

Das

# UMSETZUNGSHANDBUCH

zum Bildungsprojekt



Modul 2

## KOCHAKTION

---

Eine Initiative von

**FIELDS**  
Corporate Responsibility

gefördert durch

**DBU**  
Deutsche  
Bundesstiftung Umwelt

**MEHR  
WISSEN!  
MEHR TUN!**








Nachhaltigkeit lernen

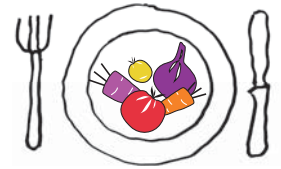


Weltdakade der  
Verreinten Nationen  
2009-2019  
Bildung für  
nachhaltige  
Entwicklung  
UNESCO

Ausgezeichnet als  
offizielle Maßnahme  
der Weltdakade  
Nationaler Aktionsplan

## Übersicht über die Projektmodule

Projektmodul	Was passiert?
<b>Vorbereitung im Hort</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eine Person wird benannt, die für die Koordination und Umsetzung des Projekts verantwortlich ist</li> <li>▶ Das Vorhaben wird den Kindern vorgestellt</li> <li>▶ Motivierte Kinder bekunden ihr Interesse an einer Mitarbeit</li> <li>▶ Zusammenstellung einer Gruppe von ca. 15 Kindern</li> <li>▶ Eltern werden informiert</li> <li>▶ Lernorte und lokale Partner werden gesucht</li> </ul>
<b>Impulsworkshop</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Handlungsorientierter Einstieg in das Thema „Alte Kulturpflanzen und seltene Nutztierassen“ mit Mitmachaktionen und einer ersten Kochaktion</li> </ul>
<b>Kochaktion</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Kinder kochen ein Gericht aus alten Sorten und lernen dabei mehr über die Verarbeitung von Lebensmitteln und den Umgang mit Küchenwerkzeugen</li> </ul>
<b>Gemüse-/Kräuterbeet</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Kinder lernen vielfältige, kreative Möglichkeiten der Bepflanzung (z. B. Anzucht von Setzlingen in Tetrapaks)</li> <li>▶ Die Kinder legen ein Gemüse- und/oder Kräuterbeet an, pflegen es kontinuierlich und führen ein Pflanzentagebuch</li> <li>▶ Sie beschäftigen sich mit den verschiedenen Phasen der Gartenarbeit (Anpflanzung, Pflege, Ernte)</li> <li>▶ Ein Erntefest bildet den feierlichen Abschluss</li> </ul>
<b>Besuch von Lernorten</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mögliche Lernorte (abhängig von den lokalen Gegebenheiten)</li> <li>▶ Besuch eines Bioproduzenten</li> <li>▶ Besuch eines Bioladens</li> <li>▶ Besuch einer Restaurantküche</li> <li>▶ Durchführung handlungsorientierter Aktivitäten vor Ort nach vorheriger Absprache</li> <li>▶ Vertiefung der spezifischen Themen durch Vor- und Nachbereitung</li> </ul>
<b>Marktstand</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Kinder gestalten einen Marktstand, an dem sie eigene Produkte präsentieren und einen Verkostungsparcours durchführen</li> <li>▶ Geeignet sind Wochenmärkte oder Veranstaltungen im Umfeld (z. B. Schul-, Familien- oder Stadtteilstände) oder auch ein Stand auf dem Hof bzw. im Eingangsbereich der Einrichtung</li> </ul>
<b>Kinder kochen mit den Eltern</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kleiner Koch-Workshop für die Eltern der teilnehmenden Kinder</li> <li>▶ Eltern kochen unter der Anleitung der Kinder</li> <li>▶ Gemeinsames Essen an einem schön gedeckten Tisch</li> </ul>



## Willkommen beim Koch-Aktionstag!



### A. Worum geht es?

Was biologische Vielfalt und gute Ernährung konkret bedeuten, können die Kinder durch eigenes Erleben beim gemeinsamen Kochen erfahren. Sie werden spielerisch anhand von konkreten Beispielen an die Sortenvielfalt und deren Ausprägungen in Geschmack, Form, Geruch etc. herangeführt. Ziel dieses Moduls ist es, ein kleines „biologisch vielfältiges“ Menü oder Gericht zu kochen, das die Kinder nach der Zubereitung gemeinsam essen – die Rezepte sollten kindgerecht und einfach nachkochbar sein, denn die Kinder werden zugleich mit einfachen Kochtechniken vertraut gemacht.

