



## PROJEKTIDEE

Das „Vier-Jahreszeiten-Frühstück“ ist ein klassenstufenübergreifendes Projekt, in dem die einzelnen Klassenstufen jeweils in einer der vier Jahreszeiten ein Frühstück für die gesamte Schule zubereiten (Herbstfrühstück – Klassenstufe 4, Winterfrühstück – Klassenstufe 3, Frühlingsfrühstück – Klassenstufe 1, Sommerfrühstück – Klassenstufe 2). Dabei werden regionale und saisonale Produkte berücksichtigt.



## PROJEKTZIELE

- verschiedene gesunde Nahrungsmittel aus der Region und entsprechend der Jahreszeiten kennen lernen
- Frühstück als wichtige Mahlzeit wahrnehmen
- Fähigkeiten und Fertigkeiten der Nahrungszubereitung erwerben
- Essen in sozialer Gemeinschaft erfahren
- Esskultur und Ess-Etikette kennen lernen



## ZIELGRUPPE

Klassenstufen 1 – 4 der Grundschule; Lehrer und Eltern



## PROJEKTABLAUF

### **Zeitaufwand**

- pro Jahreszeit/Klassenstufe eine Projektwoche
- Durchführung des Frühstückbüffets: ein Unterrichtsvormittag

### **Aufgaben/Maßnahmen**

Allen Klassenstufen gemeinsam sind:

- Vorüberlegungen zur Durchführung – Organisation und Auswahl der Gerichte
- Festlegen von Arbeitsgruppen zur Zubereitung der einzelnen Ess-Angebote
- Gestaltung der Raum-/Tischdekoration im Kunst-/Werkunterricht
- Herstellung und Präsentation des Jahreszeiten-Frühstücks

### **Beispiel „Sommer-Frühstück“**

- Gestalten eines Frühstücks in Form von Urlaubssymbolen (Sonne, Schiff...)
- Falten von Servietten in Form dieser Urlaubssymbole
- Anfertigung kleiner Menükarten in Form der gewählten Symbole
- Anfertigung von Informationsschildern zu einigen Nahrungsmitteln
- Anfertigung einer Fotodokumentation zum Jahreszeitenfrühstück und anschließender Präsentation im Schulhaus

## PROJEKTSKIZZE: VIER-JAHRESZEITEN-FRÜHSTÜCK

### **Frühstücksangebot:**

- Obstspieße
- Schiffchenschnitten
- Sommercocktail (Fruchtmilchshake)
- verschiedene Kräuterdips

### **Einteilung der Arbeitsgruppen:**

- Gruppe 1: Anfertigung von Obstspießen und Gestaltung zum Sonnensymbol
- Gruppe 2: Anfertigung von Schnittchen in Form von Schiffen, Verwendung verschiedener Brotsorten, Käse, Gemüse
- Gruppe 3: Anfertigung des Sommercocktails, Verwendung von Milch und verschiedenen Früchten
- Gruppe 4: Anfertigung verschiedener Dips mit verschiedenen Kräutern



### **KOSTEN UND VORAUSSETZUNGEN**

- ca. 4 – 5 Euro / Kind für Lebensmittel
- Lebensmittel der Saison entsprechend
- Räumlichkeiten für die Vorbereitungen
- Küchengeräte (Messer, Brettchen, Schüsseln), Teller, Becher, Besteck
- Dekorationsmaterial



### **HINWEISE**

- Elternabend zu Beginn des Schuljahres durchführen und um Unterstützung bitten
- Eltern bei Planung und Umsetzung einbeziehen
- langfristige Planung beachten



### **MATERIALIEN**

- Dagmar von Cramm: Kinder-Koch-Alphabet. Infos + Rezepte = Kochspaß. Verlag Gräfe und Unzer 2002
- Rezepte entsprechend der Jahreszeiten unter [www.cma.de](http://www.cma.de)
- aid infodienst e.V.: 5 Sterne fürs Frühstück.

### **IMPRESSUM**

#### **Projektleitung:**

Sächsische Arbeitsstelle für Schule  
und Jugendhilfe e.V.  
Alaunstr. 11  
01099 Dresden  
[www.sasj.de](http://www.sasj.de)

#### **Modellschule:**

26. Grundschule „Am Markusplatz“  
Osterbergstr. 22  
01127 Dresden