

Projektdokumentation Pizzaofen bauen

offene Kinder- und Jugendarbeit Neuenegg
Sommer 2014



Ausgangslage	<p>Pizzaabende und –nachmittage stehen immer wieder auf dem Programm des Jugendtreffs. Ob bei den 5./6.-Klässler/innen oder den Sekstufenschüler/innen; die Begeisterung für Pizza ist gross. Nicht zuletzt weil wir uns Gesundheitsförderung als Jahresziel gesetzt hatten, sahen wir in diesem Interesse die Chance, gemeinsames Kochen und Essen zu einem speziellen Erlebnis zu machen. Ausserdem wollten wir die Möglichkeit schaffen, den Vorzug eines selbstgemachten Gerichts gegenüber Tiefkühlprodukten und Pizza vom Kurier mit den Jugendlichen zu diskutieren.</p>
Zielgruppe	<p>Jugendliche ab der 5. Klasse von Neueneegg und Thörishaus</p>
Projektziele	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Jugendlichen wird eine sinnvolle Freizeitbeschäftigung während den Ferien angeboten. 2. Es entsteht ein Pizzaofen, der zukünftig bei verschiedenen Anlässen eingesetzt werden kann. 3. Die Jugendlichen werden zum Kochen animiert. 4. Es wird eine Möglichkeit geschaffen, mit Jugendlichen zusammen ihre Essgewohnheiten zu thematisieren und auf Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln hinzuweisen. 5. Der Prozess „vom Korn zum Brot“ oder eben zur Pizza wird mit einem Besuch in der Mühle und selbstgemachtem Teig verdeutlicht.
Projektbescrieb	<p>Während den Sommerferien wurden mehrere Aktivitäten angeboten:</p> <p><i>Pizzaofen bauen</i> In der ersten Ferienwoche wurde an zwei Tagen am Pizzaofen gebaut. Zuerst zimmerten wir einen Unterstand aus Holz, darauf wurden Schamottsteine verlegt und ein Dom aus Sand aufgetürmt. Lehm, Sand und Stroh mussten mit den Füssen zerstampft und zu Lehmbröten geformt werden. Daraus bauten wir schliesslich den Ofen.</p> <p><i>Freitagstreff mit Pizzaspecial</i> Der reguläre Treff am darauffolgenden Freitag wurde ganz dem Thema Pizza gewidmet. Der Ofen musste noch trocknen und konnte deshalb noch nicht eigeweiht werden. Trotzdem wurde symbolisch Pizza im normalen Ofen gebacken.</p> <p><i>Velotour in die SAT-Mühle Schönenbühl</i> Nach drei Wochen Betriebsferien unternahmen wir in der letzten Ferienwoche eine Velotour von Neueneegg nach Kriechenwil. Dort besichtigten wir die SAT-Mühle Schönenbühl. Die Führung zeigte uns die Verarbeitung verschiedener Kornarten zu unterschiedlichem Mehl. Wir kauften 12 Kilo Mehl und fuhren damit zurück in den Treff.</p>

Einweihung des Ofens mit Pizzaessen

Am gleichen Abend wie die Velotour wurde der Pizzaofen eingeweiht. Er musste zuerst drei Stunden lang eingefeuert werden. Die Jugendlichen halfen unterdessen mit, den Teig und die Zutaten vorzubereiten. Die erste Runde Pizza backen war ein Experiment und alle waren gespannt, wie es herauskommen würde. Umso grösser war die Begeisterung, als die erste Pizza nach wenigen Minuten im Ofen daherkam wie vom Pizzaiolo.

Alle Angebote waren freiwillig und konnten gratis und ohne Anmeldung genutzt werden.

KEBAB+

Grundelemente

Kochen: Pizzabacken ist nun jedes Mal ein spezielles Erlebnis. Alle packen an, sei es beim Einfeuern, Teigkneten, Belegen oder Backen.

Essen: Meist wird gleich draussen rund um den Ofen herum zusammengesessen und gegessen. Alle sind sich einig: Selbstgemachte Pizza schmeckt am besten!

Bewegen: Die Besichtigung der SAT-Mühle in Schönenbühl verbanden wir mit einer Velotour. Im Rucksack brachten wir kiloweise Mehl in den Treff.

Nachhaltigkeit

Der Ofen als Resultat des Projekts steht uns von nun an für verschiedene Anlässe zur Verfügung. Kochen wird immer wieder zum besonderen Ereignis und Themen rund um Ernährung und Nahrungsmittelkreislauf können immer wieder thematisiert werden.

Partizipation

Das Interesse der Jugendlichen für Pizzabacken wurde aufgegriffen. Der Bau war ein gemeinsames Experiment bei dem ihr Mitwirken gefragt war. Anlässe an denen der Ofen zum Einsatz kommt werden von Jugendlichen initiiert und mitorganisiert.

Evaluation

Projektziele

1. Leider tauchten für den Bau in der ersten Ferienwoche nur drei Jugendliche auf. Hauptgrund dafür war wohl das Wetter: es war kalt und teilweise nass. Scheinbar hatten auch viele Jugendliche die erste Ferienwoche bereits verplant.
2. Der Pizzaofen wurde fertig gestellt und ist funktionstüchtig. Er konnte bereits vielseitig eingesetzt werden.
3. Es ist bemerkenswert, wie die Jugendlichen jeweils bei den Vorbereitungen eines Pizzaessens anpacken. Auch Gruppen, die sonst vor allem am Gamen sind, lassen sich dazu animieren.
4. Bei den Anlässen sind Essgewohnheiten und Herstellung und Herkunft von Nahrungsmittel Gesprächsthema.

5. Diejenigen, die auf der Velotour dabei waren, haben den Prozess „vom Korn zum Brot“ sehr anschaulich demonstriert bekommen. Wir können uns gut vorstellen, den Ausflug mit weiteren Jugendlichen zu wiederholen.
-

- Stärken des Projekts
- Das Bauen war für alle ein Experiment und das Gelingen deshalb ein Erfolgserlebnis für alle Beteiligten.
 - Der Ofen ist das Zentrum von Anlässen bei denen gemeinsam gekocht, gegessen und begegnet wird.
-

- Herausforderung für Wiederholung
- Der Zeitpunkt in den Sommerferien war entweder nicht ideal gewählt oder für den Ofenbau wurden die Jugendlichen zu wenig verbindlich eingebunden.
 - Der Bau inklusive Trockenzeiten dazwischen dauerte länger, als wir geplant hatten.
 - Der Ofen (Innenraum) dürfte etwas grösser sein.
-