Die Kinder kochen mit den für sie neuen alten Nutzpflanzen. Sie sensibilisieren ihren Geschmackssinn, erweitern ihren Geschmackshorizont, verbessern ihre Kochkünste und ihre feinmotorischen Fähigkeiten. Sie eignen sich einfache Kniffe und Grundregeln des Kochens an und lernen Rezeptanweisungen zu verstehen. Über die Beschäftigung mit den Zutaten erfahren sie mehr über die (überwiegend regionalen und saisonalen) Zutaten, deren Geschichte und Verwendung sowie über die Gründe, warum sie so selten geworden sind.

Etwas ganz Besonderes ist es, wenn ein „echter“ Koch die Zubereitung des Gerichts professionell anleitet. Die Kinder können dann auch erfragen, wie der Alltag und das Arbeitsleben eines Kochs aussieht, und sie bekommen einen Einblick in dieses Berufsfeld. So werden die Kinder schließlich selbst zum Koch! Für diese ist das ein ganz besonderes Erlebnis. Auch für die öffentlichkeitswirksame Präsentation des Projekts kann die Zusammenarbeit mit einem Koch hilfreich sein.

Für die erfolgreiche Durchführung des Projekts ist die Zusammenarbeit mit einem Koch natürlich nicht zwingend nötig. So ist es ebenso gut möglich, das Projektmodul auch ohne „echten“ Koch auf interessante und motivierende Weise durchzuführen.

**Tipp!** In gut sortierten Lebensmittelgeschäften, vor allem in Biomärkten, kann man saisonabhängig durchaus alte und unbekannte Sorten erhalten. Auf dem Wochenmarkt kann ein engagierter Bauer vielleicht auf Nachfrage eine alte Sorte besorgen. Auch Gemüselieferanten, die Gemüseboxen nach Hause liefern, kommen als Bezugsquelle für ungewöhnliche Gemüsesorten in Frage. Im Anhang sind einige Adressen und Kontaktdaten aufgelistet, die weiterhelfen können. Diese ist nicht vollständig, es gibt regional ganz unterschiedliche Bezugsmöglichkeiten.





## Willkommen beim Koch-Aktionstag!



**Tipp!** Bei der Auswahl der Rezepte ist zu bedenken, dass die Kinder so viel wie möglich selbst machen dürfen. Also lieber ein einfaches Rezept nehmen, als Teile der Gerichte ohne sie vorzubereiten!

Kinder können sehr viel mehr, als wir es ihnen häufig zutrauen. Erwachsene – insbesondere Eltern – nehmen den Kindern manchmal zu schnell die Handgriffe ab, in dem Ansinnen, sie zu unterstützen. Doch davon lernen die Kinder den Umgang mit Küchenwerkzeugen und die Zubereitung von Gerichten nicht. Das lernen sie, wenn sie selbst etwas geschafft haben und am Ende stolz darauf sind. Pädagogen und Eltern haben die Aufgabe, die Kinder dabei zu unterstützen, die jeweiligen Aufgaben selbst realisieren zu können.



### B. Beispielhafter Ablauf des Moduls

#### Möhrenbuffet

1. Begrüßung und Einstieg
2. Kochaktion
- Pause
3. Verkostung
4. Abschlussrunde



### Anleitungen: Aktionen im Detail

#### 1. Begrüßung und Interview

##### Handouts

- Partnerinterview (AB9)

Nach einem gemeinsamen Einstieg und Ausblick auf das Kochmodul, beginnt die inhaltliche Arbeit zum Thema. Es wird geklärt, wie ein Interview geführt wird und die Kinder finden sich in Zweierteams zusammen. Sie starten mit dem Interview und befragen sich zu ihren Essgewohnheiten, Kocherfahrungen und Lieblingsgerichten (AB9). Ein Kind beginnt mit der Befragung und trägt die Antworten auf das Arbeitsblatt des anderen Kindes ein. Nach 5-10 Minuten werden die Rollen getauscht. Diese kurze Interview-Runde ist ein guter Einstieg in das Thema Kochen. So setzen sich die Kinder intensiv mit ihren eigenen Vorlieben und Fähigkeiten in Bezug auf das Thema Essen und dessen Zubereitung auseinander. Nach Möglichkeit stellen die Kinder die Antworten auf alle Fragen oder nur die Lieblingsspeise ihres Interviewpartners der Gruppe vor. Das geht gut, wenn ein Kreis gebildet wird und immer das Team, das die Ergebnisse präsentiert, dazu in die Mitte kommt. Den Impulsworkshop aufgreifend werden danach noch einmal die wichtigsten Küchenregeln besprochen und wiederholt.

