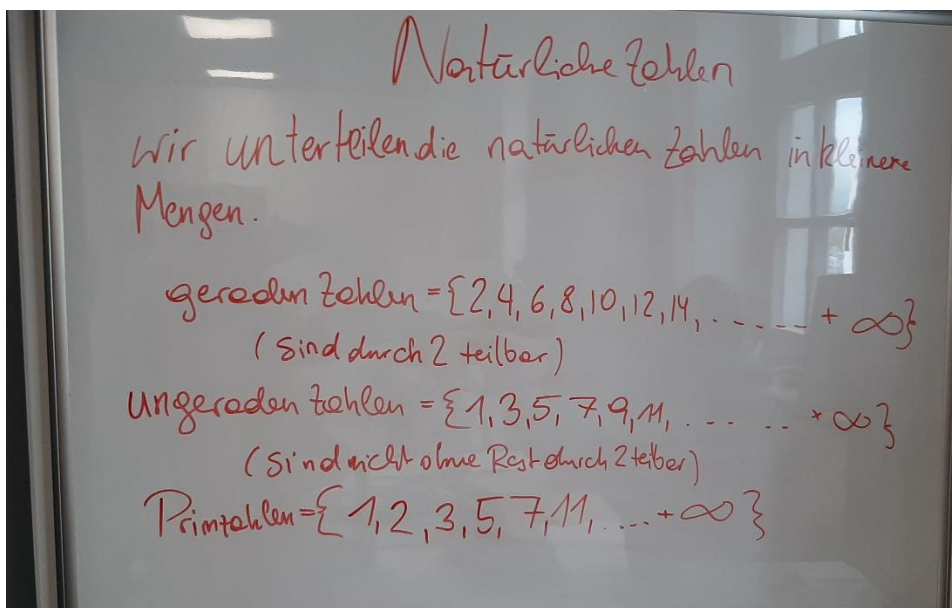
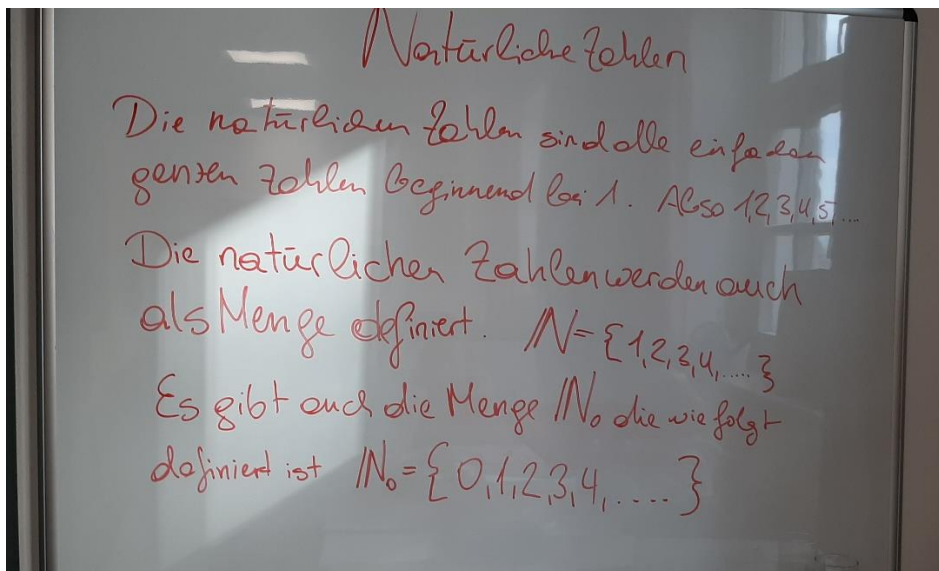


