


KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH



Kalbin yolu mideden geçer.
Der Weg zu dem Herz geht durch den Magen.
(Türkisches Sprichwort)

Gutes Essen selbst zubereiten zu können ist eine wichtige Sozialkompetenz, die zur Selbstständigkeit im Alltag befähigt und Selbstbewusstsein schafft. Gemeinsames kochen (und essen) ist darüber hinaus eine einladende soziale Praxis, die das Miteinander stärkt und Austausch und Verständigung fördert. In unserem Projektraum bi'bak soll monatlich ein interkultureller Kochkurs für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge stattfinden. Ziel ist es, einen produktiven und unterhaltsamen Rahmen zu schaffen, in dem Jugendliche, die ohne Eltern in Berlin leben und eine zum Teil über Jahre andauernde Fluchtgeschichte hinter sich haben, grundlegende Kochkenntnisse erwerben können. Sie lernen von kochkundigen Erwachsenen, die ebenfalls einen Fluchthintergrund haben oder im Stadtteil erfolgreich eine Gastronomie betreiben, wie sie eigenständig frische und abwechslungsreiche Gerichte zubereiten können, die ihnen und anderen schmecken.

Die Kochkurse stellen ein Angebot dar, durch das sich die TeilnehmerInnen selbstständig die große in Berlin gekochte kulinarische Vielfalt erschließen können. Ihr kulturelles Selbstbewusstsein wird gestärkt, in dem die Jugendlichen auch selbst gewählte, „typische“, Gerichte erlernen können, die sie aus ihrer Kindheit kennen und die sie mit ihrer regionalen Herkünften in Verbindung bringen.

Das Projekt soll die Begegnung und das Miteinander der TeilnehmerInnen fördern und eine Brücke in die Gesellschaft schlagen. Die Gerichte werden zusammen zubereitet und anschließend gemeinsam gegessen. Weiterhin soll den Kochgruppen die Möglichkeit gegeben werden, das Gelernte im

Rahmen eines gemeinsam ausgerichteten Mittagstischs öffentlich zu präsentieren und darüber mit der Nachbarschaft in Kontakt zu kommen. Außerdem ist die Erstellung eines Video-Kochbuches geplant, in dem Rezepte gesammelt und Kochanleitungen dokumentiert werden und das auf einem Projektblog im Internet veröffentlicht werden soll.

Unser Projektraum ist ein Ladengeschäft, das im „strukturschwachen“ Soldiner Kiez im Berliner Wedding liegt. Die Kochkurse finden in unseren Projektraum statt, der auch über eine kleine Küche verfügt.

WAS?

interkulturelle Kochkurse
für unbegleitete Minderjährige Flüchtlinge

WANN?

Januar 2016 bis Dezember 2016

WO?

bi'bak e.V. Berlin
Prinzenallee 59
13359 Berlin Wedding

KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH

KOCH N' SHARE

Interkulturelle Kochkurse
für unbegleitete
minderjährige
Flüchtlinge



DIE ZIELGRUPPE

Die Kochschule richtet sich an unbegleitete minderjährige Flüchtlinge in Berlin, die zum Teil in unmittelbarer Umgebung zu unserem Projektraum, in dem das Projekt stattfindet, leben. Die Jugendlichen sind zwischen 14 und 18 Jahren alt und wohnen in betreuten WGs in Einrichtungen der Jugendhilfe. Im Jahr 2014 wurden von den Berliner Bezirken rund 600 unbegleitete Jugendliche in Obhut genommen. Laut Angaben des Bundesfachverbandes Unbegleitete Minderjährige Flüchtlinge e.V. vom Februar 2015 steigt die Zahl der neu ankommenden beständig. Die Jugendlichen sind auf oft langen und schwierigen Fluchtwegen alleine in Berlin angekommen. Oft sind sie sehr erschöpft und teilweise auch traumatisiert, gleichzeitig aber auch hoch motiviert zu lernen und sich in die Gesellschaft einzubringen. Die TeilnehmerInnen werden uns über unseren Kooperationspartnern AKINDA e.V. und Evin e.V. vermittelt. Zu einzelnen Jugendlichen besteht bereits Kontakt. Bei 4 geplanten Kochkursen à 10-15 Teilnehmer rechnen wir bei sich verändernden Kochgruppen mit ca. 40 aktiven TeilnehmerInnen. Durch die Weitervermittlung der gelernten Fähigkeiten an Freunde und das veröffentlichte Videokochbuch sollen noch weitere Jugendliche aus dem Umfeld der TeilnehmerInnen nachhaltig von dem Projekt profitieren. In die Projektarbeit wollen wir weiterhin KochlehrerInnen bzw. KursleiterInnen einbinden. Sie werden von der Teilnehmergruppe selbst vorgeschlagen und/oder von unseren Kooperationspartnern vermittelt und dann von uns über das Projekt eingeladen. Unser Vorhaben richtet sich schließlich auch an das Umfeld unseres Vereins und die

