

Atelier dei Sapori

Wenn die Küche zur Werkstatt wird und Essen ein Erlebnis

Das Atelier of tastes – Atelier des Geschmacks ist eines der vielfältigen Ateliers, die in Reggio Emilia zu finden ist: im Loris Malaguzzi Zentrum, in den Krippen und Kindergärten sowie in der Grund- und Mittelschule. Essen als Kulturgut wird mit regionaler Zuwendung zelebriert. Die Küche ist seit dem Ursprung des Reggio-Ansatzes fixer Bestandteil seiner Bildungsphilosophie. Ein Beitrag der Bildungswissenschaftlerin Barbara Moser.

Caseificio – Malaguzzi und die Käsefabrik

In Reggio Emilia am Bahnhof angekommen, führt der direkte Weg in eine ehemalige Käsefabrik, in der das weltweit bekannte Loris Malaguzzi Zentrum beheimatet ist. Hier ist das Eintauchen in einen der spannendsten und inspirierendsten Bildungsansätze der Welt unaufhaltsam. Der Eintritt offenbart eine großzügige lichtdurchflutete Piazza, wo der Geruch von Kaffee, Crostinis und Croissants die Nase berührt und kein Weg am Atelier of tastes vorbeiführt. Offenheit, Aufrichtigkeit und Empfänglichkeit der Fabrikhalle, Licht und Geruch, Farben und modernes Mobiliar fordern zum Verweilen und zum Austausch mit der Reggio-Philosophie auf. Es ist eine eigene Welt fernab von Konsum und gesellschaftlicher Schnelllebigkeit. Ein Ort konzentrierter Fokussierung auf grundlegende Bildungsthemen nah der konkreten Lebenspraxis, welche essentiellen Wert in der Reggio-Pädagogik hat.

Essen als Ausdruck kultureller Identität

Essen ist ein wesentlicher Teil unserer Lebenspraxis – ein fundamentales Bedürfnis, genussvolles Gemeinschaftserlebnis und Ausdruck kultureller Identität. Loris Malaguzzis Leitgedanke »Die ganze Bildungseinrichtung ist eine Werkstatt, wo die Kinder die Welt erforschen und untersuchen« verwandelt Räume in Lernwerkstätten. Auch die Küche wird zum Ort des sinnlichen Genusses, ein Ort des künstlerischen Ausdrucks, der schöpferischen Auseinandersetzung mit Speisen und der Kontemplation. Das Kinderrestaurant spiegelt



Man soll dem Leib Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

kreative Inspirationen und genussvolle Esskultur wider, dient dem Genießen leckerer Mahlzeiten und ist Raum der Begegnung und Gespräche. Während einer Studienreise nach Reggio Emilia besuchen die zweijährige Sarah und ihre Mutter eine Reggio-Krippe. Es ist gerade Mittagszeit und die Kindergruppen genießen die in der Küche nebenan frisch gekochten Speisen auf der Piazza. Elena, eine Reggio-Pädagogin, lädt Sarah mit großer Selbstverständlichkeit ein, sich zu ihren italienischen Altergenoss:innen zu setzen und mitzuessen. Die deutschsprachige Sarah sitzt neben den italienischen Kindern. Gemeinsam wird gespeist und gelacht. Die Zutaten des Mittagessens stehen, mit den Begrifflichkeiten sichtbar ausgewiesen, auf einem der Tische auf der Piazza. In einer dabei liegendes Menükarte können Familien, Gäste und Besucher:innen das Menü nachlesen. Ein Plakat informiert sie zudem, um welche Lebensmittel es sich handelt. Was neben der Piazza und dem Menütisch in der Küche geschieht, hat nichts mit Lebensmittelkonsum und Kantinen-



abfertigung zu tun. Was hier in der Reggio-Einrichtung »8. März« stattfindet, ist ein pures sinnliches Erlebnis.