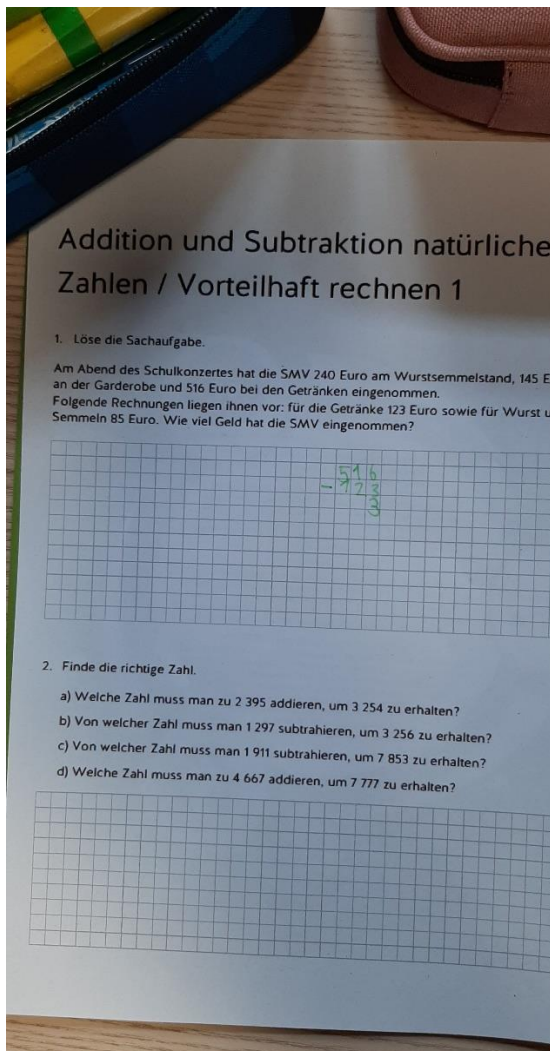
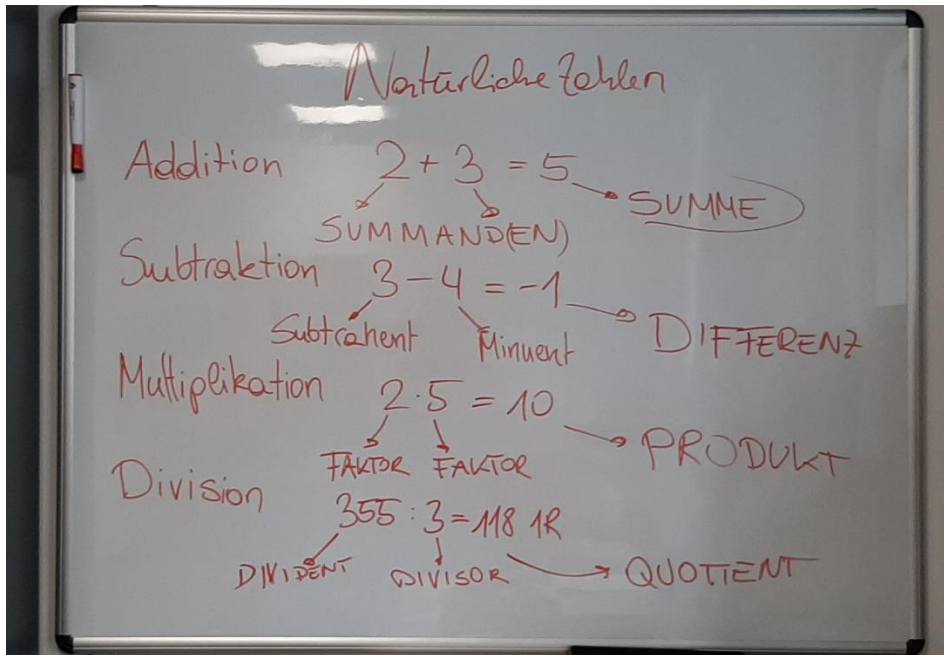
Die erste Woche liegt hinter uns. Eine Woche voller neuer Eindrücke, Impulse und vor allem das Kennenlernen alternativer Lernmöglichkeiten.