Menschen unseres Stadtteils. In der Präsentationsphase laden die TeilnehmerInnen der Kochkurse die Nachbarschaft zu mehreren öffentlichen Veranstaltungen in unseren Projektraum ein und es soll ein Ort der Begegnung geschaffen werden. Unser Projektraum ist ein Ladengeschäft, das in einer belebten Wohn- und Geschäftsstraße im Soldiner Kiez in Berliner-Wedding liegt und fasst ca. 40 Gäste. Weiterhin ist ein von den TeilnehmerInnen mit vorbereitetes offenes Projekt-Abschlussfest mit 80-100 TeilnehmerInnen und Gästen geplant, zu dem ebenfalls die Menschen unseres Stadtteils eingeladen sind. Insgesamt erreichen wir mit unserem Vorhaben einen Kreis von Mindestens 200 Personen (ohne Abschlussfest).

ZIELE

Die Kochkurse vermitteln den Jugendlichen grundlegende Kompetenzen der Nahrungszubereitung. Die Fähigkeiten der Jugendlichen zur Selbstorganisation wird dadurch gefördert und ihre Selbstsicherheit gestärkt. Durch das Kochen von Gerichten, die den Jugendlichen vertraut sind und die sie lieben, wird ihr kulturelles Selbstbewusstsein gestärkt, die Begegnung mit neuen Geschmäckern und unbekanntem Zutaten eröffnet den Jugendlichen neue kulinarische Welten. Der Austausch mit anderen Teilnehmern und mit den Kursleitern fördert die interkulturelle Kommunikation und Verständigung. Sprachkompetenzen können beim gemeinsamen Kochen en passant verbessert werden und bei der Kochbucherstellung lernen die TeilnehmerInnen den gestalterischen und praktischen Umgang mit Kamera, Aufnahmetechniken,

KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH

Schnittprogrammen und erhalten Grund-Kenntnisse im Umgang mit Veröffentlichungen im Web 2.0 (Bürgerjournalismus, Blogging, Onlineredaktion, Videoportale, soziale Netzwerke). Die Nachbarschaft erhält Möglichkeiten zur Kontaktaufnahme mit jugendlichen Flüchtlingen aus ihrer Umgebung. Das Projekt trägt dazu bei für die schwierigen Lebenslagen junger Flüchtlinge zu sensibilisieren und fördert die Willkommenskultur in der Nachbarschaft gegenüber Flüchtlingen. Im Austausch mit Nachbarschaft und KochkursleiterInnen können die jungen Flüchtlingen wiederum Anerkennung gewinnen und ihre Handlungsfähigkeit und Teilhabemöglichkeiten werden gestärkt.

Gutes Essen selbst zubereiten zu können ist eine wichtige Sozialkompetenz, die zur Selbstständigkeit im Alltag befähigt und Selbstbewusstsein schafft. Gemeinsames kochen (und essen) ist darüber hinaus eine einladende soziale Praxis, die das Miteinander stärkt und Austausch und Verständigung fördert. Den unbegleiteten jugendlichen Flüchtlingen, mit denen wir in Kontakt stehen, fehlen ältere Kontaktpersonen, um die Fähigkeit, selbst für sich und für andere zu kochen, zu entwickeln. Die Ernährung hat für die Jugendlichen bisher oft nur reine Überlebensfunktion gehabt. Möglichkeiten für eine gesunde und vielfältige Ernährung waren den Jugendlichen im Rahmen ihrer Flucht kaum gegeben und sie verfügen über sehr geringe Kenntnisse, was das Kochen und die Nah-

