

Bericht der Fortbildungsveranstaltung des Paritätischen Wohlfahrtsverbandes Niedersachsen e.V., Fachbereich Schullandheime für Hauswirtschaftsleiter/-innen in Schullandheimen vom 19.12. – 20.12.2011 im Schullandheim Bissel, Garreler Str. 28, 26197 Großenkneten

Beginn: 19.12.2011 12:30 Uhr
Ende: 20.12.2011 15:00 Uhr

Teilnehmer/-innen: 16 Teilnehmer/-innen aus 8 Schullandheimen

Referent/-innen: Herr U. Grimme, Umweltlehrer des SLH Bissel
Herr W. Kat, Bad Belzig
Frau G. Göppert, Landwirtschaftskammer Nds.
Frau J. Warns, Biohof Bakenhus

Leitung: Steffi Becker, Fachberaterin SLH, PN

Schwerpunkte: Umweltbewusste Lebensmittelauswahl und -verarbeitung,
Hygienerecht und -praxis

Teil I: Vorstellung des SLH Bissel; Angebote der Umweltstation

Herr Pannemann begrüßt als Vorstand des Schullandheimes Bissel die Teilnehmenden und richtet Frau Becker den Dank an den Paritätischen für die Durchführung der sehr gut besuchten Fortbildungsveranstaltung aus. Er schildert die Geschichte der 1949 gegründeten Stiftung Roewekamp-Heiligengeisttor und den Aufbau des Schullandheimes mit seinen typischen Nissenhütten aus der Initiative von Oldenburger Eltern und Lehrern. Während eines Rundganges über das 32 ha Wald umfassende Gelände wird auch auf die zahlreichen Sanierungen hingewiesen, welche das SLH durch Unterstützung des Paritätischen, der Stadt Oldenburg, des Landes Nds., der Lotto-Bingo-Stiftung sowie der EU (Leaderprogramm) finanzieren konnte.

Auf dem Gelände befindet sich die 1991 mit Hilfe einer Anschubfinanzierung des Nds. MK errichtete Umweltstation. Der vom MK finanzierte Umweltlehrer, Herr Grimme, nimmt Bezug auf die zahlreichen am Schullandheim durchgeführten Projekte. Zurzeit bestehe z.B. eine Kooperation mit einem Wildnis- und Erlebnispädagogikverein. Darüber hinaus bietet Herr Grimme folgende Aktivitäten an:

- Waldprojekt; Naturmaterialien werden gesammelt, mit Pronal auf Tonkarton aufgeklebt.
- Werkstatt; im Wald werden interessante Materialien, z. B. schön geformte Wurzeln gesammelt und mit Schnitzmesser, Sandpapier, Feile, Säge etc. zu kleinen Tieren o. Ä. bearbeitet.
- Kleintiere bestimmen; ein Satz kleine Käse wird an die Kinder verteilt, die aus dem Teich kleine Tiere fischen und diese mit Hilfe einer Lupe auf einer weißen Unterlage (z. B. Teller) ansehen und bestimmen.
- Filzprojekt

Herr Grimme hat für die Teilnehmenden Rohwolle zum Filzen mitgebracht und erklärt allen Anwesenden das Verfahren.

Jeder erhält eine Plastikschaale mit hohem Rand und strukturiertem Boden. Wer eine solche Plastikschaale nicht hat, kann in eine beliebige Schale ein Stück Autofußmatte mit Profil legen. Verschiedenfarbige Stücke

der Rohwolle werden auf dem rauen Untergrund der Schale verteilt. Sehr heißes Wasser mit sehr viel Schmierseife versetzen und in die Plastikschaale auf die Wolle geben. Nun die im heißen Wasser getränkte Wolle auf dem rauen Untergrund mit den Fingern bearbeiten, bis sie verfilzt. Anschließend kann ein Filzbild in der Größe der Plastikschaale herausgenommen, im klaren Wasser ausgespült und getrocknet werden. Man kann das Ergebnis als Bild oder als Kissen verwenden. Wenn es sehr dünn gelungen ist, könnte man auch mehrere dieser Bilder aneinander nähen und so Taschen oder Decken herstellen. Sollten sich die verschiedenen Wollteile nicht ausreichend verbunden haben, ist eine trockene Nachbearbeitung möglich. Hierzu empfiehlt sich als Unterlage ein Schaumstoffblock. Dann sticht man mit Hilfe einer Filznadel so lange auf die Filzoberfläche ein, bis sich die Filzteile in gewünschter Weise verbunden haben.

Als Bezugsquelle für die Filzwolle wird die Firma Seehawer & Siebert Naturfasern, Heubergerhof 1, 72108 Rottenburg a. N. empfohlen. Filznadeln sind im Internet bestellbar, empfehlenswert in größerer Menge, da sie sehr leicht abbrechen. Aus dem Schullandheim Hardeggen kommt der Tipp, Einweghandschuhe mit Reis zu füllen, sehr fest zuzubinden und um diese Füllung dann herumzufilzen (in Trockenfilzverfahren mit den Filznadeln). So entstehen leichte für Spiele gut handhabbare Filzbälle.