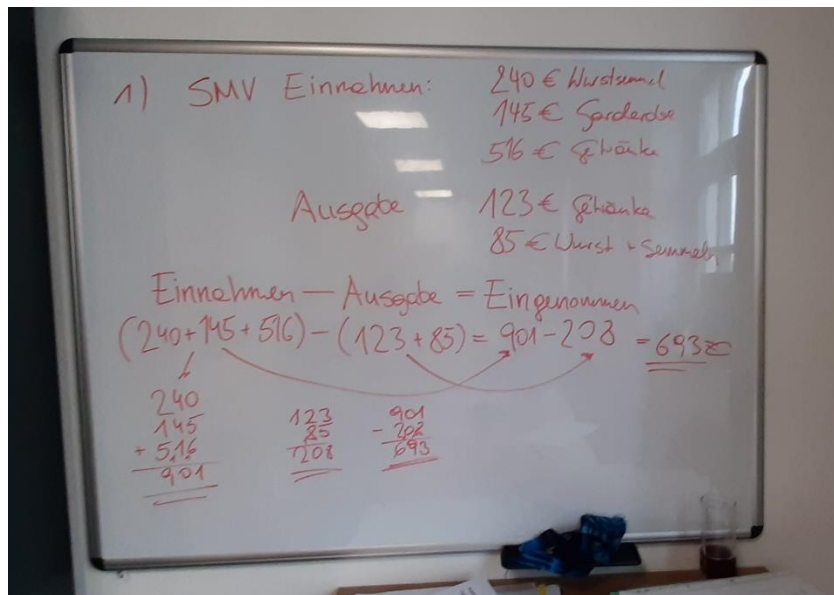
In der Atelier Schule sind 16 Kinder von 6 bis 15 Jahren, die wir kennen lernen dürfen. Die Kinder haben sich untereinander eine Woche vor unserer Ankunft kennen gelernt und haben sich schon sehr gut zusammengefunden. Die älteren helfen den jüngeren. Es finden viele gemeinsame Aktivitäten statt und es wird in altersentsprechenden Kleingruppen, je nach Interessengebiet, zusammen gelernt.

Nach der gemeinsamen Morgenrunde, die in einem großen Bewegungsraum stattfindet, wird der grobe Tagesablauf besprochen. Welche pädagogische Fachkraft mit welchen Kindern welche Themen bearbeitet, wer an diesem Tag für das Kochen zuständig ist und auch, wer welche Dienste übernimmt (Raumdienst, Schlappendienst, Blumen gießen, Kochen, Spülen etc.)

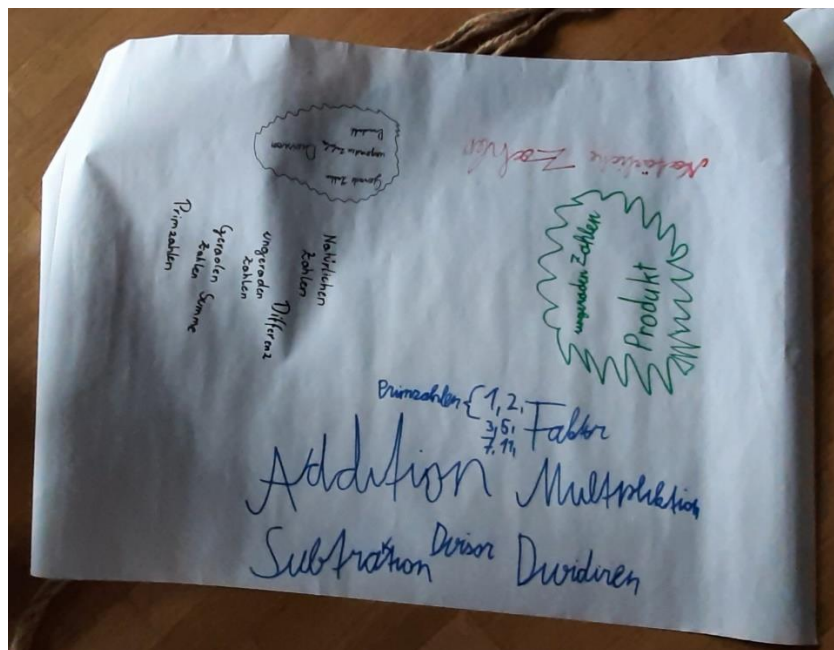
Hier in Beispiel aus einer "Lerneinheit Mathematik" mit einer Gruppe von 6 Kindern, in der die natürlichen Zahlen und Grundrechenarten erklärt wurden.







