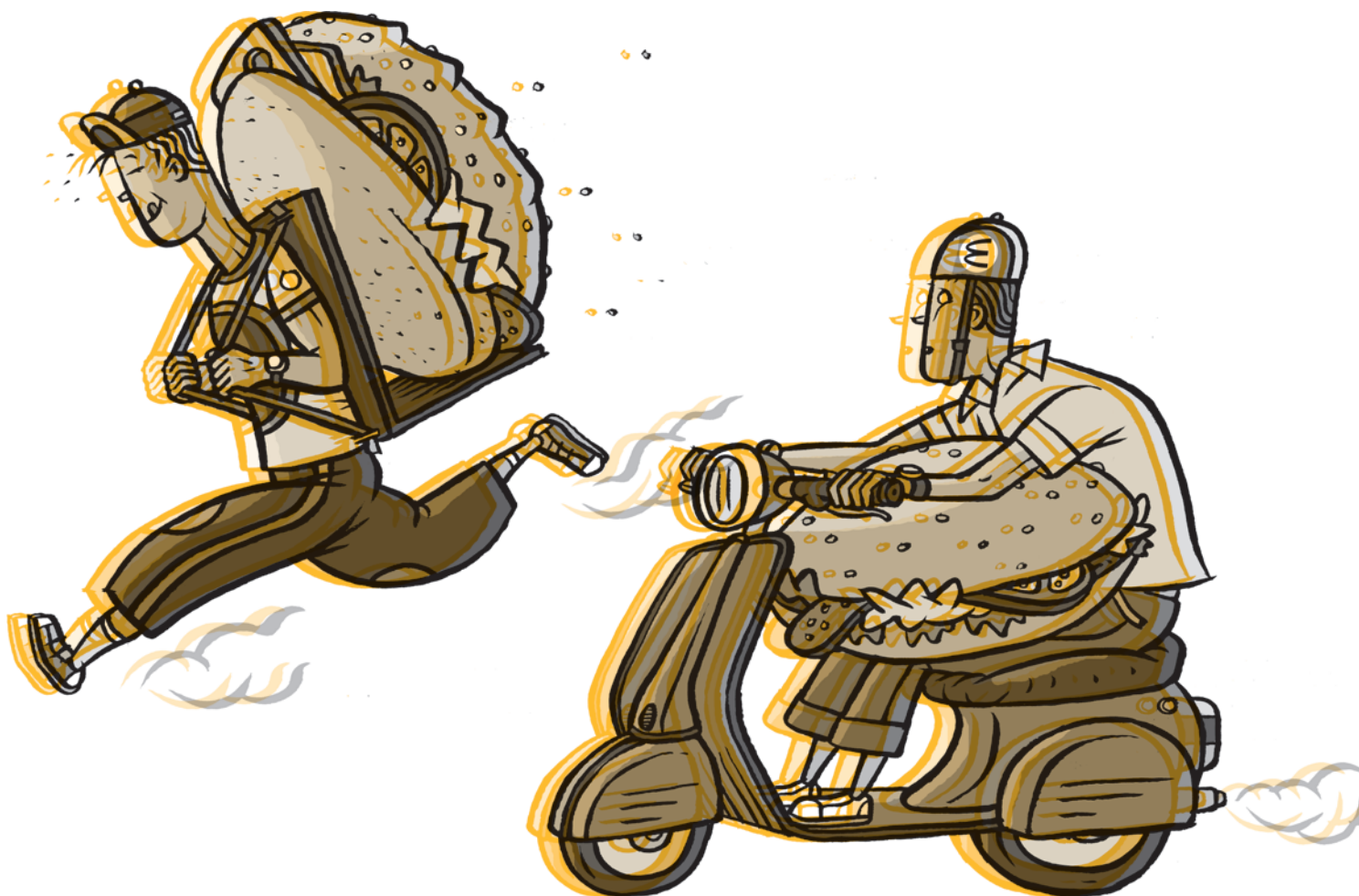




HEALTHY FINGER FOOD IM JUGENDTREFF CASA LOCA BÄRETSWIL

Ein Projekt in Zusammenarbeit mit Kebab+ des Migros Kulturprozents und DOJ / AFAJ



