
5 AM TAG-SNACKBAR

Das Projekt „5 am Tag-Snackbar“ bietet die Gelegenheit zum handlungsorientierten Unterricht. Den theoretischen Planungen, ausgewogene Pausensnacks mit Obst und Gemüse zu entwickeln, folgt die konkrete praktische Umsetzung.

Ziel ist die Entwicklung einer Snackbar mit 5 am Tag-Pausensnacks als Zwischenmahlzeit. Mit wenig Küchenwerkzeug und Geschirr (Messer, Brettchen, Rührschüssel, evtl. Gläser, Salat- oder Dessertschälchen) können die Schüler auch ohne Küche auskommen. Die Größe der Snackbar lässt sich leicht auf die Bedürfnisse der Klasse ausrichten oder kann sogar im Rahmen von Projektwochen oder Schulfesten an die Schülerzahl angepasst werden. Je nach Vorbereitung (z. B. Einkäufe erledigen) benötigen Sie für das Projekt ca. vier Unterrichtsstunden. Je nach Ausgestaltung können Sie den Umfang aber beliebig variieren. Im Idealfall planen und erledigen die Schüler den Einkauf selbst.

Stellen Sie die Aufgabe: Zusammenstellen einer 5 am Tag-Snackbar

Definieren Sie mit der Klasse die Aufgaben genauer, je nach Möglichkeiten vor Ort und nach Budget. Verteilen Sie gemeinsam die Arbeit in Gruppen:

- ▶ Zusammenstellen des Angebots
- ▶ Ausarbeitung des Angebots an Getränken, Snacks und Broten (benötigte Zutaten, Kosten, Ablaufplan)
- ▶ Art der Darbietung (Schilder, Dekoration) etc.

Die Gruppen definieren ihre Aufgabe selbst und planen eigenständig, wie sie Informationen einholen und wie die Durchführung erfolgt. Sie legen den Arbeitsablauf fest. In ihren Planungen berücksichtigen die Schüler ggf. bereits, wie sie das Projekt nach der Durchführung auswerten (z. B. im Hinblick auf die größte Nachfrage).

Für eine Snackbar, die ohne Küche und Herd auskommt, bieten sich an:

- ▶ Säfte, Shakes, Smoothies
- ▶ frische Rohkost (Möhren, Gurken, Radieschen etc.)
- ▶ Gemüse-Kräuter-Quarkaufstrich auf Vollkornbrot
- ▶ diverse kleine gemischte Salate, evtl. mit Käse oder Schinken
- ▶ bunte Gemüse- und Obstspieße
- ▶ Obstsalat
- ▶ Früchtejogurt oder -quark