Alles, was die Kinder an diesem Vormittag erarbeitet haben, wurde vor dem Mittagessen allen in einem Sitzkreis vorgestellt. Die Präsentationsart bleibt den Kindern überlassen. Hier die Präsentation der Mathegruppe:



Ich nehme aus der ersten Woche sehr viel mit. Dass sich aus einer Unterhaltung mit den Kindern unsagbar viele Themenbereiche auftun, wenn man sich darauf einlässt und richtig zuhört. Dadurch, dass die Kinder mitteilen, wofür sie sich interessierten, werden sie dort abgeholt, wo sie gerade stehen und dürfen das lernen, was die gerade möchten.

Die bisher gelernten Strukturen in unserer Ausbildung habe ich ziemlich schnell ausgeblendet, denn das verträgt sich mit dem Reggio Ansatz nicht so gut. **Hier KANN alles und MUSS nichts** - immer auf die Bedürfnisse und Interessen der Kinder ausgerichtet.

Ich bewundere die Beobachtungsgabe von Frau Moser und wie flexibel sie in fast allen Situationen auf die Kinder reagiert. Ich bin sehr gespannt, was uns in der 2. Woche erwartet.



Heute möchte ich über eine Atelierarbeit im kreativen Schreiben berichten, die mich sehr beeindruckt hat.

Frau Moser fragt, was das wohl bedeuten kann, kreatives Schreiben? Die Schüler antworten: "schönes Schreiben", "eine Phantasiegeschichte", "Ein Gedicht" Mein Beitrag in die Runde: "Es wird ein Wort vorgegeben und man schreibt dazu auf, was einem dazu einfällt"

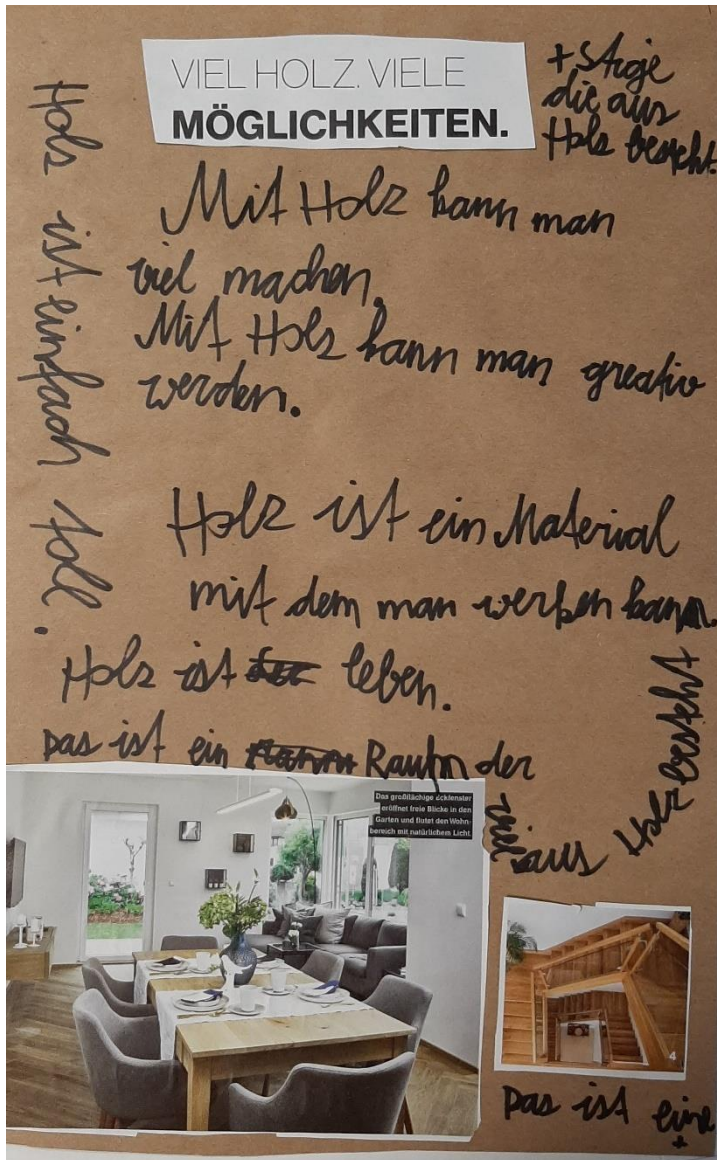
Frau Moser legt einen Stapel Zeitschriften in die Mitte des Tisches und wir sollen uns daraus ein Wort, oder Satz, ein Bild, oder was auch immer uns anspricht, aus den Zeitungen ausschneiden, aufschreiben, aufkleben...

