

Ein Lager einen Tag verpflegen



Ausführungsbestimmungen:

Der*Die Waldläufer*in muss beweisen, dass er*sie in einem Lager mindestens sechs, höchstens zehn Teilnehmenden voll verpflegen kann. Dazu gehört die Aufstellung eines Verpflegungsplanes, das Einkaufen, Kochen und Abrechnen. Am besten eignen sich Wochenend-Lager dazu.

Weitere Prüfungsberechtigte:

Gruppenleitung

Materialempfehlungen:

- Küchenutensilien
- Fang 65/01 „Kochen auf Fahrt“
- Fang 68/03 „Wildpflanzen in der Fahrtenküche“

Trainierte operative Fertigkeiten:

Planen, Kochen, Lebensmittelauswahl, Hygiene, Budgetierung

Beitrag zur Zielerreichung der DWJ:

Bei der Waldjugend sind wir äußerst selten in der Situation, dass wir durch Profis verpflegt werden. Daher müssen alle in der Küche mit anpacken. Auf Lager und Fahrt sind Hygiene und Budgeteinhaltung wichtig.

Begründung der Methodik und Materialenauswahl:

Nur wer selbst vor den Herausforderungen einer Lagerküche und Gruppenverpflegung gestanden hat, weiß die Schwierigkeiten dieser einzuschätzen. In der Gruppensituation ist Kochen ein wesentlicher Bestandteil unseres Tagesablaufs und um eine gerechte Aufgabenteilung zu ermöglichen, sollten möglichst viele dieses beherrschen.

Die Anzahl von 6 bis 10 Teilnehmenden wird damit begründet, dass die

Herausforderung gegeben, aber realistisch sein soll. Eine größere Teilnehmendenzahl lässt sich ggf. durch Hilfestellung beim Kochen kompensieren.

Begründung im Kontext der Bildung für Nachhaltige Entwicklung:

Kritischer Konsum, Wertschätzung von Lebensmitteln, Wissen über deren Herkunft und maßvoller Einsatz von Ressourcen sind die wesentlichen Punkte, die durch diesen Späherpunkt vermittelt werden können. Dabei spielt es nicht unbedingt eine Rolle, ob ausschließlich „bio“ oder „fair“ gekauft wird, eine kritische Auseinandersetzung mit den Lebensmitteln wird aber verstärkt, wenn die Kinder und Jugendlichen sich intensiv mit den Herkünften der Lebensmittel beschäftigen.

Generell ist das Thema „Wertschätzung“ hier besonders anzustreben, dieses ist der erste Schritt zum Verständnis.

Weiterführende Möglichkeiten, Variationen:

Eine besondere Herausforderung kann das Kochen auf Fahrt sein oder beispielsweise zu einem bestimmten Thema. Dieses darf zwar nicht prüfungsentscheidend sein, dennoch kann so die Schwierigkeit altersgerecht gesteigert werden.

Ergänzend kann zum Beispiel der Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebs zur Wissensvermittlung eingesetzt werden.

Vernetzung:

SP 23: Einen Gruppenabend gestalten oder einen Bericht für die Presse oder Verbandszeitschriften des Bundesverbandes schreiben

