülerinnen und Schüler, die Eltern und auch die Schule bewegt. Ohne Kenntnisse von erzieherischen, pädagogischen Methoden, ohne Anwendung von neuen didaktischen Empfehlungen gelingt dies, einfach so. Wie oft das gemeinsame Essen nach zwei Stunden intensiver Arbeit beruhigt und besänftigt, dass sich alle wieder einander annähern können, soll Lehrpersonen jeder Unterrichtsstufe anregen. Es soll animieren, sich bei der Elternarbeit und damit bei Gesprächen mit ihnen zu überlegen, welche Form und welches Setting letztere erfolgreich machen können. Ein kleines Angebot – und sei es nur schon etwas zu Trinken – unterstützen diese sehr. Es nimmt die Anspannung, es bedeutet Gastfreundschaft, das Gefühl von hier bin ich willkommen und damit Wohlbefinden.

Eine weitere Möglichkeit für die Schulpraxis wird beim gemeinsamen Essen erlebbar: Das sich über die eigene Herkunft unterhalten, über die Wurzeln. Es dient dem spürbaren Effekt der gegenseitigen Wertschätzung. Auch wenn Wertschätzung bisweilen ein inflationär gebrauchter Begriff ist, trifft er in diesem Zusammenhang den Kern. Die Jugendlichen, Söhne und Töchter erkennen und schätzen den Wert der eigenen Familie (wieder), die Eltern machen denselben auf selbstverständliche Art sichtbar.

Mit der eigenen Klasse

Aus den Begegnungen mit den Eltern, den Familien und dank den Einblicken in esskulturelle Hintergründe kann mit der eigenen Klasse auch Identitätsforschung betrieben werden. Die von den Schülerinnen und Schülern oder den Eltern mitgebrachten Leckerbissen entstammen mitunter viel gehüteten Familienrezepten. Nicht ohne Stolz übergeben die Eltern diese an ihre Kinder. So können die Gerichte in der Klasse gemeinsam genossen, aufgeschrieben, gesammelt und die Rezepte nachgekocht werden. Es entsteht ein Kochbuch, das ganz aus Lieblingsgerichten der Schülerinnen und Schüler besteht.

Gerichte aus der heimischen Küche können je nach Altersstufe zu vielen Gelegenheiten eingesetzt werden:

- Geburtstagsznüni
- Elternabend
- Elterneinladung
- Gemeinsames Mittagessen
- Tagesschule
- WAH-Unterricht
- Schulfest

Hinweis

Auf der Basis der durchwegs sehr persönlichen Geschichten, zusätzlich angeregt durch das grosse Interesse der Jugendlichen am täglichen Kochen im Timeout, das als Tagesschule geführt wird, trat die Klassenlehrerin Franziska Stöckli, an Rolf Hiltl und den Schulverlag plus heran. Entstanden ist daraus das Kochbuch «Greentopf», eine multikulturelle, vielseitige und vegetarische Ergänzung zum Klassiker «Tiptopf» (siehe Info).



Meine türkischen Wurzeln

Zutaten Für 6 Stück

Sirup

- 250 g Zucker
- 3,5 dl Wasser
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Orangenblütenwasser
- 1 EL Rosenwasser

Teig

- 2 Blätter Strudelteig
- 2 EL Margarine

Füllung

- 40g Baumnüsse
- 40g Pistazien
- 40g Mandeln, geschält
- 1/2 EL Rosenwasser
- 80g Honig
- 1 EL Orangensaft
- 3 EL Wasser

Baklava

Zubereitung

Sirup

Zucker und Wasser circa zehn Minuten in einer Pfanne stark kochen. Zitronensaft durch ein Sieb hinzugießen, Orangenblütenwasser unterrühren und weitere fünf Minuten einkochen. Rosenwasser zugeben und den Sirup vollständig abkühlen lassen.

Teig

Margarine in einer Pfanne schmelzen. Strudelteig auseinanderfalten und mit einem trockenen Küchentuch bedecken. Die zwei Teigblätter halbieren, sodass vier Blätter entstehen, drei Teigblätter mit Butter einpinseln und übereinanderlegen. Das vierte Blatt darauf legen, nicht einfetten. Den Stapel Teigblätter in sechs Quadrate von circa 9cm schneiden.

