



Kostprobe

Ein kulinarisches Kräfteressen



Eure Mädels kochen gerne in der Gruppenstunde? Momentan ist die Zeit zum Vorbereiten knapp, weil alle Mitarbeiterinnen viel um die Ohren haben? Der Supermarkt ist nicht weit weg? Ihr lasst gerne Freiraum, damit die Mädels sich ausprobieren können? Dann ist dieser Abend wie für euch gemacht! Mit wenig Vorbereitung und ein bisschen Budget in der Mädchenkreis-kasse könnt ihr hier einen besonderen Abend zaubern! Für ca. 9–15 Teilnehmerinnen geeignet, die in drei Gruppen aufgeteilt werden.

Material:

- ▶ je nach Anzahl der Personen, die beim Essen dabei sind, ca. 8–10 Euro pro Gruppe
- ▶ Lose: »Vorspeise«, »Hauptgericht«, »Dessert«
- ▶ 3 große Jutetaschen
- ▶ Stifte und Zettel für die Mitarbeiterinnen
- ▶ Getränke
- ▶ ein witziges Utensil fürs Siegerfoto: ein goldener Kochlöffel o. Ä.

Außerdem sollte vorhanden sein:

- ▶ ein Supermarkt in der Nähe
- ▶ eine Küche, Küchenutensilien, Teller, Besteck, ggf. Servierten und Deko fürs Ambiente etc.

Vorbereitung:

Erklärt den Mädchen gerne mit etwas Theatralik, dass heute ein Kochduell in drei Gängen stattfindet: Eine Gruppe bereitet die Vorspeise vor, eine das Hauptgericht und die dritte das Dessert. Wer was übernimmt, wird ausgelost.

Einkaufen:

Jede Gruppe bekommt einen festen Geldbetrag und einen Jutebeutel für die Einkäufe im Supermarkt. Was die Mädchen zubereiten, bleibt voll und ganz ihnen überlassen. Wichtig: Sie sollten mit dem Betrag möglichst genau hinkommen und es sollte nachher eine Portion für alle Mädchen und Mitarbeiterinnen geben. Diese muss nicht riesig sein, denn es gibt ja drei Gänge.

Dann lasst ihr die Mädchen ziehen und verabredet, dass sie 20 Minuten später wieder vor dem Supermarkt sein sollen. Auf welchem Weg sie jetzt für sich Ideen entwickeln, wird nicht vorgegeben. Mit dem Handy nachzuhelfen, wird weder explizit erlaubt, noch verboten. Lasst die Mädels einfach machen.

Zubereiten:

Zurück im Gruppenraum geht es jetzt ans Zubereiten der Speisen. Erklärt den Mädchen, dass ihr nach drei Kriterien bewerten werdet, in der jeweils 1–5 Sterne vergeben werden:

- ▶ Kreativität: Wie originell ist das Gericht? Ist viel selbst zubereitet oder viel Fertigprodukt?
- ▶ Aussehen: Das Auge isst mit – wie sieht das Gericht auf dem Teller aus?
- ▶ Geschmack: am wichtigsten. Wie schmeckt es? Gebt eine feste Zeit vor, mindestens 30 Minuten. Wenn ihr auch mal ein bisschen überziehen könnt, sind 40 Minuten entspannter. Steht den Mädels mit Rat und höchstens ein bisschen Tat zur Seite und deckt den Tisch.

Essen:

Wenn die Zeit um ist, wird als erstes die Vorspeise für alle serviert. Genießt das gemeinsame Essen! Die Mitarbeiterinnen machen sich natürlich Notizen zu den drei Kriterien. Genauso wird mit dem Hauptgericht und dem Dessert verfahren.

Siegerehrung:

Nach den drei Gängen ziehen sich die Mitarbeiterinnen zurück, gleichen ihre Listen ab und küren das Siegerteam. Ruft die Mädels zusammen und gebt bekannt, welches Team gewonnen hat. Natürlich dürfen auch die anderen Teams gelobt und beklatscht werden! Macht zum Schluss ein Foto, auf dem ein Mädchen aus dem Siegerteam den »goldenen Kochlöffel« in der Hand hält.

Sabine Herwig



Sabine Herwig aus Haan saß schon öfters in der Jury eines Gruppenstunden-Kochduells und war immer wieder über die Begeisterung der Jugendlichen fürs Kochen erstaunt.