Teil 2: Vegan Kochen

Herr Kat, Mitbegründer des Projekts Rampenplan und freier Berater in verschiedenen Koch- und Ernährungsprojekten stellt sich und seinen Erfahrungshintergrund vor. Derzeit arbeite er schwerpunktmäßig in dem Schulkochprojekt „Es gab ein Leben vor der Tiefkühlpizza“. Für den heutigen Praxisteil ist das folgende Menü geplant:

Kürbissuppe, Nasi Goreng mit veganem Frikassee, gebackenen Selleriescheiben und veganem Heringssalat, Apfelkompott mit veganer Vanillesoße.

Das Menü wird gemeinsam zubereitet. Die Kürbissuppe erhält ihre cremige Konsistenz mit Hilfe von Sojamilch, welche die Sahne ersetzt. Im veganen Frikassee verarbeitet Herr Kat Sojabrocken grob. Der vegane Heringssalat enthält gewürfelte rote Beete, Apfelstücke, Zwiebeln, etwas Ingwer und Knoblauch sowie eine vegane Mayonnaise. Heringsstücke werden schlicht weggelassen. Die vegane Mayonnaise erweist sich als besonderer Tipp.

Man nehme 2 Drittel geschmacksneutrales Pflanzenöl und ein Drittel Sojamilch und bearbeite die Mischung solange mit einem Pürierstab bis eine mayonnaiseartige feste Konsistenz erreicht ist. Nun muss nach Geschmack mit Senf, Salz, Säure (z. B. Zitronensaft) sowie ggf. weiteren Zutaten gewürzt werden.

Teil 3: Erfahrungsaustausch, schwerpunktmäßig zu belegungsarmen Monaten

Den Teilnehmenden sind die Matratzenschonbezüge im SLH Bissel aufgefallen. Das SLH erwirbt regelmäßig sehr kostengünstig eine Rolle mit Stoffbahnen und lässt dann nähen. Bestellt wird Mipro-Bezugsstoff, 95° waschbar, 120° trocknerfest. Die Bezugsquelle ist die Frehn GmbH, Wellerscheid 12, 53804 Much, Telefon 02245 / 36332 bzw. 02245 / 6900. Es ist zu empfehlen, dass 2 bis 3 Heime gemeinsam eine Rolle der Ware bestellen und sie teilen.

Belegungsarme Zeiten sind in der Mehrzahl der Schullandheime die Monate November bis Februar. Durch besondere Projekte, welche nur in dieser Zeit angeboten werden, könnte sich die Belegung steigern lassen. Es wird empfohlen:

- Hexenhäuser backen in der Adventszeit. (Die Lebkuchenteigplatten bereiten die Hauswirtschafterinnen in der Küche vor, die Kinder kleben sie im Gruppenraum mit Eischneemasse zusammen und verzieren.)
- Basteln von Weihnachtssternen, Adventskränzen oder von Holzengeln und Tieren mit Schnitzmesser und Sandpapier etc.
- Für Januar und Februar das Bauen von Nistkästen und Herstellung von Meisenknödeln
- Filzen

- Sehr gern würde auch gemeinsames Kochen von den Hauswirtschaftsleitungen angeboten. Dabei stellen sich jedoch hygienerechtliche Fragen. Frau Becker weist auf die Möglichkeit hin, für Ernährungs- und Kochprojekte für Kinder eine Förderung durch das Deutsche Kinderhilfswerk zu erhalten. Sollte ein solches Projekt am Schullandheim durchgeführt werden, ist eine entsprechende Antragsstellung in Erwägung zu ziehen. Die Vorstände der Schullandheime sind über diese Fördermöglichkeit durch ein Rundschreiben ebenfalls informiert worden.

Teil 4: Hygienerecht und -praxis

Frau Göppert stellt anhand einer Präsentation die rechtlichen Grundlagen, welche die Arbeit der Hauswirtschaftsleitung im Wesentlichen regeln, vor. Darüber hinaus verteilt sie umfangreiche Informationsmaterialien zu den Themen Hygiene, Kochen, Kühlen, Spülen, Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sowie zu dem Eigenkontrollverfahren HACCP. Sie weist daraufhin, dass die Infektionsschutzfolgebelehrung für Erstbelehrte im 2-jährigen Abstand erforderlich ist, jedoch besteht eine Verpflichtung, eine Fortbildung im Hygienebereich zumindest einmal jährlich zu besuchen.

Da sich das Gros der Vorschriften der einschlägigen EU-Verordnung 852/2004 im Bereich von Kann-Vorschriften mit empfehlendem Charakter bewegt, wird der Eigenverantwortung und Erfahrung der lebensmittelverarbeitenden Fachkräfte besonderer Stellenwert beigemessen. Frau Göppert geht an praktischen Beispielen die typischen Gefahrensituationen mit den Fortbildungsteilnehmenden durch. Sie empfiehlt das Buch „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird: Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ (Lambertusverlag, 19,90 € ISBN 978-3-7841-1788-1).