Inspirate – Create – Enjoy

Nicht das Konsumieren steht im Vordergrund, sondern die Lust und Muse am gemeinsamen Erfinden, Zubereiten und Kreieren. Den Speisen widmet man sich in der Reggio-Pädagogik nicht nur, weil der Hunger zum Essen drängt und gestillt werden will. Kinder und Erwachsene beschäftigen sich mit dem Prozess der Essensbeschaffung, der Vorbereitung und Zubereitung und erst dann, eingebettet in ein stressfreies Ambiente, mit der Nahrungsaufnahme. Ohne andere Ablenkungen, werden wir mit Auge und Gaumen verwöhnt. Gemeinsam essen. Entspannt und bewusst. Nachhaltig, gesund und sinnlich zugleich. Konsumkultur versus frisch zubereitet und selbst gekocht. Food Waste versus Food De-

sign. In der Kochwerkstatt stehen Kunst und Ästhetik, Slowfood und Nachhaltigkeit an oberster Stelle. Essen wird verstanden als Kulturgut und essentieller Bestandteil aller Kulturen. Die differenzierte Essenskultur bei den gegenwärtigen internationalen Einflüssen in den Bildungseinrichtungen zu erforschen, gleicht einer Ethnologie.

Authentizität beim Kochen

Ohne Essen wären wir heute nicht, wo wir sind. Bestimmte Lebensmittel machten den Menschen stärker und klüger und die soziale Anregung ließ ihn innerlich aufblühen.

»Du bist, was du isst!«, besagt ein Sprichwort, und es steckt darin ein Stück Wahrheit. Lebensmittel sind schöpferischer Impuls und Energie und Kraftstoff, um aktiv und lebensfähig zu sein. Entscheidend ist jedoch weniger das »richtige« Lebensmittel, sondern vielmehr die Authentizität



und Narration als schöpferischer Akt beim Kochen und der Prozess des Essens. Geschmackvolles Essen ist unumgänglich mit körperlicher und geistiger Gesundheit verbunden. Die Kinder in Reggio Emilia lernen, dass Essen ein kreativer Prozess ist, ein Aussteigen aus dem oftmals anstrengenden leistungsorientierten Alltag, ein Gefühl und eine Lebenseinstellung und nicht nur Nahrungsaufnahme. Das Atelier of tastes öffnet Raum nicht nur für Kontakt mit der eigenen Kultur und anderen Kulturen, sondern installiert eine identitätsstiftende Beziehung zu den Ressourcen, welche die Natur als Lebensmittel bereitstellt. Die Konfrontation mit diesem Thema passiert stetig. Nicht als isolierte Bildungsaktivität, sondern als ein pädagogischer Prozess: Bildungsarrangements wie Kräutergarten anlegen, sich partizipativ beim Speiseplan einbringen, bei der Beschaffung von Lebensmitteln dabei sein und sich Wissen um die Herkunft und die Produktion von Lebensmitteln aneignen, gehören genauso dazu, wie ganz praktisch in der Küche Hand anzulegen und einzigartige Speisen zu kreieren. Eintauchen in die Welt des Geschmacks, Genuss erleben als eine Freude am Tun, Wirken und Ergebnis.

Kinder kochen experimentell

Kinderhände und Kindergehirne sind vor allem eines: flexibel und flink im Denken und Handeln. Juri nimmt den Rhabarber, riecht am Blatt, Matilda führt ihre Finger über die Blattadern. Sie nimmt die Erhebungen des Blattes wahr – mit der Erkenntnis, dass sich die Oberfläche wie eine Muschel anfühlt. Amato beginnt das Blatt in Streifen zu schneiden, diese in Wasser zu geben und zu beobachten, wie sie und das Wasser sich verändern. Die kleine Kunstgruppe erstellt mit der Kunstpädagogin im Atelier eine Frottage von den