**AB9 Partnerinterview: Lieblingsgericht und Kocherfahrungen**

**Aufgabe:**

- Such dir einen Interviewpartner.
- Sprich! Gemeinsam du, wer mit dem Fragebogen beginnt.
- Notiert euch in der Tabelle die Antworten.
- Nach der ersten Runde wechselt ihr euch ab, so dass jeder einmal Fragen stellt und einmal Antworten gibt.
- Stellt die Lieblingsgerichte eurer Partnerin in der Gruppe vor.

**Tipp:** Wie ein richtiger Zeitungsjournalist selbst auch ihr auf folgende Regeln achten:

- ✓ Hört genau zu, was der andere sagt.
- ✓ Fragt nach, wenn ihr etwas nicht richtig verstanden habt.
- ✓ Fragt am Ende des Gesprächs, ob euer Interviewpartner noch etwas zum Thema sagen möchte, das ihm wichtig ist.

Interview mit:	
Frage	Antwort
1. Was isst du am liebsten?	
2. Wie oft isst du dein Lieblingsessen?	
3. Welche Zutaten (Obst, Gemüse, Fleisch, ...) gehören zu dein Lieblingsgericht?	
4. Was hast du schon selbst gekocht?	

AB Arbeitsblatt 9



# Willkommen beim Koch-Aktionstag!



**Variation:** Kommt ein „echter“ Koch zu Besuch, können die Kinder im Vorfeld Interview-Fragen vorbereiten und die Ergebnisse dem Koch vorstellen.



## 2. Kochaktion

### Material

- ☐ Zutaten
- ☐ Kochutensilien, je nach Speise zu definieren (Brettchen, Messer, Sparschäler, Reiben, Kartoffelstampfer, große Schüsseln, Töpfe, Backblech)
- ☐ Schürzen
- ☐ Geschirr und Besteck zum gemeinsamen Essen, oder für das Möhrenbuffet: kleine Schüsseln, kleine Gabeln und Löffel, Zahnstocher
- ☐ Küchenrolle
- ☐ Pro Tisch einen Abfallbehälter für Küchenabfälle
- ☐ Pflaster (für den Notfall)
- ☐ Bastelmaterial (Stifte, Bürolocher)
- ☐ Gefäße/Dosen, falls Essen übrig bleibt
- ☐ Mülltüten, Eimer und Lappen

### Handouts

- ▶ Rezept Möhren (RB3)
- ▶ Evtl. Tischaufsteller mit Rezepten (TB6 - TB10), Beschreibung (TB1)

Zuerst werden die verschiedenen Möhrensorten gezeigt und besprochen.

Fragen die in diesem Einstieg gestellt werden können:

- Wer kennt die lila Möhre?
- Wer hat sie schon einmal gegessen?
- Wie esst ihr Möhren am liebsten?
- Welche Gerichte mit Möhren kennt ihr?
- Welche Namen gibt es noch für Möhren? (Mohrrübe, Karotte, gelbe Rübe, Rübli)
- Wer hat schon einmal selbst etwas mit Möhren gekocht?

Anschließend werden die vier Möhren-Rezepte (RB3) kurz vorgestellt und die Kinder entscheiden sich, welches Rezept sie kochen möchten. Entsprechend werden die Kochteams gebildet.

Bei wenigen pädagogischen Begleitern oder einer kleinen Projektgruppe bietet es sich an, nur zwei Gruppen zu bilden. Eine Gruppe bereitet Ofenmöhren und Salat zu, die andere den Möhrenstampf und Sticks.