rungszubereitung anbelangt. Auf Grund von mangelnden Kochkenntnissen tendieren die Jugendlichen, mit denen wir in Kontakt sind, eher zu Fastfood oder Fertiggerichten. Das obwohl ihre WGs über eine gute Küchenausstattung verfügen und ausreichende Möglichkeiten für eine aufwendigere Essenzubereitung vorhanden sind. Mit der Kochschule wollen wir dazu beitragen, dass die Kochgelegenheiten besser genutzt werden und bei den Jugendlichen die Motivation und der Spaß am eigenständigen Kochen und geselligen Essen gefördert wird. Es beschäftigt uns sehr, was wir dazu beitragen können, um die jungen Menschen für ihr Leben als Erwachsene in Deutschland zu wappnen.

Darüber hinaus wollen wir den gemeinschaftsbildenden Aspekt von gemeinsam zubereiteten und miteinander eingenommenen Essen nutzen, um in den Kochkursen und bei den Koch-Präsentationen die konkrete Möglichkeit für Begegnung zwischen Menschen aus unserem Stadtteil und den hier lebenden jugendlichen Flüchtlingen zu schaffen. Wir erleben immer wieder, dass eine Scheu im Umgang mit den hier neu angekommen Menschen zu fast unüberwindbaren Barrieren führt und ein sich gegenseitiges Kennenlernen eher schwierig ist. Das Projekt soll dabei helfen, diese Barrieren zu überwinden, Klischees zu hinterfragen, Sichtweisen auszutauschen. Wir wollen in unserem Stadtteil einen Raum für Begegnung und Austausch auf Augenhöhe schaffen.



KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH

PROJEKT-AKTIVITÄTEN

Planungstreffen mit Jugendlichen

An den Kochkursen interessierte Jugendliche kommen zu einem ersten Treffen mit dem Projektteam zusammen. Wir tauschen uns aus über Essen und Kochen aus. Es soll über Kocherfahrungen, Vorlieben und Lieblingsgerichte geredet werden. Dabei sammeln wir Rezeptideen und die Jugendlichen können sich spezielle Gerichte für die Kochkurse wünschen und mögliche KochkursleiterInnen vorschlagen. Gemeinsam soll das Programm der Kochkurse entwickelt werden, sowie Kochgruppen gebildet werden, die für weitere TeilnehmerInnen offen stehen.

Kocherfahrungen, Vorlieben und Lieblingsgerichte geredet werden. Dabei sammeln wir Rezeptideen und die Jugendlichen können sich spezielle Gerichte für die Kochkurse wünschen und mögliche KochkursleiterInnen vorschlagen. Gemeinsam soll das Programm der Kochkurse entwickelt werden, sowie Kochgruppen gebildet werden, die für weitere TeilnehmerInnen offen stehen.

Kochkurse

Die Jugendlichen bereiten unter Anleitung gemeinsam jeweils ein besonderes Gericht zu, das im Anschluss gemeinsam gegessen wird. Das Lernen und Üben bestimmter Fertigkeiten, wie der Umgang mit bestimmten Zutaten und das Wissen um Zubereitungsarten, stehen im Vordergrund. Es geht aber auch um die Organisation der Arbeitsteilung bei der Zubereitung bis hin zum Auftragen und gemeinsamen Aufräumen. Die Kochkurse finden in unseren Projektraum statt, der auch über eine kleine Küche verfügt.

Erstellen eines Online-Videokochbuchs und Projektblogs

Die erarbeiteten Rezepte und Kochanleitungen sollen gesammelt und veröffentlicht werden. Da viele der Jugendlichen nicht lesen und schreiben können, werden die Rezepte gefilmt (bei Bedarf in mehreren Sprachen) und auf einem Blog von den Jugendlichen selbst im Anschluss an den Kochkurs veröffentlicht. Zusätzlich zu den Videoclips werden die Kochkurse auch schriftlich auf dem Projektblog dokumentiert.