Andrea Schmäder

Von Februar bis Juni 2009 war das Jugendzentrum der politischen Gemeinde Bäretswil und insbesondere eine Bar mit Kochmöglichkeit im Aufbau. OberstufenschülerInnen hatten sich mit der Jugendarbeiterin als Coach in Projekt-Teams organisiert. Im Mai 2009 besuchten von diesen Jugendlichen rund 15 einen Bar-Mix-Kurs unter der Leitung und Durchführung der Fachstelle ASN (vgl. www.fachstelle-asn.ch). Daraus resultierte u.a. eine Bar- & Snack-Crew, wo sich Jugendliche im Treff engagieren können.

Zielsetzung Finger Food im Casa Loca

Eine anonyme, schriftliche Umfrage bei 5. und 6. KlassenschülerInnen ergab, dass einige Jugendliche sich im Jugendtreff eher ungesunde Zwischenmahlzeiten wünschten wie Snickers, Twix, Kit-Kat, Chips. Früchte wurde 1x genannt. Die Zielsetzungen für das Snackangebot wurden schlussendlich von der Jugendarbeiterin festgelegt: Das Angebot soll gesundheitsfördernd sein und zudem Vegetarier und Moslems berücksichtigen. Die Snacks sollen preiswert sein. Sie sollen entweder in kurzer Zeit von den Jugendlichen der Bar- & Snack-Crew zubereitet werden können (max. 10 Min.) oder sollen vorbereitet und gefroren werden können. Sie sollen mindestens zu Selbstkostenpreisen verkauft werden. Die Energy-Drinks wurden preislich höher angesetzt als die Fruchtgetränke, was die Jugendlichen als unange-



bracht kritisierten; sie waren jedoch bereit, die Argumente für einen mässigen Konsum von Energy-Drinks der Jugendarbeiterin anzuhören. Die Hot-Dogs wurden mit Fr. 2.50 von den Jugendlichen für eher preisgünstig deklariert. Die Idee mit den vegetarischen Pitta-Brotten kam schlussendlich von einem Oberstufenschüler und erfüllte alle Zielsetzungen.

Methodik

Die Jugendarbeiterin stellte mittels Zielsetzungen u.a. finanzielle und praktische Vorgaben an das Projektteam. Sie gab den Jugendlichen innerhalb dieser Rahmenbedingungen Mitsprache- und Mitentscheidungsrecht. Sie motivierte zu Mitbeteiligung (vgl. Grundlagenpapier „Jugendarbeit und Partizipation“, okay zürich, www.okaj.ch), so dass die Jugendlichen Selbstwirksamkeitserfahrungen machen konnten, die sich wiederum fördernd auf ihre Entwicklung auswirken können.

Projekt-Verlauf

Aufgrund eines Aufrufes der Jugendarbeiterin formierte sich ein Projekt- und Organisationsteam (OK) aus drei Mädchen und drei Jungs. Sie wählten nach dem Workshop der Fachstelle ASN insgesamt 4 Drinks aus, die regelmässig bei den Jugi-Öffnungszeiten angeboten werden. Als Ergänzung zu den alkoholfreien Drinks machte sich das OK-Team rund 4 Wochen vor der Eröffnung Gedanken, was sie als Snacks im neuen Jugendtreff anbieten wollten. Sie entschieden sich (nebst den in einem „Jugi“ üblichen Hot-Dogs) für die folgenden gesundheitsfördernden Angebote: Pitta-Sandwich („Little Casa“) für Vegetarier und Kalorienbewusste (ca. 70 kcal); zudem wollten sie Käse-Schinken-Teigtasche („Loca Bag“) und eine Rindfleisch-Curry-Teigtasche („Curry Bag“) anbieten. Mit diesem Grund-Snack-Angebot wurde das Casa Loca Mitte Juni 09 eröffnet.