Frau Göppert macht auf die Frage, ob Kinder in das Kochen der Mahlzeiten einbezogen werden können, folgendes deutlich: solange Kinder Lebensmittel für die eigene Gruppe und außerhalb der Schullandheimküche zubereiten, bestehen keinerlei Bedenken (z.B. Gemüseschneiden im Speisesaal). Kinder selbst kochen zu lassen, ist in eigens dafür vorgesehenen sog. Vorführküchen möglich, welche nicht normalerweise für die Zubereitung der Gruppenverpflegung vorgesehen sind. Über derartige Vorführküchen verfügen die Schullandheime in der Regel nicht. Sofern Kindergruppen nur und ausschließlich für die eigene Gruppe in der Küche des Schullandheimes Speisen zubereiten und sichergestellt ist, dass diese Kindergruppe nicht für eine weitere Kindergruppe mitkocht und nach Abschluss dieses Projektes die Küche auch professionell gereinigt wird, bestehen keine Bedenken. Fraglich ist, wie es zu bewerten ist, wenn Teile einer Gruppe für die gesamte Gruppe in der Gemeinschaftsküche kochen und es sich hierbei nicht um ein singuläres Sonderprojekt, sondern um ein Projekt in regelmäßiger Wiederholung handelt. In diesem Fall soll der zuständige Veterinär des Landkreises konsultiert und mit ihm genau im Einzelnen besprochen werden, unter welchen Bedingungen das Kochen von Kindern in der Küche möglich sein könnte.

Teil 5: Besuch des Biohofs Bakenhus

Frau Warns, Mitarbeiterin des Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverbandes gibt der Gruppe einen Einblick in die Trinkwasserversorgung und Landwirtschaft im Oldenburger Raum. Sie stellt die Voraussetzungen und Folgen der exorbitanten Zunahme der Nutztierhaltung in dieser Region dar und begründet somit, warum der OOWV als Dienstleister für Trink- und Abwasser einen Biohof betreibt, der Rindermast, Schweinemast und Ackerbau in ökologischer Landbauweise ausübt und das hofeigene Rind- und Schweinefleisch in der eigenen Fleischerei verarbeitet. Darüber hinaus werden Forschungs-, Informations- und Weiterbildungsaufgaben übernommen, sodass der Biohof Bakenhus als Kooperationspartner auf pädagogischem Gebiet für das SLH Bissel interessant ist.

Mit Frau Warns werden Möglichkeiten einer Zusammenarbeit als Lieferant von Biofleisch- und -wurstprodukten diskutiert. In der Direktvermarktung im Hofladen kann der Biohof tatsächlich zu vergleichbaren Preisen wie konventionelle Fleisch- und Wurstanbieter seine Bioprodukte verkaufen. Diese Möglichkeit besteht jedoch nur für das SLH Bissel. Man kann die Produkte des Biohofs über den Onlineshop www.biofleisch-bakenhus.de beziehen. Frau Warns empfiehlt jedoch, Kunden wie

den Schullandheimen, Kontakt mit dem Geschäftsführer Herrn Rainer Breuer aufzunehmen, um ggf. günstigere Vertragskonditionen auszuhandeln. Dies sei insbesondere bei einem Zusammenschluss mehrerer in der Nähe liegender Schullandheime denkbar.

Teil 6: Feedbackrunde

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Fortbildungsveranstaltung geben ein positives Feedback. Die Referenten sind als angenehm und hilfreich erlebt worden; viele nützliche Tipps konnten weitergegeben werden. Erfreulich war auch die zahlreiche Teilnahme, da dies den Erfahrungsaustausch erheblich belebte. Es wird die Frage aufgeworfen, ob die Fortbildungsveranstaltung in Zukunft wieder mit 2 Übernachtungen durchgeführt werden sollte. Frau Becker schlägt vor, hierfür die Fülle des Programms und den Gesamtkostenrahmen als Entscheidungskriterium heranzuziehen.

Die nächste Fortbildungsveranstaltung für Hauswirtschaftsleiter/-innen soll am Montag/Dienstag der ersten Novemberwoche 2012 im Schulbauernhof Hardeggen stattfinden. Ein Schwerpunkt gilt wieder dem Thema Hygiene. Als Referent sollte ein/e Ausbilder/-in für Gebäudereiniger gewonnen werden, welche/r über moderne Reinigungsmittel und -geräte professionelle Auskunft geben kann. Der Schwerpunkt Verpflegung sollte zum Thema kaltes Buffet und Lunchpakete vorbereitet werden. Als weitere Themen werden vorgeschlagen: Vertiefen der Filztechnik (Haarbänder), Projekte der Milchverarbeitung (Buttern, Frischkäse) sowie Belehrung und Input zu allgemeiner Unfallverhütungsvorschrift, eventuell Brandschutzbelehrung.

Frau Becker sagt zu, die Vorschläge in der Übergabe an die Elterzeitvertretung weiterzureichen, sodass sie in die Planung der kommenden Fortbildungsveranstaltung aufgenommen werden können.

Hannover, 03.01.2012

Steffi Becker
Fachberaterin Schullandheime