

Essen im Dunkel-Restaurant

Ein Essen im Dunkel-Restaurant ist in vielen deutschen Großstädten inzwischen möglich. Eine spannende Alternative für Schüler ist das selbst eingerichtete Dunkel-Restaurant.

Organisationsform: Gruppen

Ort: Klassenzimmer/Schulküche

Materialien und Hilfsmittel:

- Speisen und Getränke
- Geschirr, Besteck
- Tischtücher, Servietten
- Schürzen, alte Hemden

Schritt für Schritt

- Die Klasse wird in zwei Gruppen aufgeteilt.
- Mit einer Gruppe wird separat besprochen, welche Speisen für diese Übung hergestellt oder besorgt werden sollen (zum Beispiel Rohkost, Obst, verschiedene Dips, verschiedene Brotsorten, Salate, Gebäck, Joghurt, Pudding). Diese Gruppe serviert und räumt später ab.
- Die zweite Gruppe bereitet den Raum vor, dunkelt ihn ab, gruppiert Tische und Stühle und deckt ein. Die zweite Gruppe wird dann bedient und isst die verschiedenen Speisen. Am Schluss wird im Hellen gemeinsam gespült.

Hinweis: Um die Stolper- und Verletzungsgefahr der bedienenden Gruppe zu minimieren, kann die Übung auch im Hellen durchgeführt werden. Dazu bastelt die Personalgruppe „Dunkelbrillen“ aus Ski- oder Schweißerbrillen, die absolut lichtundurchlässig gemacht werden (siehe auch Aufgabe 5.1.2 „Zu Besuch im Dunkel-Café“).

Wenn warme Gerichte zubereitet werden sollen, werden die Schüler in zwei Gruppen aufgeteilt und kochen separat, ohne von der jeweils anderen Gruppe zu wissen, was gekocht wird.

Ebenso bietet sich an, falls ohnehin im Schulunterricht gekocht wird und dabei eine Klassenteilung stattfindet, das Dunkel-Restaurant an den Hauswirtschaftsunterricht anzuschließen.

Achtung: Aufpassen bei heißen Speisen, dass sich niemand verbrüht!

Im Klassengespräch wird das Erlebnis reflektiert. Dabei sollten folgende Fragestellungen erörtert werden: Was habe ich gegessen? Wie hat es geschmeckt? War es eine entspannte oder anstrengende Mahlzeit? Wie habe ich mich gefühlt, als ich wieder sehen konnte?