

Dokumentation «Rezepte aus Grossmutter's Küche» durch KUE-Gives-Back:

Ideensammlung:

Nachdem Frau Wüst bekanntgegeben hatte, um was es sich bei diesem Projekt handeln sollte, haben wir als Gruppe schnell zusammengefunden. Dann entwickelten wir bereits schon unsere ersten Ideen über Teams und in der Schule. Wir haben lange über die Idee nachgedacht, kleine Hochbeete zu bauen und, besonders an Familienmitglieder von uns, unsere Dienste zu verkaufen und es in ihrem Garten aufzubauen. Doch der Aufwand und auch die Kosten der Materialien schienen zu gross. Auch die zuerst ansprechend scheinende Idee, welche Valerio aufbrachte, selber Biokomposterde zu machen und verkaufen, konnten wir wieder verwerfen, da es zeitlich bis zur Abgabe des Projekts und dem Entstehen des Komposts nicht aufging. Schliesslich konnten wir uns für die zuerst eher langweilige Idee, Kuchen nach den Rezepten unserer Grosseltern an der Kantonsschule in schönen Säckli zu verkaufen, erwärmen und schlussendlich darauf einigen. Danach besprach Herr Rövekamp, unser Biologielehrer und in diesem Projekt auch Betreuer, mit uns unsere Idee und brachte seine Meinung, Verbesserungsvorschläge, Ideen und Denkanstössen ein. Als Dokumentationsart wollten wir eigentlich Videos aufnehmen, doch da diese qualitativ nicht ganz so hochwertig waren wie gewünscht, haben wir uns dann noch spontan umentschieden auf eine Word-Dokumentation.



So haben unsere Säckli schlussendlich ausgesehen: den Stempel mit der Schrift «Handmade with oma» haben wir selber entworfen.

Prozess und Verkauf:

Über die Frühlingsferien gingen wir separat die Kuchen backen mit unseren Grosseltern. Wir haben alle die Kuchenrezepte, welche wir von unseren Grosseltern hatten und nach denen wir die Kuchen für den Verkauf buken, noch in einem kleinen separaten Rezeptbüchlein zusammengefasst. Dann haben wir uns am Tag vor dem Verkauf gemeinsam getroffen und die Guetzli und Kuchen



So sah das Rezeptbüchlein aus, welches an unserem Stand erhältlich war.

gemeinsam in Stücke geschnitten und abgepackt. Nach letzten Absprachen, wer am folgenden Tag welche Dekoration mitbringen sollte, war es dann so weit, wir konnten verkaufen an unserer Schule. Wir hatten uns einen Montag ausgesucht, wir wollten in der Znünipause und in unserer verlängerten Mittagspause unsere mit Kuchen und Guetzli gefüllten Säckli verkaufen. Nach dem Aufstellen unseres Standes, mit Blumen und auch anderweitig geschmückt, und Nicolas Durchsage über die Schulmikrofone, dass auch möglichst viele Schüler aufmerksam wurden, klingelten auch schon die Schulglocken zur Pause. Sofort kam die erste grosse Menschenmenge auf unseren Stand zugestürmt, darunter Schüler aus allen Jahrgängen und Lehrer. Wir waren kaum fertig geworden mit dem Aufstellen des Standes, als auch schon unsere erste Kuchensorte, nämlich, wie kann es anders sein, der Schokoladenkuchen, schon ausverkauft war. Zwischenzeitig kamen immer wieder Schüler und Lehrer vorbei. Einige fanden unsere Idee

toll und gaben uns zusätzlich noch ein wenig Spendengeld. Für ein kleines Spendengeld gab es nun eben auch unsere Rezeptbüchlein zu bekommen, welche aber fast nur von Lehrpersonen genommen wurden. Auch in der Mittagspause haben wir verkauft, schlussendlich gab es nur noch Guetzli zu haben, und bis auf die letzten 3 Säckli Guetzli, welche wir verschenkt haben, konnten wir wirklich alles verkaufen, obwohl wir, da wir kein Twint eingerichtet hatten, nur Bargeld annehmen konnten.

Abschluss des Projekts:

Dank dem erfolgreichen Verkauf konnten wir 320 Schweizer Franken verdienen. Doch unser Projekt war noch nicht fertig. Wir hatten das Thema "Grossmutterns Küche" gewählt, also musste auch die Spende in Verbindung mit unseren Grosseltern gebracht werden. Weil Samuels Grossmutter oft Gassenküchen unterstützt, haben auch wir diese Idee ausgewählt. So haben wir das Geld schliesslich an die Gassenküche Speakout (<https://speakout-zueri.ch/>) aus Zürich gespendet.

Dank:

Danken möchten wir besonders Herrn Moritz Rövekamp, unserem Biologielehrer, der uns assistiert und gute Inputs gegeben hat. Danken möchten wir auch allen, die bei uns gekauft oder gespendet und uns geholfen haben, den hohen Spendenbetrag zu erreichen. Schlussendlich wollen wir natürlich noch all unseren Grosseltern danken, welche uns die Rezepte gegeben haben und mit welchem wir backen konnten. Es war ein wirklich einzigartiges Erlebnis.

Danke! Nicola, Tizian, Valerio, Samuel



Rezepte aus Grossmutterns Küche-Crew: von links nach rechts: Nicola Brack, Samuel Brügger, Tizian Schmid, Valerio Walser