

# Die kunterbunte Kinoküche

## Kurzbeschreibung

Diese Methode soll zeigen, wie sich Schüler:innen ein Kinoerlebnis auf ungewöhnliche, kulinarische Weise erschließen können. Mit Film als Inspirationsquelle erarbeiten die Kinder hier ein eigenes kleines Kochbuch. Die Rezepte können danach auch gemeinsam gekocht und verkostet werden.

## Hintergrund

Wenn nicht direkt augenscheinlich, so sind kulinarische Aspekte von Filmen nicht nur nebensächliches Beiwerk. Sogar in den ältesten uns bekannten Geschichten spielt Essen eine wichtige Rolle, denkt man beispielsweise an den roten Apfel im Märchen Schneewittchen, Hänsel und Gretel vorm Lebkuchenhaus der Hexe oder den überlaufenden süßen Brei.

Speisen und Getränke, ob sie nun Teil des Settings oder des Plots sind, eröffnet eine völlig neue Weise, sich in den Film und ihre Charaktere hineinzufühlen. Mit dem sinnlich erfahrbaren Geschmack einer Speise können Filmwelten noch direkter und unmittelbarer werden.

Die Kinder können hier außerdem die Kulinarik anderer Länder kennenlernen und beim gemeinsamen Kochen feinmotorische, kommunikative und soziale Kompetenzen schulen.

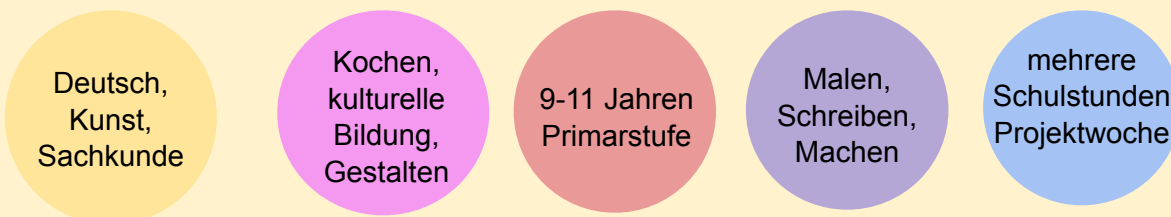
## Variationsmöglichkeiten

Auch in Filmen, die auf den ersten Blick wenig kulinarischen Bezug haben, lassen sich tolle Rezeptsammlungen erstellen. Beispielsweise kann für jede Figur des Filmes ein passendes Rezept gefunden werden ("Wenn Figur x ein Gericht wäre, welches wäre sie dann?"). Hier können sowohl äußerliche, charakterliche Eigenschaften und die Beziehung der Figuren zueinander mitbedacht werden. Ebenso kann man das Rezeptbuch nach dem Plot des Films aufbauen und ausgewählten Szenen ein Gericht zuordnen ("Wenn dieser Moment ein Gericht wäre, welches wäre es dann?"). Der Fantasie sind hier also keine Grenzen gesetzt.

## Fachanforderungen Bezüge

Primarstufe: **Deutsch:** II Schreiben, III Lesen; **Kunst:** Wahrnehmen, Beschreiben, Herstellen, Gestalten, Verwenden; **Sachunterricht:** Sozialwissenschaftliche Perspektive: teilhaben, demokratisch handeln, wirtschaftlich planen und handeln, Technische Perspektive: Technik nutzen, konstruieren, Herstellungs- und Produktionsabläufe (Buch binden); **Medienkompetenz:** K1 Suchen und Arbeiten, K2 Kommunizieren und Kooperieren, K3 Produzieren und Präsentieren, K5 Problemlösen und Handeln.

**Unterrichtsfächer**    **Stichworte**    **Altersempfehlung**    **Aktivität**    **Zeitaufwand**



# Ablauf

## 1. Einstieg

Zunächst bietet es sich an, in das Thema Film und Essen gemeinsam einzusteigen.

- "Was ist dein Lieblingsnack im Kino?"
- "Wird im Film gegessen?"
- "Was wird im Film gegessen oder getrunken?"
- "Ist das wichtig für den Film und die Handlung?"
- "Was könnte der Grund sein, das so im Film zu zeigen?"
- "Was aus dem Film würdet ihr gerne mal probieren?"

## 2. Aufteilung der Rezeptseiten

Aus den Nennungen aus dem gemeinsamen Einstieg wird eine Liste von möglichen Rezepten geschrieben. Diese werden im Anschluss an die Kinder verteilt.

## 3. Erarbeitung der Rezeptseiten

In Kleingruppen werden die einzelnen Rezeptseiten erstellt. Dazu kann im Internet, in Rezeptbüchern zuhause, in der Stadtbibliothek usw. recherchiert werden. Oder aber die Kinder denken sich ein komplett eigenes Rezept aus. Die Gestaltung der Rezeptseiten kann am Computer oder analog mit Stift und Papier umgesetzt werden.

## 4. Rezeptbuch erstellen

Sobald alle Rezeptseiten fertig sind, werden alle Rezeptseiten der Kinder für jedes einzelne Kind ausgedruckt oder kopiert. Danach kann jede:r die Rezepte in das eigene Rezeptbuch einkleben und den Umschlag selbstständig gestalten. Das Rezeptbuch kann hierbei ein mitgebrachtes Heft sein oder ein selbstgebundenes Buch.

## 5. Gemeinsames Kochen

Ausgewählte Gerichte werden gemeinsam in der Schulküche oder im Klassenzimmer zubereitet. Jedes Kind bringt hierbei eine Zutat mit. Um diese zu verteilen, muss zunächst eine Zutatenliste geschrieben und berechnet werden, wie viel man von den Zutaten braucht, damit alle satt werden.

## Material

Bastelmaterialien, ggf. für jedes Kind ein Heft, Koch- und Küchenutensilien

## Tipps

Sollte beim Kochen mit Herd, Ofen und scharfen Messern gearbeitet werden, bietet sich ein höherer Betreuungsschlüssel und eine vorherige Belehrung an.