

Projekt „messerscharf“ bringt männliche Lehrlinge zum Kochen

Laut Ernährungsbericht 2008 sind 30 % der Lehrlinge übergewichtig bzw. schwer übergewichtig: Sie essen bevorzugt Fleisch und nur selten frisches Obst und Gemüse. Im Projekt „messerscharf“ lernen männliche Berufsschüler in Niederösterreich Kochen und erfahren nebenbei Wissenswertes und Nützliches über ihre Ernährung.

Konzentriert, aber dennoch sichtlich zufrieden verknetet ein 16-jähriger Tischler-Lehrling die Zutaten Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem Teig. Gemeinsam mit seinen Kollegen ist er damit beschäftigt, Pizzen selbst herzustellen. Kurze Zeit später wird an verschiedenen Stationen im Raum Teig durch die Luft gewirbelt; es wird geschäftig gezerrt und gezogen, bis der Teig die gewünschte Form hat. In Vierergruppen machen sich die Lehrlinge an den Belag für die jeweilige Pizza: Wenn sie in den Ofen kommt, soll sie optisch einer bestimmten Landesflagge ähneln – so die Vorgabe. Immerhin lautet das Motto für das Kochevent ‚Stell dir vor es ist Fußball-WM und dein Pizzalieferant ist auf Urlaub‘.

Die Interessen der Lehrlinge aufgreifen

„Uns war es wichtig, ein Projekt zu entwickeln, das möglichst viele Themen und Aspekte des Lebensstils von Lehrlingen aufgreift und integriert. Und Fußball gehört für den Großteil einfach dazu“, erläutert Ernährungswissenschaftlerin Mag. Karin Lobner vom Verein pro-gramm. Sie leitet das Pilotprojekt „messerscharf“, welches derzeit in den drei niederösterreichischen Landesberufsschulen (LBS) Hollabrunn, Neunkirchen und Pöchlarn umgesetzt wird; gefördert wird es von Fonds Gesundes Österreich, Arbeiterkammer NÖ und Wirtschaftskammer NÖ.

Die Jugend will beeindruckt werden

Ein Kochprojekt für männliche Lehrlinge zu konzipieren ist eine Herausforderung, denn die Ausgangslage für Jugend-Gesundheitsförderung ist schwierig: Gesundheit ist ein Wert, der von Erwachsenen thematisiert wird und für Jugendliche oft abstrakt bleibt. „Messerscharf“ geht daher stark auf die Lebens- sowie Erlebens- und Erlebniszusammenhänge von Jugendlichen ein. Für diese bedeutet gesund zu sein, fit zu sein, mittendrin und voll dabei zu sein. Die Maßnahmen müssen im Hier und Jetzt ansetzen und einen so starken Eindruck hinterlassen, dass Jugendliche diesen in die Zukunft mitnehmen.

Sich aneinander messen und dabei Spaß haben

Damit „messerscharf“ überhaupt zu einem derartigen Erinnerungseffekt führen kann, wurde die Zielgruppe aktiv in die Konzeptentwicklung eingebunden. Die Kochevents im Rahmen von ‚messerscharf‘ sollen den Lehrlingen Spaß bereiten und dürfen nicht an Schule erinnern – Jugendliche wollen selber Dinge ausprobieren. Das motiviert sie und sichert in weiterer Folge die Akzeptanz des Projekts bei der Zielgruppe. Deshalb wurde ‚messerscharf‘ als Wettbewerb konzipiert, der sich über jeweils vier Projektstage pro Schule erstreckt. „Zwischendurch müssen dafür unter anderem Karotten um die Wette geschält und Reiskörner gezählt werden“, so Lobner, „und jeder Projekttag wird mit einer gemeinsamen warmen Mahlzeit beendet, welche die Lehrlinge an diesem Tag zubereiten.“ Zum letzten Termin kochen die Lehrlinge schließlich selbständig eine Mahlzeit, die von einer Jury verkostet und bewertet wird. Den Gewinnern winken Festivalpässe, Abenteuer Gutscheine oder Kabarettkarten.

„Messerscharfe Kochshow“ auf Facebook

Wichtig sei auch, im Alltag zwischen den Projekttagen bei den Jugendlichen präsent zu sein. Dies soll durch die für das Projekt eingerichtete Facebookgruppe „messerscharf“ erreicht werden. Dort werden unter anderem die Videos der „messerscharfen Kochshow“ bereitgestellt: Kochanleitungen, die gleichsam informativ und unterhaltsam sind. „Und das nicht nur für Lehrlinge“, versichert Lobner, „noch nie hat jemand anschaulicher die Wirkungsweise von Hefepilzen im Germteig dargestellt.“

Die Finals finden statt: 20.6. LBS Hollabrunn, 21.6. LBS Neunkirchen und 27.6. Pöchlarn. Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie von:

pro-gramm

Verein für interdisziplinäre Gesundheitsprojekte

Mag. Karin Lobner (Projektleitung)

T. 0676/550 18 28

www.pro-gramm.at;

www.facebook.com/programm.at