Rhabarberblättern. Die Atelierista fotografiert die Blätter und stellt sie den Kindern zum Abzeichnen mit schwarzen Faserschreibern auf Transparentpapier zur Verfügung. Die Riesenblätter werden zu kleinen Blattgebilden, die kurze Geschichten zum Einsetzen, Wachsen, Pflegen und Ernten des Rhabarbers erzählen. Die Kinder der Reggio Atelier Schule in Linz schreiben diese mit hoher Fantasietätigkeit in Verbindung zu ihrem Rhabarberwissen auf Leporellos. Sie sind offen dafür, was Rhabarber und Co können. Nichts hindert sie in ihrem Drang tätig zu sein und aktiv die Grenzen der Möglichkeiten zu überschreiten. Sie wollen wissen, was in diesem Lebensmittel steckt. Neben Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen, entdecken sie Farben und Düfte und entfalten ihre schöpferische Inspiration. Ob Rhabarber-Erdbeer-Kompott oder Rhabarber-Tiramisu – die Kinder lernen im Pflanzen- und Naturatelier, dass Rhabarber geschält und roh nicht gegessen



werden sollte. Die geschälten Streifen vom Stängel legt Matilda ebenfalls in das Wasser und schaut ihnen beim Kringleln zu. Pflanzen leben! Pflanzen verändern sich und im besten Fall auch den Ernährungsstil der nächsten Generation. Von Fastfood wird die Menschheit sicher weder intelligenter noch gesünder werden.

New Age statt Anti Aging

Zukünftig nehmen Einsichten über das Zusammenspiel eine bedeutendere Rolle ein, als die Analyse der beteiligten Einzelteile. Gegensätze und das Irrationale bekommen Platz, um einen neuen Handlungsspielraum zu eröffnen. Fast könnten wir sagen, dass diese neue Lebensarchitektur auch beim Essen als individuelles Eat-Style ankommt. Den neuen Life-

style kreieren die Kinder: Diverses ausprobieren, Trennen oder miteinander koppeln, vom Individualismus »kosten« und einen einzigartigen Weg kreieren. Norah nimmt die Avocado. Statt der vertrauten Guacamole ist sie enthusiastisch darauf ausgelegt, eine Neukonzeption zu erzeugen und ersetzt die Zitronen mit Mandarinen. Neue Ideen entstehen im Atelier of tastes nicht bereits einen Tag zuvor im Kopf, sondern spontan. Weil vielleicht die Lust auf eine Mahlzeit mit Avocado größer ist, als bis zum Nachkauf von Zitronen zu warten, vermischt Norah die Avocado mit Mandarinstückchen und einer dezenten Menge Zwiebeln. Der mexikanischen Guacamole wird mit einer süßen statt sauren Geschmacksexplosion ein orientalischer Touch eingehaucht.

Atelier of tastes ist ein Forschungslabor

Das Atelier of tastes ist nicht nur eine pädagogische Idee, sondern ein permanentes Forschungsprojekt, basierend auf dem Ursprung und der Entwicklung von Geschmacksempfindungen ab der Kindheit. Es erzeugt auch Provokation von neuen Ideen zu Solidarität, Investments rund ums Essen und Wohlfühlen einzelner Menschen und von Gemeinschaften. In Reggio Emilia wird es von einem Forscherteam geleitet und begleitet, das sich aus Wissenschaftler:innen der Harvard University und den Küchenchef:innen der Einrichtungen zusammensetzt. Von der Küchenchefin Paola erfährt die Studiengruppe, wie man sich Lebensmitteln annähern und sie erforschen kann:

- Auf den Lichttisch legen und in frischem, verwelktem oder vertrocknetem Zustand betrachten
- Riechen vor dem Verkosten
- Früchte in ihren Konsistenzen betrachten und im Detail erforschen



- Farben und Formen extrahieren und eine künstlerische Session gestalten
- Eine Farbpalette kreieren und überlegen, wie noch mit den Farben weitergearbeitet werden kann
- Ihre kulturelle, geografische und geschichtliche Vielfalt entdecken
- Regionale Lebensmittel erforschen und wertschätzen
- Familien und externen Gästen ein hohes Maß Gastfreundschaft entgegenbringen und Geselligkeit in Kombination mit gemeinsamem Speisen, Sitzen, Essen und Sprechen genießen
- Kinder ermutigen, eine breite Variation von Geschmäckern zu erfahren, um ein breites Geschmacksrepertoire auszubilden
- Audioaufnahmen vom Klang von Essen machen

