

Planungsleitfaden „Das perfekte Essen“

Veranstaltungsidee

„Das perfekte Essen“ ist ein Veranstaltungskonzept, das sich in der Kolpingjugend im Diözesanverband Limburg mehrfach bewährt hat. Grundidee ist es mit Kindern und/oder Jugendlichen in ein paar Stunden mehrere Varianten eines Gerichts auszuprobieren, ihnen damit (erste) Grundkenntnisse über Essenszubereitung und Kochen zu geben, Neugierde zu wecken und natürlich auch Spaß zu haben.

Im DV Limburg wurde mit diesem Konzept schon die Veranstaltungen „Das perfekte Schnitzel“, „Die perfekte Pommes“ und „Der perfekte Pfannkuchen“ umgesetzt.

Falls es Fragen zum Konzept gibt, können diese gerne an kolpingjugend@kolpingwerk-limburg.de gerichtet werden.

Viel Spaß beim Planen!

Checkliste Vorbereitung

Für die Vorbereitung einer solchen Veranstaltung kann folgende Checkliste Orientierung geben:

Rahmenbedingungen klären

- Datum und Uhrzeit der Veranstaltung
- Veranstaltungsort (Kochmöglichkeiten einplanen)
- Anzahl Teilnehmer*innen je nach Alter (Minimum/Maximum)
- Anzahl der Teamer*innen (ggf. an TN-Zahl anpassen)
- Welches Essen soll es geben? (siehe „Essensideen“)
- Wer bereitet was vor?

Werbung für die Veranstaltung machen (spätestens 6 Wochen vorher starten)

- Eltern/Kinder direkt anschreiben (am wichtigsten!)
- Sharepic (ansprechendes Bild mit Infos) erstellen
- Auf Instagram posten (ggf. in Story mehrfach bewerben)
- In WhatsApp-Gruppen schreiben
- Im persönlichen Gespräch

Kochen vorbereiten

- Rezepte raussuchen
- Gibt es genug Kochmöglichkeiten?
- Welche Kochutensilien werden gebraucht? Was ist vor Ort vorhanden?
- Einkaufsliste schreiben

Kostenkalkulation erstellen

Ausgaben:

- Zutaten zum Kochen
- Getränke
- Raummiete?

Einnahmen:

- Fördermittel über BDKJ (nähere Infos: [Fördermittel – BDKJ Limburg](#)) oder Kreis/Stadt (bei Fragen gerne an kolpingjugend@kolpingwerk-limburg.de schreiben)
- Zuschuss über Kolpingsfamilie
- Teilnahmepreis (ggf. als freiwillige Spende)

Beispielhafter Veranstaltungsablauf:

- Treffpunkt Team für Aufbau
- Ankunft Teilnehmer*innen
- Vorstellungsrunde/Kennenlernspiele
- Erklären, wie die Veranstaltung abläuft
- Kochen (Dauer Vorbereitung + Kochen, ggf. Stationswechsel usw.)
- (Gemeinsames) Essen/Testen
- Gemeiner Abschluss mit Abstimmung welche Variante am besten war, ggf. Bewertungsbogen erstellen

- Ggf. Abholung der Teilnehmer*innen
- Abbauen, Aufräumen durch das Team

Essensideen

- Pommes (verschiedene Kartoffelsorten + Zubereitung in Öfen, Fritteuse oder Topf)
- Pfannkuchen (z.B. klassisch, Crêpe, American Pancakes und Kaiserschmarrn, verschiedene Toppings)
- Veggie-Schnitzel (Soja, Tofu, Gemüsesorten)
- Pizza (verschiedene Teige + Toppings)
- Klöße/Knödel (z.B. Kartoffel, Semmel, Hefe)
- Kuchen (z.B. verschiedene Schoko- oder Käsekuchenrezepte)
- Eier (Spiegelei, Rührei, gekochtes Ei, Omelett, pochiertes Ei)
- Soßen (z.B. Varianten von Tomatensoße oder Pesto)
- Apfelmus/-kompott (verschiedene Apfelsorten und Zubereitung)

Zusätzliche Ideen

- „Bewertungsbogen“ entwerfen, damit die Teilnehmer*innen ihre Bewertungen der einzelnen Varianten notieren können
- Hintergrundwissen zu den verschiedenen Varianten recherchieren und den Kindern und Jugendlichen ein paar spannende Fakten erzählen
- Externe Person mit mehr Wissen einladen (bspw. Bäcker*in, Koch*Köchin etc.)
- Teilnehmer*innen bringen Brotdosen mit, um ggf. Reste mitnehmen zu können