Offener „Mittagstisch“ zur Präsentation

Die letzten vier der geplanten Kochkurse finden im Rahmen eines offenen Mittagstischs, der bi'bakstube, statt. Unmittelbar im Anschluss an vier Kochkurse werden die Resultate des jeweiligen Kurses mit den BesucherInnen des Mittagstisches geteilt. Die TeilnehmerInnen können das von ihnen gekochte Essen präsentieren und in dazu im Vorfeld auch in ihrem

Umfeld einladen.

Abschlussfest

Zum Abschluss der Kochschule wird ein Nachbarschaftsfest mit allen TeilnehmerInnen und KochkursleiterInnen veranstaltet, zu dem auch gekocht vor allem aber das Videokochbuch präsentiert wird.

ZEITPLAN UND ARBEITSSCHRITTE

Januar 2016

- Bekanntmachung des Projekts in bestehenden Netzwerken
- Zusammenstellung des Projektteams
- Abstimmung mit den Kooperationspartnern

Februar 2016

- Projektvorbereitung, Küchenausstattung, Material, etc.
- Zusammenstellen der Teilnehmergruppen in den Jugendeinrichtungen
- Vorbereitungstreffen mit allen TeilnehmerInnen, Sammeln von Rezepten und Gerichten, Auswahl von KursleiterInnen
- Konkrete Planung der Kochkurse, Terminabsprache mit KochkursleiterInnen

Februar- August 2016

- Kochkurse (fortgeschritten) mit öffentlichen „Mittagstischen“
- begleitend: Aufbau des Online-Videokochbuchs und Projekt-Blogs

September-Oktober 2016

- Vorbereitung des Abschlussfests
- Öffentlichkeitsarbeit,
- Abschluss des Online-Videokochbuchs/Projektblogs
- Projektabschluss mit einem Fest im Projektraum
- Reflexion, Auswertung, Feststellung der Ergebnisse
- Projektbericht und Dokumentation



KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH



DIE PROJEKTLEITER_INNEN

Die ProjektleiterInnen haben ausgeprägte Erfahrungen in der künstlerischen und pädagogischen Arbeit mit Kindern und Jugendlichen unterschiedlicher sozialer und kultureller Herkunft u.a. auch mit jungen Flüchtlingen. Seit 2009 entwickeln sie im Rahmen der partizipatorische Projektserie „Der Tiger kommt...“ (www.dertigerkommt.de) immer wieder neue künstlerische Formate in Kooperation mit unterschiedlichen Projektpartnern und verschiedenen gesellschaftlichen Gruppen. Das generationsübergreifendes Filmprojekt „Ve Geldik – Und wir sind angekommen“ zur Ankunftsgeschichte der türkischen ArbeitsmigrantInnen in Deutschland führten sie in Kooperation mit dem Türkischen Volkshaus Frankfurt/Main und der Kinderinsel durch. Ihre Projekte wurden unterstützt von Berliner Projektfonds Kulturelle Bildung, Berliner Senat, Goethe Institut, British Council und der PWC Stiftung und erhielten bereits Auszeichnungen und Preise.

Für die Leitung der Kochkurse werden professionelle, interkulturelle GastronomiebetreiberInnen aus der direkten Umgebung des Projektraums (bereits angefragt) oder erwachsene Flüchtlinge mit Kochkompetenz aus dem direkten Bekanntenkreis der Jugendlichen gewonnen. Bewährte Köche des bereits laufenden Projektes bi'bakstube (interkultureller Mittagstisch) könnten in Absprache mit den TeilnehmerInnen auch einen Kochkurs übernehmen. Alle unsere KochkursleiterInnen verfügen selbst über einen Flüchtlings- oder Migrationshintergrund sowie über hohe interkulturelle Kompetenzen und können sich daher immer im Kontakt mit den Jugendlichen auf eigene Erfahrungen beziehen. Aufga-

ben: - Vorbereitung und Leitung Kochkurs - Einkauf der Zutaten zusammen mit der Projekt-Organisation - Vorbereitung/Planung Video-Aufnahmen Rezepte - Nachbereitung der Rezepte für den Blog

Der Kursleiter Video verfügt als professioneller Filmemacher und Medienkünstler über alle technischen und künstlerischen Kompetenzen. Da er in unterschiedlichen Zusammenhängen als Workshopleiter u.a. auch mit jungen Flüchtlingen zusammengearbeitet hat, verfügt er auch über pädagogische Erfahrung und Vermittlungskompetenz.