Die Jugendlichen kochten und feierten zusammen mit denjenigen, die beim Einrichten geholfen hatten, anlässlich eines Spaghetti-Essens die erfolgreiche Projektplanung. Das gemeinsame Essen hatte den Zusammenhalt und die Gruppenbildung gefördert, so dass sie Zuversicht ihre Rolle in der Bar- & Snack-Crew gefunden hatten.

Zusätzlich wird die erfolgreiche Gruppenbildung und Rollenidentifikation weiterhin mit einem Backstage-Pass unterstützt. Er macht einerseits die Funktion des Crew-Mitglieds deutlich, andererseits stärkt er die Identifikation mit dem Jugendtreff Casa Loca und der Rolle als Crew-Mitglied.

Evaluation

Diese erste Zwischenevaluation erfolgt mit 8 Wochen Betriebszeit in einem relativ frühen Zeitpunkt. Doch scheinen der Jugendarbeiterin erste Trends sichtbar zu sein. Was scheint gelungen zu sein

➔ Betrieb des Jugendtreffs:

Die Leitung des Jugendtreffs kann seit Eröffnung des Jugendtreffs Verantwortung abgeben und wird dadurch insofern entlastet, dass mehr Zeit für entwicklungsfördernde Gespräche bleibt. Im Verhalten der sich beteiligten Jugendlichen ist ersichtlich, dass sie dieses Lernfeld und die Selbstwirksamkeitserfahrungen schätzen.

➔ Gruppenbildung/Rollenidentifikation bei den Jugendlichen der Bar- & Snack-Crew:

Es gibt regelmässig freiwillige Jugendliche, welche die Verantwortung für die Bar-Bewirtschaftung und Verantwortung für die Geldkasse übernehmen wollen. Die Crew-Mitglieder sind internal motiviert, da sie nicht finanziell entschädigt werden. Als „Belohnung“ bietet die Offenen Jugendarbeit einen „Fun-Ausflug“ für Crew-Mitglieder an, den sie selbst bestimmen können. Die neuen BesucherInnen des Jugendtreffs fragen die Jugendarbeiterin regelmässig, was sie machen müssten, um einen Backstage-Pass erhalten zu können. Der Backstage-Pass ist zu einem Symbol sozial integriertem Verhalten geworden und wird bei den Jugendlichen als erstrebenswert deklariert.

➔ Kursaufbau Theorie und Praxis:

Nach den Beobachtungen der Jugendarbeiterin ist der Barmixkurs der Fachstelle ASN unterteilt in einen theoretischen Teil der Wissensvermittlung durch offene Fragestellungen (Was macht Alkohol im Körper? Was für psychologische Reaktionen kann Alkohol auslösen? Fragen zum Verkehrsgesetz etc.) sowie einen praktischen Teil des Mixens von Drinks. Die Jugendlichen waren von Anfang an dabei und hatten an dem rund zweistündigen Kurs sichtlich Spass.

➔ Förderung der Kreativität und Anerkennung von alkoholfreien Drinks:

Die Mitglieder der Bar- & Snack-Crew und BesucherInnen des Treffs experimentieren mit den vorhandenen Säften und alkoholfreien Getränken. So kreieren sie eigene Mix-Getränke. Sie können sich dadurch in ihrer eigenen Peer-Group selbstmotiviert einbringen, ohne sich mittels Alkoholkonsum als cool positionieren zu müssen.



Was scheint schwierig zu sein

- ➔ **Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen des Jugendtreffs:**
Der Einkauf und die Vorbereitungszeit insbesondere von Teigtaschen sind kosten- und zeitintensiv. Die Jugendlichen sind nicht bereit, die notwendigen Vorbereitungsarbeiten für die Teigtaschen zu planen und zu organisieren.
- ➔ **Hot-Dog eine starke Konkurrenz zu gesundheitsförderndem Finger-Food:**
Obwohl die Pitta-Sandwich und die Teigtaschen geschmacklich geschätzt wurden, ist die Etablierung von gesundheitsfördernden Food-Angeboten in einem Jugendtreff in direkter Konkurrenz mit Hot-Dog schwierig. Die Nachfrage nach Pitta-Brotten oder Teigtaschen ist fast gleich null.