RB Rezeptblatt 3





## Nun werden die Kinder zu Köchen!

- ▶ Hände waschen.
- ▶ Die jeweiligen Küchenwerkzeuge gemeinsam ansehen (Sparschäler, Messer, Reibe, Kartoffelstampfer) und den Umgang damit besprechen (Wie kann man eine Möhre zerkleinern? Wie schneidet man sie und in welche Formen? Welche Form eignet sich zum Möhrenknabbern, Möhrensalat/Ofenmöhren am besten? Wie bereitet man Möhrensticks/Möhrensalat/Ofenmöhren/Möhrenstampf zu?)
- ▶ Jedes Möhrengericht (außer die Ofenmöhren) wird nach Farben sortiert zubereitet (Unterschiede zum Schneiden des Gemüses aus dem Impulsworkshop feststellen. Lassen sich die unterschiedlichen Möhren alle gleich gut schneiden?). Es werden also pro Arbeitstisch dementsprechend viele Schüsseln benötigt.
- ▶ Der Arbeitsplatz muss zwischendurch immer wieder aufgeräumt werden. Gerade beim Abschälen der Möhren fallen sehr viele Abfälle an. Sind alle Gerichte zubereitet, wird der gesamte Tisch aufgeräumt und abgewischt. Dann können die Gerichte für die Verkostung oder das gemeinsame Essen angerichtet werden. Hier ist bereits im Vorfeld zu klären, wie die Kinder von den vielen verschiedenen Gerichten probieren werden (am Büffet oder gemeinsam am Tisch? Kleine Teller, Schüsselchen oder Servietten, Gabeln, Löffel oder Spieße, ...?)



**Tipp!** Bei der Arbeit mit violetten Möhren sind Kochschürzen und Tischdecken sinnvoll. Denn sonst färben sie nicht nur die Hände lila...



**Tipp!** Gutes Küchenwerkzeug ist beim Kochen das A und O. Vor dem Projekttermin sollten Sie ausprobieren, welche Messer sich für Kinderhände und die Zubereitung der Gerichte am besten eignen. Entgegen der Annahme, große Messer seien nichts für Kinderhände, benötigen die Kinder zum Durchschneiden großer Möhren auch große Messer. Mit denen schaffen sie es, dicke Möhren durchzuschneiden. Sparschäler zum Schälen der Möhren sollten möglichst eine querliegende Klinge besitzen. Dieses Modell ist für Kinder am einfachsten und ungefährlichsten zu bedienen.



## Kleine Geschichte der Möhre

Ursprünglich gab es die Möhre in vielen verschiedenen Farben, von weiß über gelb und rot bis hin zu lila-schwarz. Die früher viel verzehrte Ur-Möhre ist außen schwarz-lila und innen orange. Vermutlich entstand die orangene Möhre erst durch die niederländische Züchtung im 17. Jahrhundert, als die Ur-Möhre mit einer gelblichen Möhre gekreuzt wurde. Nach und nach verdrängte diese orange Möhre dann alle anderen Möhrensornten vom Markt.





Die violette Möhre besitzt viele Eigenschaften, die typisch für alte Sorten sind. Sie enthält einen höheren Vitamingehalt als die übliche, orange Schwester. Durch den hohen Gehalt an Vitamin B und C, Beta-Carotin und Anthocyan ist sie besonders gesund. Sie gilt als robuster und häufig schädlingsresistenter. Außerdem besitzt sie einen intensiveren Geschmack als die orange Möhre.

Siehe auch: Infoblatt Möhren (IB27), für Pädagogen



## 4. Verkostung

Aus allen Gerichten wird ein großes Buffet aufgebaut. Dieses sieht beeindruckend aus, denn pro Tisch gibt es jeweils vier farblich unterschiedliche Gerichte. Das Farbenspektrum auf dem Tisch ist beeindruckend.

Die Kinder präsentieren sich gegenseitig die Gerichte und erzählen, wie sie diese zubereitet haben. Anschließend können alle von den verschiedenen Gerichten kosten. Sie probieren die verschiedenen Sorten vom Rohzustand bis zum gegarten Zustand.



**Tipp!** Dieses Projektmodul bietet eine optimale Gelegenheit, die Eltern der Kinder näher über das Projekt zu informieren und auf das Thema „Biodiversität und alte Sorten“ aufmerksam zu machen. Die Eltern werden sich bestimmt für die Gerichte, die von den Kindern gekocht wurden und die dafür verwendeten besonderen Gemüsesorten interessieren.



**Tipp!** Nicht immer wird alles aufgegessen. Haben die Kinder Aufbewahrungsbehälter dabei oder gibt es diese in der Einrichtung, können sie das übriggebliebene Essen mit nach Hause nehmen.

Oft fragen sie auch explizit nach, ob sie etwas mitnehmen können, denn sie wollen ihren Eltern zeigen, was sie hergestellt haben. Das ist eine sehr gute Möglichkeit, die Eltern indirekt mit einzubeziehen.