Füllung

Baumnüsse, Pistazien und Mandeln fein hacken, mit Rosenwasser, Honig und Orangensaft in einer Schüssel mischen. In die Mitte jedes Teigquadrats 1 EL der Füllung geben. Teigrand mit Wasser bestreichen. Baklavas in Muffinformen setzen und bei 180°C circa 15 Minuten backen. Abgekühlten Sirup über die heißen Baklavas träufeln, die Baklavas sofort genießen.

Deshalb mag ich dieses Gericht so gerne

ursprünglich kommt meine Familie aus der Türkei, einem wunderschönen Land, bewohnt von offenen, herzlichen und gastfreundlichen Menschen. Ich wurde in der Schweiz geboren und fühle mich deshalb genauso auch als Schweizerin. Wir sind sehr oft in der Türkei, weil der grösste Teil meiner Familie immer noch dort lebt. Es macht mich jedes Mal sehr glücklich, wenn ich in den Ferien meine Verwandten in der Türkei besuchen darf. Dann wird mir jeweils bewusst, was die beiden Länder nebst der Sprache am meisten unterscheidet: das Essen. Wir Türken lieben süsse Sachen über alles, zum Beispiel Lokum. Das ist eine sehr beliebte Speise bei uns, die aber auch in vielen anderen Ländern des Nahen Ostens zubereitet wird. Oder Helva, ein Gemisch aus Ölsamen, Zucker und Honig. Wenn ich in der Türkei bin, könnte ich die klebrige Süssigkeit rund um die Uhr essen. Die bekannteste Variante des türkischen Gebäcks ist sicherlich Baklava. Wir essen in der Türkei alle zusammen sitzend am Boden. Es gibt oftmals nur Wasser zum Trinken, dafür sind die Speisen umso vielfältiger – und natürlich selbst gemacht, wie unser bekanntes Joghurt. Häufig sind in den Familien viele Gäste zu Besuch. Natürlich werden diese zum Essen eingeladen. Diese Gastfreundschaft macht das Land für mich zusätzlich so besonders, denn jeder ist willkommen.

Gericht

Zutaten

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Zubereitung

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Deshalb mag ich dieses Gericht so gerne

.....
.....
.....
.....
.....

Info



Greentopf – vegetarisch, vegan, vielfältig

Es ist die grosse Überraschung und das Ereignis im Bereich Lehrmittelentwicklung in diesem Jahr – der «Greentopf». Warum dem so ist? Zum einen, weil es den Nerv der Zeit trifft und zum anderen, noch viel wichtiger, weil es in Zusammenarbeit mit Eltern, Kindern und Schule entstanden ist. Eine überzeugende Kombination, welche sich lohnt, genauer zu betrachten.

Geniessen und Wohlfühlen will das Lehrmittel «Greentopf» transportieren. Nicht nur beim Essen, sondern auch schon beim gemeinsamen Kochen. Entstanden ist die Idee unter anderem aus den Begegnungen mit Eltern, Familien und damit mit Einblicken in esskulturelle Hintergründe. Die in der Timeout-Klasse von Franziska Stöckli mitgebrachten Leckerbissen entstammen mitunter viel gehüteten Familienrezepten. Nicht ohne Stolz übergaben die Eltern diese an ihre Kinder für die gemeinsame Kochbuchidee. Dies bringen die porträtierten Jugendlichen im Buch ein. Sie berichten daneben von ihren Erlebnissen rund um das Gericht und weswegen es eine solch grosse Bedeutung für sie persönlich und die eigene Familie hat. Die Hiltl Akademie steuerte den Rezepten der Lernenden weitere 200 Kreationen bei und stellte aufgrund ihres Know-Hows die Grundlagen für den Sachteil zur Verfügung.