Eines der Kinder fragt, ob das einen Sinn ergeben soll. Frau Moser antwortet, dass sie nichts vorgeben möchte. Wir sollen einfach mal loslegen und daraus wird sich dann etwas KREATIVES ergeben.

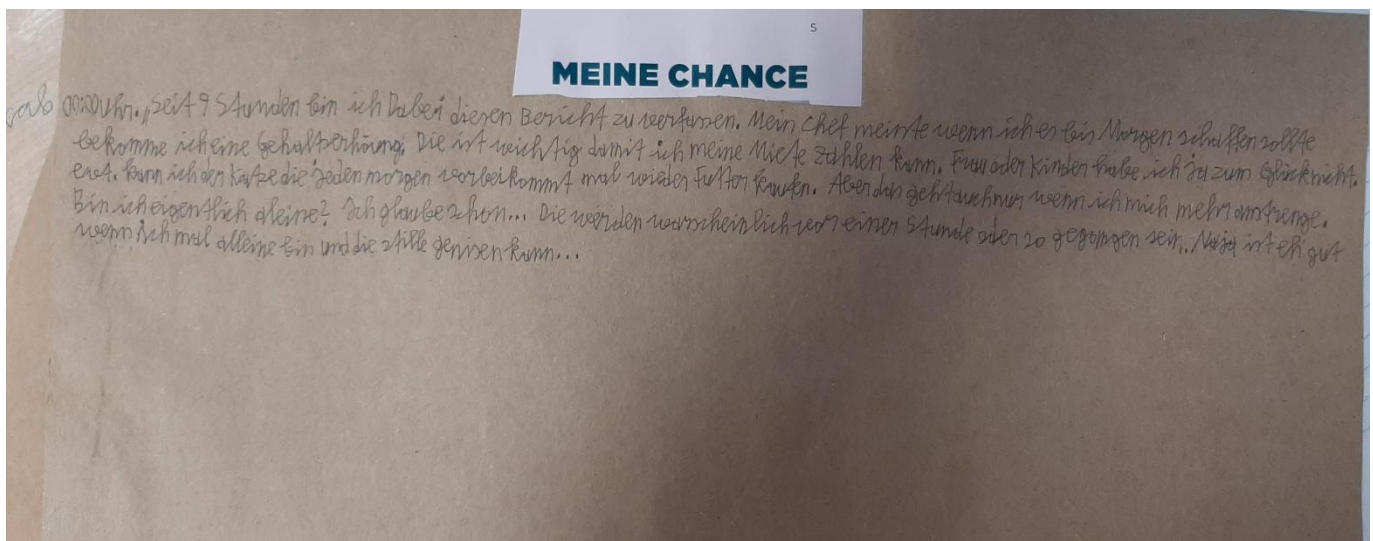
Hier die Ergebnisse, nach ca. 20-30 Minuten:



Norah, 8 Jahre

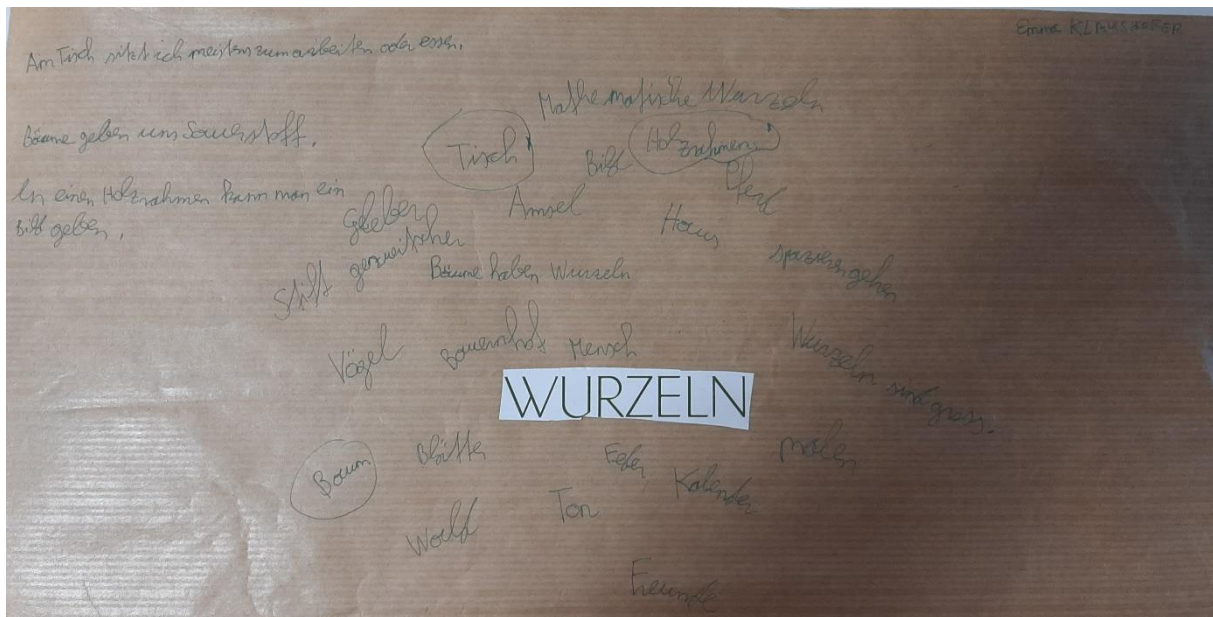


Moriz, 10 Jahre



Frederick, 15 Jahre





Emma, 14 Jahre



Sahra, 11 Jahre

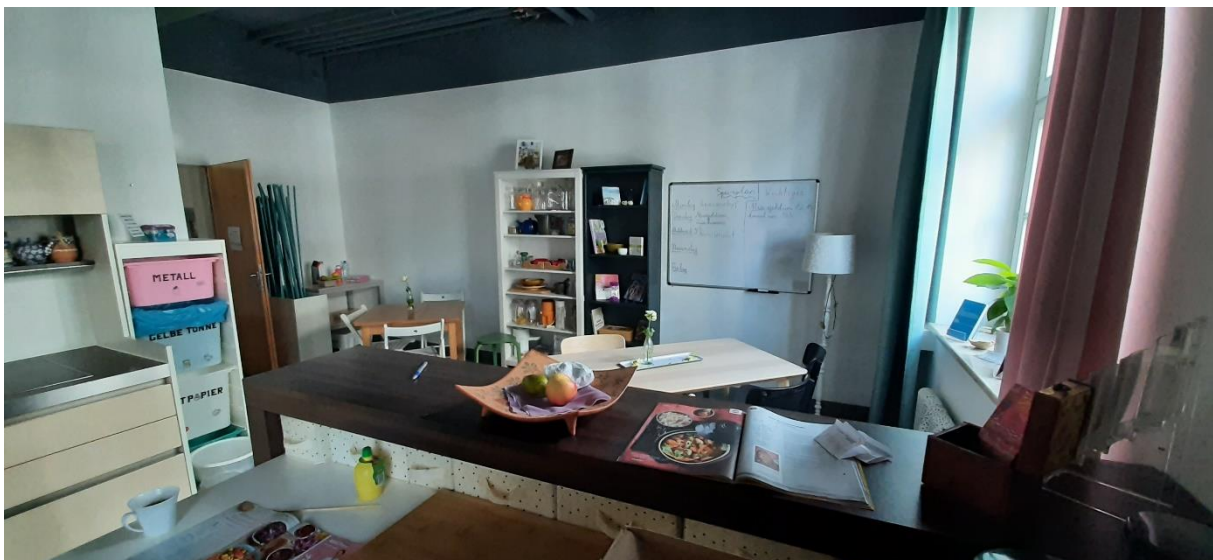
Ich war begeistert, welche Kreativität in jedem dieser Werke steckt und wie unterschiedlich die Kinder an das Thema herangegangen sind. Da wir für die Umsetzung nur knapp 30 Minuten Zeit hatten, fand ich es erstaunlich, wieviel in dieser kurzen Zeit entstanden ist.