Ist das Projekt am Ende des Tages und werden die Kinder von ihren Eltern abgeholt, dann bitten Sie die Kinder, ihren Eltern das Buffet zu zeigen, sie etwas probieren zu lassen und ihnen zu erklären, was sie gemacht haben. Eltern sind meistens sehr interessiert – nicht nur an dem, was die Kinder gemacht haben, auch an den alten Sorten und an den Rezepten.

Auch bietet es sich an, kleinere Portionen für das Kollegium mit vorzubereiten. So weckt das durchgeführte Projekt gleich geschmackvolles Interesse bei den Mitarbeitern, und die Kinder erfahren durch sie die Wertschätzung ihrer Arbeit.



IB Infoblatt 27





## Willkommen beim Koch-Aktionstag!



### C. Weitere Ideen und Variationsmöglichkeiten

#### Einkaufen

Es ist pädagogisch sinnvoll, mit den Kindern zusammen die Zutaten für das Rezept einzukaufen. Ist das möglich, wird gemeinsam eine Einkaufsliste erstellt und die Kinder überlegen, wo sie die Zutaten bekommen. Kleine Einkaufsgruppen können jeweils die Zutaten in dem Laden finden, in den Einkaufskorb legen und an der Kasse bezahlen. Dafür sollte ein weiterer Projekttermin eingeplant werden.

#### Rezepte schreiben, malen, basteln

Die Kinder erhalten die Rezepte als Arbeitsvorlage für ihre Projektmappe. Möglich ist auch, dass sie sich die Rezepte abschreiben eine Bilderanleitung malen oder für das Buffet Tischaufsteller mit den Zutaten der Gerichte herstellen (Rezeptvorlage AB14).

#### Möhrenurwald

Um zu zeigen, dass aus den Möhrenabfällen neues wächst, werden die Möhrenköpfe auf etwas Watte in eine flache Schale gebettet. Werden die Möhrenstümpfe regelmäßig gegossen, sprießt das Möhrengrün erneut und es entsteht ein kleiner Möhrenurwald!

Hier kann auch das Pflanzenforscherbuch (AB8) wieder zum Einsatz kommen.

#### Weitere Arbeitsblätter

- Die goldenen Küchenregeln (AB10): Gemeinsam finden, worauf in der Küche geachtet wird!
- Kleine Schneideübung (AB11): Weiche und feste Lebensmittel schneiden

#### Repeptsammlung für verschiedene Gerichte aus alten Sorten:

- Apfel-Möhren Couscous (RB4): Braucht keinen Herd!
- Gemüsepfanne (RB5): Bunt und lecker!
- Gemüsedips (RB6): Braucht keinen Herd!
- Salat (RB7): Bei diesem Gericht entscheiden die Kinder, was sie in den Salat mischen!

AB14 Rezept für:

Zutaten:

Zubereitung:

AB Arbeitsblatt 14

AB10, S.1 Die „goldenen“Küchenregeln

Bevor die Kinder zu kleinen Köchen werden, können mit den „goldenen Küchenregeln“ gemeinsam ein paar wichtige Grundregeln für das Verhalten in der Küche und beim Umgang mit Lebensmitteln festgehalten werden. In einer offenen Gesprächsrunde werden die Küchenregeln gemeinsam und auf kleinen Zetteln festgehalten. Nachdem einige Küchenregeln zusammengelassen sind, zieht jedes Kind einen der kleinen Zettel und kann dann in den nächsten 5 Minuten ein zu Küchenregel passendes Bild malen. Danach stellt jedes Kind kurz vor, was es gemalt hat. Später wird gemeinsam ein passender Ort in der Küche festgelegt, an dem die Regelbilder aufgehängt wird.

Material:

- Scheren
- Bastelzettel
- DIN A4
- Klebeband zum Aufhängen der Regelbilder

Anregungen zu den goldenen Küchenregeln!

Vor dem Hantieren mit Lebensmitteln Hände waschen!

Obst und Gemüse vor dem Kochen oder Verzehr waschen!

Energie sparen beim Kochen! Deckel beim Kochen auf den Topf!

Fertig mit einer Aufgabe? Arbeitsplatz aufräumen!

Vorsicht heiß! Heiße Töpfe, heißes Wasser oder der heiße Ofen und die Herdplatte!

Kochen mit Fleisch? Nehmt eigene Schneidebretter für das Fleisch!

