

TRIBI'S KOCHSHOW

Wie die Treibhaus-Küche in Zeiten von Corona weiterlebt
und jungen Erwachsenen die Esskultur vermitteln kann.



Konzept für interessierte Lehrpersonen, 8.4.2020/21.4.2020

Corinne Imbach, Geschäftsleitung Treibhaus Luzern
Phillipp Kehrl, Küchenchef Treibhaus Luzern

mit fachlicher Unterstützung von:
Irina Loosli, Hauswirtschaftslehrperson,
Oberstufe Horw, Schulhaus Zentrum



TRIBI'S KOCHSHOW

Das Treibhaus – Jugendkulturhaus der Stadt Luzern

Das Treibhaus ist Teil des gesamtstädtischen Angebotes für Jugendliche und junge Erwachsene in der Stadt Luzern. Zur Hauptzielgruppe zählen Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 16 und 25 Jahren, die sich aktiv oder passiv am jugendkulturellen Leben in der Stadt Luzern beteiligen wollen.

Das Kerngeschäft vom Treibhaus ist die Förderung von Jugendkultur. Jugendliche und junge Erwachsene können ihre Ideen ohne finanzielles Risiko und mit dem Coaching vom Treibhausteam verwirklichen. Sie lernen, Verantwortung zu übernehmen und aus eigener Motivation selber Projekte zu realisieren. Das Treibhaus ist ein Ort zum Wachsen, Erfahrungen sammeln und verrückte Ideen umsetzen – es ist ein Spielplatz, Experimentierfeld und Ausbildungsort zugleich.

Zum Treibhaus gehören unter anderem ein Veranstaltungsraum für Konzerte und Partys sowie ein professioneller Gastronomiebetrieb mit Beiz und Bar. Sowohl der Gastronomiebetrieb als auch das Kulturprogramm werden von Jugendlichen mitgestaltet und mitgetragen.

Die Treibhausküche bereitet von Dienstag bis Samstag frische Mahlzeiten für durchschnittlich 70 Gäste pro Tag zu. Schüler*innen, Studierende und im Treibhaus aktive Personen (so genannte Aktivist*innen) profitieren von ermässigten Preisen. Durch diese subventionierten Menüs ermöglicht das Treibhaus der Zielgruppe den Zugang zu gesunder und ausgewogener Ernährung. Im städtischen Jugendkulturhaus gehört der Treffpunkt in der Jugendbeiz und die damit verbundene Vermittlung von Esskultur ebenso zum Grundauftrag wie die aktive Betriebs-Mitgestaltung der Zielgruppe und der niederschwellige Zugang zum jugendkulturellen Angebot. Ausserhalb der regulären Öffnungszeiten bewirbt das Gastroteam auch Firmen und private Gesellschaften.

Weitere Infos zum Treibhaus Luzern: www.treibhausluzern.ch

Corona-Not macht erfinderisch: «Tribi's Kochshow»

Durch die Verordnungen des Bundesamts für Gesundheit während der Corona-Pandemie musste das Treibhaus seine Tore schliessen. Seit Mitte März finden keine Veranstaltungen mehr statt und auch die Treibhaus Küche ist geschlossen. Während sich viele Gastronomiebetriebe in dieser schwierigen Zeit mit neu erschaffenen Take-Away-Angeboten knapp über Wasser halten können, bleibt die Küche des Treibhauses bewusst geschlossen. Der Jugendkulturbetrieb und somit auch das Gastronomieangebot werden durch die Stadt Luzern subventioniert. Deshalb will das Treibhaus den nicht-subventionierten Gastronomiebetrieben in dieser schwierigen Zeit keine Konkurrenz machen, sondern nutzt die Zeit, um sich in den verschiedenen Bereichen neu zu erfinden. Da das Zielpublikum momentan nicht mehr ins Treibhaus kommen kann, kommt das Treibhaus nun auf digitalem Weg zu den Jugendlichen nach Hause.

Die beiden Köche im Treibhaus können ihrer regulären Arbeit in der Küche nicht mehr nachgehen. Gleichzeitig sind momentan alle Menschen an die eigenen vier Wände gebunden und stehen plötzlich täglich selbst hinter dem Kochherd. Die Lernenden müssen für den Schulunterricht zu Hause bleiben und die Lehrpersonen sind durch die neue Situation im «Homeschooling» enorm gefordert. Die Treibhaus-Küchencrew will ihre personellen Ressourcen nun gezielt einsetzen und ihr Fachwissen über eine Kochshow auf YouTube der Bevölkerung, insbesondere den Treibhaus-Aktivist*innen sowie Schüler*innen näherbringen und die Esskultur nach Hause vermitteln.