Kreationen aus dem Moment

Nahrungsmittel und viele Zutaten aus der Küche kommen auch in den Laboren für das forschende Lernen in Reggio-Einrichtungen zum Einsatz. Viele haben geniale Funktionen und Wirkungen. Salz z.B. ist ein bedeutender Wunderstoff im Labor, denn Salzkristalle können ganz viel: In Verbindung mit Essig werden Metallmünzen wieder glänzend, eine hohe Salzkonzentration lässt ein Ei in einem Glas voller Salzwasser an der Wasseroberfläche schweben. Mit roten Rüben können wir Wasser färben, um daraus Pflanzenfarben herzustellen. Der Gang in die Küche ist eine alltägliche Routine, nicht nur, wenn es ums Essen zubereiten und kochen geht, sondern auch, wenn die Kinder im Labor forschen und Weltzusammenhänge erkunden wollen. Welche Zutaten aus der Küche notwendig sind, ist eine Frage der gegenwärtigen Interessen – heute sind es vielleicht Knochen, die im BioLab



(Biologielabor) zersetzt werden sollen und morgen Eiszwürfel, um sie zusammenzukleben. Der Moment gibt den Ton an. Beim Forschen, beim Essen und beim Kochen. In der Küche der Kinder ist dies fortwährende Normalität und tägliche Dynamik. Sie erleben, dass Kochen ein Handwerksprozess ist, dass Mahlzeiten einzigartige Werke sind, die in Werkstätten mit richtigen Instrumenten, Werkzeugen und Utensilien entstehen. Auch hier entflammen sich die Ideen für Kreationen aus dem Moment. Entscheidungen, wie z.B. die, dass das Schnippeln von Karotten in Scheiben, Stiften oder feine Streifen den Geschmack beeinflusst, führt zu wieder neuen Möglichkeiten und Erkenntnissen. Im Atelier of tastes würden wir Kinder nie fragen, ob sie dieses oder jenes Nahrungsmittel mögen. Die Frage »magst du Kartoffel



fein/Äpfel/Brot/Fisch ...« verhüllt dessen Facettenreichtum, statt differenzierte Perspektiven auf Formenwandel und transformative Gestaltkraft zu öffnen.

Verantwortung für eine neue Kultur

Esskultur ist nicht irgendeine Kultur, sie ist Ausdruck individueller und gesellschaftlicher Werte und Gegebenheiten. In den Ateliers of taste treffen wir auf ästhetisch ansprechende Mahlzeiten aus ausgewählten Zutaten. Auf visuellen Genuss und olfaktorisches Erlebnis, bevor der Geschmackssinn zum Tragen kommt. In den Geschmacksknospen auf der menschlichen Zunge befinden sich Geschmackssinneszellen. Diese verteilen die wahrgenommenen Sensibilitäten auf der Zunge und befördern die Empfindungen in die Großhirnrinde. Erst dort bildet sich die Entscheidung, ob ein Essen als besonders köstlich oder unangenehm abscheulich eingestuft

wird. Die Geschmackssinneszellen lernen bereits ab Geburt und im Laufe der kindlichen Entwicklung, sich auf Differenz oder auf Banalität einzustimmen. Wie meine Zunge wahrnimmt und welche Informationen im Gehirn landen, entscheidet sich im Kindesalter. Die Verantwortung für die Sensibilisierung der Geschmacksnerven unserer Kinder und eine zukünftige nachhaltige Esskultur liegt bei uns.

Barbara Moser ist Bildungswissenschaftlerin, Elementarpädagogin und Atelierleiterin. Die Aktivierung von Kreativ- und Innovativ-Potenzialen durch kreativ-künstlerische Atelierarbeit ist ihr zentrales Anliegen. Sie arbeitet und lebt in Linz und reiste als internationale Vertreterin des Reggio-Ansatzes von Kapstadt bis nach Luxemburg.

Kontakt
barbara@reggiobildung.at