AB Arbeitsblatt 10





## Willkommen beim Koch-Aktionstag!



- Ofenkartoffeln (RB8) + Infoblatt Kartoffel (IB18): Bunte Ofen Pommes Frites mit Kräuterquark (RB1) kombinieren!
- Ketchup (RB9) + Infoblatt Tomaten (IB29): Wer sagt, dass Ketchup rot sein muss?
- Knäckebrot (RB10) + Infoblatt Getreide (IB24): Knuspriges aus Urgetreide
- Gemüsewaffeln (RB11) Infoblatt Getreide (IB24): Braucht keinen Herd!
- Süße Waffeln (RB12) Infoblatt Getreide (IB24): Braucht keinen Herd!
- Apfelkompott (RB13) + Apfel Geschmackstest (AB4): Sortentest!

Auch im Internet finden sich natürlich zahlreiche leckere und kindgerechte Rezepte! Wie wäre es mit:

- Gemüsebratlinge (z. B. Kartoffeln, Linsen, Möhren, Zucchini, Bohnen)
- Gemüsechips (Kartoffeln, rote Bete, gelbe Bete, geringelte Bete, Möhre, Pastinake, Petersilienwurzel, Süßkartoffel, Topinambur)
- Kartoffelkuchen (blaue Kartoffelsorte)
- Kartoffelsalat (Sortenmix)
- Möhrenkuchen (violette Sorte)
- Tomatenquiche (bunte Tomatenmischung)
- Rote Bete Püree
- Möhren-Aufstriche (mit Nüssen, Sonnenblumenkernen, Tomatenmark, Frischkäse, Pastinaken...)

Und noch mehr Spielideen gibt es im Anhang im Kapitel „Weitere Ideen“!



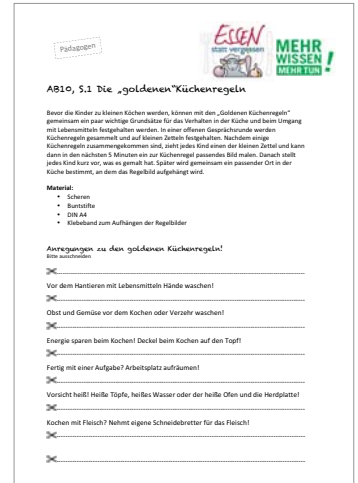
### D. Checkliste

#### Vorbereitungen

- ☐ Rezeptabsprache (mit dem Koch/mit den Kindern)
- ☐ Einkauf: Zutaten für das Gericht/Menü
- ☐ Raum (Stuhlkreis, Arbeitsplätze, Tische) vorbereiten
- ☐ Evtl. Tischaufsteller vorbereiten

#### Handouts

- Partnerinterview (AB9)
- Rezepte (vom Gericht, das gekocht wird, zur Auswahl: RB1 - RB15)
- Evtl. weitere Handouts: Die goldenen Küchenregeln (AB10), Kleine Schneideübungen (AB11), Rezeptvorlage (AB14), Infoblätter zu verwendeten Sorten (IB22 - IB30), Pflanzenforscherbuch (AB8), Tischaufsteller (TB6 - TB10)



AB Arbeitsblatt 10



TB Tischaufsteller 7



## Willkommen beim Koch-Aktionstag!



### Sonstige Materialien

- ☐ Kochutensilien, je nach Speise zu definieren (Brettchen, Messer, Sparschäler, Reiben, Kartoffelstampfer, große Schüsseln, Töpfe, Backblech)
- ☐ Schürzen
- ☐ Geschirr und Besteck zum gemeinsamen Essen, oder für das Möhrenbuffet: 12 kleine Schüsseln, kleine Gabeln und Löffel, Zahnstocher
- ☐ Küchenrolle
- ☐ Pro Tisch einen Abfallbehälter für Küchenabfälle
- ☐ Pflaster (für den Notfall)
- ☐ Bastelmaterial (Stifte, Bürolocher)
- ☐ Gefäße/Dosen, falls Essen übrig bleibt
- ☐ Mülltüten, Eimer und Lappen

### Raumsetting

- ☐ Stuhlkreis
- ☐ Küche mit Koch- und Spülmöglichkeit
- ☐ Platz zum gemeinsamen Essen oder für einen Buffettisch
- ☐ Kochtische, die mit den Küchenutensilien gedeckt sind
- ☐ Maltisch