Die Kochshow fokussiert sich vor allem auf ein junges Publikum ab der ersten Oberstufe bis Mitte zwanzig. Als Jugendkulturhaus der Stadt Luzern kann das Treibhaus so die primäre Zielgruppe und potentielle neue Treibhaus Aktivist*innen oder Veranstaltungs-Besucher*innen über digitale Formate ansprechen, dem Grundauftrag weiter gerecht werden und gleichzeitig die frei gewordenen personellen Ressourcen zur Unterstützung des Schulsystems einsetzen.

Vorgaben für die Kochshow

Das Treibhaus konnte Irina Loosli, Hauswirtschaftslehrerin im Oberstufenschulhaus Horw, von der Idee begeistern, die produzierten Kochvideos für den Schulunterricht einzusetzen. Gemeinsam mit ihr hat das Treibhaus dafür nachfolgende Vorgaben entwickelt.

- Die Gerichte passen zum Jugendkulturbetrieb und treffen den Zahn der Zeit:
→ sie sind «fresh» und nicht zu klassisch.
- Die Gerichte werden in verschiedene Aufwands-Stufen eingeteilt:
→ nicht aufwändig; aufwändig; sehr aufwändig
- Die Gerichte nehmen einen Bezug auf mögliche Allergien und Ernährungsformen und zeigen verschiedene Alternativen auf.
- Die Gerichte sind möglichst saisonal und ausgewogen.
- Die Gerichte sind mehrheitlich fleischlos.
- Die Gerichte eignen sich für verschiedene Ernährungsstile und Kulturen.
- Einkaufslisten, Mise-en-Place und Rezepte für standardmässig vier Personen werden zur Verfügung gestellt und in den jeweiligen Videos verlinkt (auf die Treibhaus-Website).

Die Videos sind interessant, lehrreich und locker gestaltet und sprechen mit ihrer Sprache und Aufmachung vor allem Jugendliche an.

Folgende Inhalte werden zusätzlich vermittelt

- Erklärung von Spezialitäten und Eigenschaften der Lebensmittel
- Informationen über verschiedene Ernährungsstile und Esskulturen
- Erklärung von Garmethoden und Schnittarten
- Tipps & Tricks für die Zubereitung der Gerichte: (was, warum, wie, wann)
- Tipps & Tricks zur Präsentation der Gerichte (das Auge isst mit)
- Tipps & Tricks zur Resteverwertung (no Foodwaste; was man mit den Resten weiter kochen kann)

Weiterführende Partizipationsmöglichkeiten

- Bilder vom Kochen / Essen auf Social Media oder Schul-internen Plattformen uploaden/teilen
- Reviews oder weiterführende Tipps zu den einzelnen Rezepten hinterlassen
- Nachkochen der Rezepte in Tandems über eine Webcam
- ... weitere Ideen sind willkommen!

Rahmenbedingungen

- Das Treibhaus Luzern erstellt die Kochvideos mit eigenem Knowhow, technischem Equipment und personellen Ressourcen. Weder für Schulen noch für Nutzer*innen entstehen dadurch Kosten.
- Die Videos werden über die digitalen Kanäle vom Treibhaus verbreitet.
- Das Treibhaus Luzern kann in den Videos über den Jugendkulturbetrieb erzählen und welche Möglichkeiten junge Erwachsene im regulären Kulturbetrieb im Treibhaus haben.
- Das Treibhaus ist frei bei der Gestaltung der Inhalte und Menüs und verwendet dabei eine jugendgerechte Sprache.



Zielsetzungen

- Das Treibhaus kann seinem Grundauftrag in Corona-Zeiten nachkommen: Die Vermittlung von Esskultur und gesunder Ernährung bei der Zielgruppe wird auch bei geschlossenem Betrieb digital weitergeführt.
- Die Ressourcen vom Treibhaus (personell, Knowhow) werden für den Hauswirtschaftsunterricht erschlossen.
- Lehrpersonen werden durch die Ressourcen vom Jugendkulturbetrieb unterstützt und somit für den «Homeschooling-Unterricht» entlastet.
- Das Treibhaus kann bei der Videoproduktion Aktivist*innen (Technik, Multimedia und Gastro) sowie Praktikant*innen (Veranstaltungspraktikum und Soziokulturelle Animation) in das Projekt miteinbeziehen und weiterhin sinnvoll beschäftigen.
- Das Treibhaus kann über die Schulnutzung der Videos an ein breiteres, heterogen durchmisches Publikum gelangen und die Jugendlichen über neue/andere Kanäle erreichen.

Das Treibhaus als städtisches Jugendkulturhaus hat die gleiche Zielgruppe wie die Schulen: Daraus entsteht eine Win-Win Situation für beide Seiten.