Aufgaben: - Betreuung, Planung und Durchführung von Ton- und Videoaufnahmen - Betreuung des Schnitts - Betreuung, Erstellen und Pflegen des Projektblogs

Die Öffentlichkeitsarbeit und alle redaktionellen Aufgaben wird ein Sozialwissenschaftler und Kulturanthropologe übernehmen, der eine wissenschaftliche Kontextualisierung des Projektes ermöglicht, sowie in professioneller Weise Kultursensibilität als Kompetenz mit einbringt.

Aufgaben: - Redaktion von Texten der Jugendlichen - Pressetexte, Pressearbeit - öffentliche Präsenz des Projektes - Kontakte zu den Netzwerken etc.

Das Projekt wird von einem professionellen Grafikdesigner betreut, der für die graphische Gestaltung des Blogs und die Entwicklung einer visuellen Identität des Projekts verantwortlich ist.

Aufgaben: Visual Identity des Projektes - Fotos und Fotobearbeitung - Grafikdesign Veröffentlichungen, -grafischen

KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH



Gestaltung des Blogs

Die Projektleitung übernimmt ein Vereinsmitglied, das schon viele unserer in Kooperation mit dem Projektfonds Kulturelle Bildung durchgeführten Projekte entwickelt und geleitet hat. Aufgaben: - Abrechnung und Finanz-Controlling - Sachberichte - Kontakt zu Förderern

Die Projekt-Organisation wird ebenfalls von einem projekterfahrenen Vereinsmitglied übernommen.

Aufgaben: - Einkäufe mit den Kursleitern - Kommunikation mit den Jugendhilfe-Einrichtungen - Kommunikation mit den Kursleitern - Terminkoordination, etc.

KOOPERATIONSPARTNER

Wir können für unser Vorhaben auf bestehende Kontakte im Bereich der Berliner Jugendhilfe und Flüchtlingsarbeit zurückgreifen. Die Kontaktaufnahme und Vermittlung der TeilnehmerInnen der Kochschule läuft über Evin e.V. und AKINDA.

Evin e.V. ist ein anerkannter Träger von mehreren Projekten im Bereich der stationären und aufsuchenden Jugendhilfe in Berlin und betreut Wohngemeinschaften von unbegleiteten Jugendlichen in Berlin. Unser Vorhaben ist mit der Leitung der Abteilung Betreutes Jugendwohnen von Evin e.V. abgestimmt und ihre Unterstützung ist zugesichert. Evin e.V. betreibt Jugendeinrichtung im ganzen Berliner Stadtgebiet, eine davon in der Letteallee, in direkter Umgebung zu bi'bak, von der aus auch einige Jugendlichen regelmäßig in unse-

rem Projektraum verkehren, die an der Kochschule teilnehmen wollen.

Das Netzwerk Einzelvormundschaften Berlin AKINDA (Ausländische Kinder in Deutschland - Allein) schult, vermittelt und begleitet ehrenamtliche Vormünder für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge in Berlin. Es bestehen persönliche Kontakte zu dem Netzwerk der ehrenamtlichen Vormünder von AKINDA. Hierüber werden Jugendliche direkt angesprochen und für die Kochschule interessiert.

Unser Verein bi'bak e.V. kooperiert mit verschiedenen Stadtteilinitiativen unserer Umgebung. Das Quartiersmanagement (QM) Soldiner Straße unterstützt unser Projekt „bi'bakstube – interkultureller und interkularischer Mittagstisch“ seit März 2015 als ehrenamtliches Projekt mit einer Förderung für Sachmittel aus seinem Aktionsfond. Diese Zusammenarbeit kommt durch die Integration von 4 Mittagstisch-Veranstaltungen in den Aktivitätsplan auch dem Kochschulprojekt zugute.