Was verändert werden soll

- ➔ Die Jugendarbeiterin entscheidet, das Food-Angebot des Casa Loca zukünftig zu verkleinern. Die Teigtaschen werden aus planerischen und finanziellen Gründen aus dem Standard-Angebot des Jugendtreffs genommen.
- ➔ Neben Hot-Dogs soll ein gesundheitsfördernder Snack im Standard-Angebot verbleiben. Die Jugendarbeiterin wird anlässlich einer Crew-Besprechung den Jugendlichen vorschlagen, ganze Pitta-Brote analog den Hot-Dogs zu produzieren und zu verkaufen. Diese Pittas sollen mit einer kostengünstigen Magerquark und Reibkäse-Mischung (M-Budget) und mit einer Auswahl von Gurken, Karotten, Tomaten gefüllt werden. Da der Redaktionstermin für diesen Artikel vor der Besprechung liegt, stehen die Rückmeldungen der Jugendlichen auf diese Idee noch aus.

Die Zubereitung solcher Pitta-Brote würde an einem von der Jugendarbeiterin selbst durchgeführten Workshop analog dem der Fachstelle ASN den Jugendlichen an potentielle Crewmitglieder vermittelt. Er soll als eine Einheit, also im Vorfeld oder Anschluss an den Getränke-Mix-Workshop der Fachstelle ASN durchgeführt werden. Die Teilnahme an diesem kombinierten Workshops „Bar- & Snack“ gilt als Voraussetzung zur Mitgliedschaft in der „Bar- & Snack-Crew“ des Casa Loca.

Die Jugendarbeiterin stellt zukünftig sicher, dass das Gemüse und die Pitta-Brote bei den üblichen Öffnungszeiten des Jugendtreffs vorhanden sind und erhofft sich dadurch einen Anreiz für kreative Gestaltungen und Kombinationen von Pitta-Brotten zu geben, so wie er bei den alkoholfreien Getränken bereits stattfindet.

Rückblickend erachtet die Jugendarbeiterin das Projekt Kebab+ (www.kebabplus.ch) als „Inputgeber und Geschmacksverstärker“ für gesundheitsfördernde Projekte. Bei der durch Kebab+ zur Verfügung gestellten Unterstützung der Ernährungsberaterin würde sie jedoch heute mehr theoretisches Wissen im Zusammenhang mit Ernährung abfragen (zum Beispiel: Einfluss von Ernährung und Akne? Was für Speisen sind fetthaltig? Was für Folgen hat Übergewicht bei Jugendlichen? Was bedeutet magersüchtig? Was sind Anzeichen von Magersucht und was ist dagegen zu unternehmen? etc.). Im Anschluss würde sie dieses Wissen methodisch entsprechend aufarbeiten, so dass ein Wissenstransfer möglich wird und der Nutzen gesunder Ernährung für die Jugendliche nachvollziehbar wird.

Die klaren Projektvorgaben (Kochen, Essen, Begegnen, Ausspannen, Bewegen) sowie die schnellen Kommunikations- und Entscheidungswege von Kebab+ entsprechen dem Tempo von Jugendlichen und dem Arbeitsfeld der Offenen Jugendarbeit. Sie führten massgeblich zu einer gelingenden Zusammenarbeit und haben bei der Jugendarbeiterin und dem Betriebsbudget der Offenen Jugendarbeit einen erfreulich-guten Nachgeschmack hinterlassen.

Die Jugendförderung Bärenswil ist ein dreijähriges Pilotprojekt der politischen Gemeinde Bärenswil. Diese liegt im Zürcher Oberland und ist ein Dorf mit rund 4'500 Einwohnern. Über die definitive Einführung der Offenen Jugendarbeit werden die stimmberechtigten BürgerInnen im Laufe des Jahres 2011 entscheiden.

Andrea Schmider ist ausgebildet in Sozialer Arbeit FH und verantwortlich für den Aufbau und die Durchführung der Projekte der Offenen Jugendarbeit sowie die Leitung des Jugendtreffs Casa Loca in Bärenswil (www.casaloca-jugi.ch).