Der «Greentopf» ist somit ein Plädoyer für grundlegende, traditionelle Werte, die zu vertreten und vorzuleben den Eltern auch in anspruchsvollen Zeiten stets ein grosses Anliegen ist. Das regelmässige Kochen, gemeinsame Essen und Beisammensein in der Familie und in der Schule und steht stellvertretend dafür.

ISBN 978-3-292-00873-2, CHF 38.–, Schulverlag plus AG

Weitere Informationen und Kursangebote unter: www.greentopf.ch
Instagram und Facebook
@greentopf / #greentopf



Das Eichhörnchen im Naturmuseum Solothurn

«Eichhörnchen – die flinken Kletterer»: Das Naturmuseum Solothurn zeigt das eindrucksvolle Baumleben der Eichhörnchen in einer durch das Naturmuseum Winterthur realisierten Sonderausstellung vom 23. Mai bis 20. Oktober 2019. Die Ausstellung begeistert durch viele Exponate und interaktive Stationen, die einen Blick in die Welt der flinken Kletterer ermöglichen. Ausserdem war ein Eichhörnchen im letzten Herbst fleissig im Naturmuseum unterwegs und hat Nüsse versteckt. Kleine und grosse Besucher dürfen nun auf Nuss-Suche gehen – ob wohl alle elf Baumnüsse wieder gefunden werden? Den Lehrpersonen steht pädagogisches Material in Form eines Eichhörnchenkoffers mit diversen Aufträgen, sowie einem Lehrerheft mit Hintergrundinformationen und Arbeitsblättern, herunterzuladen von unserer Internetseite, kostenlos zur Verfügung.

Neue Dauerausstellung

Seit dem Sommer 2018 ist nun auch der Ausstellungsteil «Schwimmen und fliegen» mit diversen Fischen, Vögeln, Insekten und anderen Präparaten fertiggestellt. Auch hier, wie in den anderen Stockwerken, ist die Ausstellung mit allen Sinnen zu erleben, und es gibt viel zu entdecken! Ausserdem greift die Ausstellung viele Themen des LP21 auf und bietet die Möglichkeit, beobachtend und handelnd an einem ausserschulischen Lernort das eigene Wissen zu vertiefen und zu vernetzen. Pädagogisches Material kann auf Anfrage reserviert und bereitgestellt werden.

Ausstellung «Eichhörnchen»

23. Mai – 20. Oktober 2019

Di – Sa 14 – 17 Uhr, So 10 – 17 Uhr

Schulen und Gruppen auch vormittags nach Anmeldung: Tel. 032 622 70 21

Naturmuseum Solothurn
Klosterplatz 2, 4500 Solothurn
www.naturmuseum-so.ch
Museumspädagogik:
joya.mueller@solothurn.ch



Gemeinsam kreativ sein

Was gibt es Schöneres, als mit seinem Kind zusammen kreativ zu sein, die eigene Leidenschaft weiterzugeben. Zusammen nähen, basteln und gestalten verbindet: Bei KREANDO ist Selbermachen angesagt! Grosse und kleine Bastelprofis, Anfänger/-innen, Ausprobierer/-innen, Verschenker/-innen, Schulen und Kindergärten – hier tummeln sich Menschen, die mit Leidenschaft ans Werk gehen, um einzigartige und kreative Lieblingsstücke zu kreieren.

Und es ist kinderleicht – um mit den Kids zu nähen, brauchen wir nur die richtigen Nähideen, Nähanleitungen und Schnittmuster. Bei KREANDO findest du alles, von einfach bis anspruchsvoll, mit oder ohne Nähmaschine, schnell gemacht oder länger gebraucht – von der Hose, zum Rock, der Tasche bis hin zum Necessaire – für alle ist das richtige Schnittmuster dabei! Passend zu jedem kreativen Projekt haben wir eine grosse Auswahl an Stoffen und Zubehör.

Wir sind überzeugt: Gemeinsam selbermachen, basteln & gestalten ist wertvoll, macht glücklich und verbindet!

Sei kreativ – KREANDO freut sich auf dich!

Hier findest du detaillierte Anleitungen von KREANDO und Schnittmuster sowie tolle Inspirationen für viele kreative Näh- & Bastelideen:

www.kreando.ch