Zeitplan

6. bis 9. April 2020:	Konzept «Tribi's Küchenshow», Erstellen der Menüplanungen / Einkaufslisten und Materialliste pro Show, Abklärungen Technik und Schnitt, Testvideo mit Schnitt, Briefing Multimediapool für Intro- und Outro-Produktion
14. bis 17. April 2020:	Feedback Testvideo von Irina Loosli, Verbesserungen, Einrichtung Social-Media-Kanäle und Kommunikationsplanung, Produktion Intro- und Outro durch den Multimediapool vom Treibhaus, Kontaktaufnahme Schulen
20. bis 24. April 2020:	Produktion von mindestens fünf Kochvideos, Medienmitteilung (Treibhaus produziert Kochvideos für Heimunterricht), Infos Lehrpersonen über städtische und kantonale Volksschulen, Kantonsschulen und zebis.ch
27. April bis Sommer:	Produktion von mindestens vier Kochvideos pro Woche Erweiterung des Formats / mögliche Idee: 1x pro Woche gemeinsames Live-Cooking oder Fragestunde über Webcam
nach Corona	allfällige Weiterführung des Formats in reduzierter Form (tbd)

Vorgehen

Sind Sie als Schule oder Lehrperson an unseren Videos für den Hauswirtschaftsunterricht oder andere Unterrichtseinheiten interessiert? Melden Sie bitte per E-Mail Ihr Interesse an. Wir halten Sie auf dem Laufenden und beliefern Sie als erstes mit den Videos von «Tribi's Kochshow». Oder haben Sie weitere Inputs, Wünsche oder Anregungen? Melden Sie sich jetzt bei uns, damit wir diese von Anfang an in den Produktionsprozess miteinbeziehen können.

Videos

Über diesen Link gelangen Sie zu den Videos und Menüs für den Unterricht (fortlaufende Ergänzung):
<https://www.treibhausluzern.ch/projekte/kochshow>

Kontakt

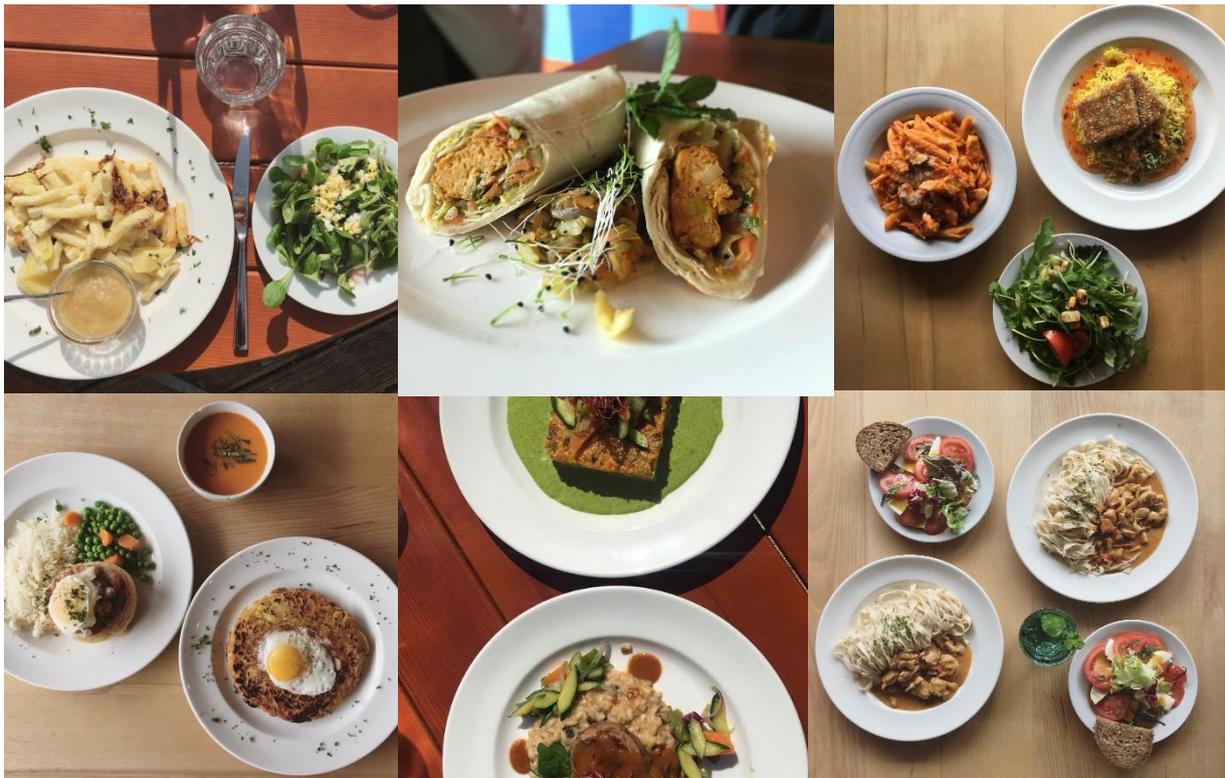
Corinne Imbach, Geschäftsleiterin Treibhaus Luzern
corinne@treibhausluzern.ch | 078 642 14 49



Impressionen aus der Treibhaus-Küche



→ Einmachkurs für foodsave.ch mit Küchenchef Phillipp Kehrl im Herbst 2019



→ Tagesmenüs aus der Treibhausküche