Ich nehme aus dieser Woche mit, dass Reggio keine Vorgaben mag, dass der Forscherdrang dadurch bei den Kindern abstirbt und sie das Selbsterschließen der Dinge und des Wissens dadurch verlieren. Je mehr die Kinder an vorgefertigte und geplante Angebote gewöhnt sind, desto schwerer wird es ihnen fallen es selbst zu tun, es selbst zu begreifen.

Heute möchte ich davon schreiben, wie viel die Kinder über Nahrungsmittel lernen. Nicht aus Büchern, oder durch Zuschauen, sondern weil sie ihr Essen selbst zubereiten und kochen.

Freitags wird gemeinsam beschlossen, was es in der kommenden Woche zu Essen geben soll. Die Pädagogen kaufen fast jeden Tag frisch ein und die Kinder, die Küchendienst haben, fangen frühzeitig an zu kochen, denn um 12.30 Uhr ist "Mittagsjause".

Die Küche ist nicht nur Kinderrestaurant, sondern auch ein Atelier, in dem es um Lebensmittel geht. Ausprobieren, erfahren, probieren, verarbeiten, essen, Tischkultur, Zeitmanagement... Der Tisch wird auch vom Küchendienst gedeckt, die Wasserkrüge aufgefüllt und es muss nach dem Essen auch wieder aufgeräumt und sauber gemacht werden. Jedes Kind räumt nach dem Essen seinen Teller in die Spülmaschine und verlässt seinen Sitzplatz sauber, aber Töpfe, Pfannen und die Arbeitsflächen sind Aufgabe der Köch\*innen. Der Vorbereitungs- und Kochvorgang wird zwar meistens durch einen Pädagogen begleitet, jedoch macht jener nichts vor, sondern steht nur zur Seite, wenn Hilfe gebraucht wird.







Dienstag nachmittags findet ein Natur Atelier statt mit den Schwerpunkten Biologie und Natur, Gesundheit und Ernährung. Diese Woche brachte Dominique (Lehrerin) aus ihrem Garten "essbare Pflanzen" mit. Brennnesseln, Rhabarber, Brunnenkresse, und Rucola. Die Kinder sollten u.a. herausfinden, was man damit wohl Essbares herstellen kann. Rhabarberkompott, hatten wir vor 2 Wochen schon mal eingekocht, aus Brunnenkresse kann man Pesto machen und den Rucola mit dazugeben, aber, dass man Brennnesseln verarbeiten kann wie Spinat, war selbst mir neu. Je 2 Kinder machen sich an Kompott, Pesto und die vorgestern getrockneten Kürbiskerne (die wurden nebenbei auch noch geröstet, mit und ohne Salz). Ich machte mich mit einem Jüngeren Kind an den Spinat, da es bei der Mehlschwitze noch Hilfe brauchte. Dazu wurden noch Kartoffeln aufgesetzt.

Als alles zubereitet war, setzten wir uns an den Tisch und probierten unsere Ergebnisse.





Schon die jüngsten werden hier in der Atelier Schule an Lebensmittel und das Kochen herangeführt. Auch hier lernen die jüngeren wieder von den älteren. Dadurch, dass selbst gekocht wird, wird das Essen und alles, was damit zu tun hat auch mehr gewertschätzt und die Kinder sind stolz auf ihr Schaffen.

Heute Vormittag waren besuchten wir mit den Schülern den Bauernmarkt und anschließend mit einer kleinen Gruppe im Supermarkt, um alles für die heutige Mahlzeit zu besorgen. Wir waren etwas später zurück in der Schule, da musste es etwas schneller gehen mit dem Kochen. Mit vereinten Kräften wurde das Gemüse von allen anwesenden geschnitten der Reis gekocht und in kürzester Zeit stand das Essen auf dem Tisch.

Was ich in dieser Woche besonders beschäftigt hat, ist dieses flexible Handeln, an die Situation angepasst, jeder macht das was er kann, ist in vielen Lerneinheiten hier an der Schule erkennbar. Nicht jeder Tag ist gleich, nicht jeder Mensch ist jeden Tag gleich, Lernen ist nicht jeden Tag gleich und darauf lassen sich die Pädagogen ein ohne Druck oder Zwang auf die Kinder auszuüben. Hier wäre ich furchtbar gern zur Schule gegangen.