Für Öffentlichkeitsarbeit und Werbung können wir auf Ressourcen von Kolonie Wedding (www.koloniewedding.de/), Wedding-Hilft (www.wedding-hilft.de), Kulturnetzwerk Wedding-Moabit (www.knwm.de), Weddingweiser (www.weddingsweiser.wordpress.com) zurückgreifen.

Das Projekt ist teilweise bereits gefördert durch AKTION MENSCH.

KOCH N' SHARE

interkulturelle Kochkurse für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Ein Projekt von bi'bak in Kooperation mit Evin e.V. und XENION e.V. (Akinda) gefördert von AKTION MENSCH



bi'bak e.V.

Vorstand: Can Sungu, Fabian Engler und Malve Lippmann

Prinzenallee 59

13359 Berlin Wedding

info@bi-bak.de

www.bi-bak.de

<https://www.facebook.com/bibakberlin>

*bi'bak** (türkisch: „schau mal kurz an“)

bi'bak ist ein eingetragener gemeinnütziger Verein. Zweck des Vereins ist die Förderung von Kunst und Kultur der Gegenwart, vor allem die Unterstützung von Projekten, die sich der Erforschung, Förderung und Vermittlung experimenteller, interdisziplinärer, künstlerischer und transkultureller Praxen und deren Bedingungen im lokalen und internationalen Kontext widmen.

Eine interdisziplinäre Ausrichtung ermöglicht dabei das flexible Erforschen künstlerischer, gesellschaftlicher und politischer Strukturen. Neben den Ausstellungen beschäftigt sich bi'bak mit der Entwicklung von innovativen ortsbezogenen Vermittlungskonzepten und bindet so Menschen aus der Nachbarschaft in seine Projekte mit ein. Der Projektraum befindet sich im strukturschwachen Soldiner Kiez und trägt mit seiner interkulturellen Arbeit maßgeblich zum besseren Verständnis verschiedener Lebenskonzepte bei.

Wir stellen dem Projekt unsere Kontakte und unser Know How sowie die Infrastruktur unseres Projektraums zur Verfügung. Das Projekt ist dahingehend aufgebaut, dass die Jugendlichen ermutigt werden ihre Wünsche und Vorstellungen in die Kochkurse sowie in das Online-Videokochbuch mit einzubringen. Während der Kurse können von den TeilnehmerInnen verschiedenste Aufgaben aktiv übernommen werden und sie können sich ihren Interessen und Fähigkeiten entsprechend einbringen. Zwischen TeilnehmerInnen und den KursleiterInnen entsteht ein intergenerationaler Dialog. Über die Kurse hinaus entstehen Kontakte und Freundschaften zu den Jugendlichen und der Projektraum soll auch nach dem Projekt weiterhin Anlaufstelle und Treffpunkt für die jungen Flüchtlinge sein.

Wenn sich das Projekt als erfolgreich für die TeilnehmerInnen als nützlich erweist, würden wir es gerne fortsetzen und uns um eine weitere Förderung bemühen. In jedem Falle wird das Videokochbuch weiterhin von uns ehrenamtlich online ergänzt und verfügbar gemacht und kann auch immer weiter von den TeilnehmerInnen ergänzt werden. Es wäre denkbar, dass die Jugendlichen nach dem Projekt weiter in ihrem Alltag kochen, neue Rezepte auf eigene Faust ausprobieren und dann auf dem Blog veröffentlichen und wir sie dabei unterstützen. So könnte der Blog auch nach dem Projekt nachhaltig aktiv erweitert und genutzt werden.

Eine weitere Möglichkeit wäre, dass die Jugendlichen nach erfolgreich absolvierten Kochkursen eine Leidenschaft entdecken und selbst regelmäßig Mittagstische im Projektraum kochen oder durch das positive Rollen-Vorbild der professionellen Koch-Kursleiter aus der Gastronomie gar sich entscheiden das Kochen zu ihrem Beruf zu machen. In diesem Zusammenhang könnten die Projektleiter den Jugendlichen Hilfestellungen geben.