

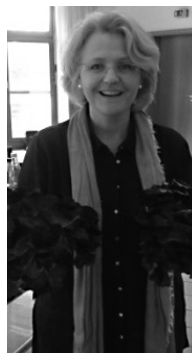
Über die Anleitung zum Selbermachen

»KREATIVITÄT BRAUCHT FREIHEIT!«

DIE: Wie vermitteln Sie Ihr Handwerk? Haben Sie ein bestimmtes Vorgehen?

Gätjen: Bei Kochkursen ist das ganz klar. Da gibt es erstmal eine eingehende Rezeptbesprechung, dann teile ich die Teilnehmer in Gruppen auf, und dann wird gemeinsam gekocht. Ich laufe durch den Raum und gucke mir das Ganze an, helfe zwischendurch, und dann wird gemeinsam gegessen. Wenn es Theoriekurse sind, also z.B. zum Thema Beikost, dann halte ich erst einen Vortrag, aber ich achte darauf, dass die Eltern gleichzeitig schon Fragen stellen können. Manchmal zeige ich auch die Zubereitungspraxis, damit die Teilnehmer zuschauen und dann probieren können. Oder ich präsentiere die Beikost direkt, und dann können die Teilnehmer verkosten. Und wenn die Kinder größer sind, gehe ich eine Runde und frage dann jeden Einzelnen erstmal: »Wo steht dein Kind? Welche Fragen gibt es? Was ist dir wichtig?« – um dann während des Vortrags genau darauf eingehen zu können.

Mandl-Ehmann: Am Anfang gebe ich immer eine Einführung: »Wie bediene ich die Nähmaschine, wie gehe ich vor, wie schneide ich zu, nach welchen Kriterien suche ich den Schnitt aus?« Auch ein bisschen Beratung, was sich als erstes Teil eignet, damit man eben auch ein Erfolgserlebnis hat und nicht gleich mit dem Abendkleid anfängt, das nicht fertig wird. Erwachsenen gebe ich ein Mustertuch oder einfach ein Stück Jeansstoff und lasse sie Linien, Zickzack und so weiter aufmalen und dann nachnähen, damit sie ein Gefühl



Selbermachen liegt im Trend. Aber nicht jeder möchte sich das Selbermachen auch selber beibringen – und besucht lieber einen Kurs. Aber wie funktioniert die Anleitung zum Selbermachen in der organisierten Erwachsenenbildung? Welche Methoden nutzen Lehrkräfte, um ihr Handwerk zu vermitteln? Und wie ist das Verhältnis von Anleitung und Selbsttätigkeit? Diese und weitere Fragen stellte **Lea Bergmeister** für die Redaktion der DIE-Zeitschrift drei Kursleitenden aus der Erwachsenen- und Weiterbildung: **Edith Gätjen**, Ernährungsberaterin und Ökotrophologin, **Claudia Mandl-Ehmann**, Schneiderin und Schnitt-Directrice, und **Ralf Posiombka**, Lehrer und Kochkursleiter. Alle drei unterrichten an Familienbildungsstätten, Bildungswerken und/oder Volkshochschulen.

für die Maschine bekommen, was die Geschwindigkeit angeht, wann man stoppen muss, wie man um die Ecke näht. Das ist wichtig für alle, die noch nie genäht haben. So ein kleines Täschchen oder Kissen kann man zu Beginn aber schon schaffen, das man mit nach Hause nehmen und auch nutzen kann. Das motiviert immer schon. Das ist ein Muster, das sich im Laufe der Zeit herausgebildet hat, nach dem ich immer vorgehe, wenn ich neue Teilnehmer habe.

Posiombka: Das geschmackliche Erleben ist wichtig. Ganz oft koche ich erstmal und lasse probieren, und dann beginnt das Erlernen. Wenn ich das anders machen würde, klappt das nicht, denn es gibt viele Vorurteile, z.B.

bei vegetarischer und veganer Küche. Ich zeige dann, wie es richtig lecker sein kann. Das ist der Einstieg, und daraus entwickelt sich meiner Erfahrung nach auch die Motivation zum Lernen. In der ersten Stunde koche ich für die Teilnehmenden, damit sie den Einstieg über den Geschmack finden. Wenn ich danach Rezepte vorgebe, dann sind die natürlich gesetzt. Aber ich lasse auch eine gewisse Kreativität zu, solange sie nicht den Geschmack verfälscht. Die Teilnehmer können diskutieren; sie müssen nicht stupide lernen, sondern haben auch die Möglichkeit, sich einzubringen.

DIE: Liegen Ihrem Unterricht bestimmte didaktische Überlegungen zugrunde?

Mandl-Ehmann: Also, ich möchte schon, dass die Leute anschließend in der Lage sind, das, was sie im Kurs gelernt

haben, auch nachzunähen. Deshalb sage ich ihnen, dass sie sich ruhig Notizen machen sollen. Es gibt Leute, die es mögen, dass sie ein Heft haben, wo sie sich einzelne Schritte aufschreiben. Andere machen Fotos von jedem Arbeitsschritt. Wichtig ist, dass sie irgendetwas haben, das sie mit nach Hause nehmen können, wo sie etwas nachschauen oder nachlesen können. Da überlege ich immer auch, was zu den einzelnen Teilnehmern passt.

Posiombka: Die Didaktik ist zum einen bei mir die Planung dessen, wie die Stunde aufgebaut ist, wie viele Gruppen ich bilde und wer was macht. Aber es gibt natürlich auch eine gewisse Freiheit, je nachdem, was die Teilnehmer lieber machen möchten. Der

Ablauf ist ansonsten immer gleich. Ich schaffe eine angenehme Atmosphäre, denn ich habe ganz unterschiedliche Menschen im Kurs, die sich zum gleichen Thema weiterbilden wollen. Das reicht von Studenten, die in einer WG wohnen und Spaghetti Bolognese leid sind, bis hin zum Rentnerehepaar, das sich immer streitet, aber es ganz toll findet, gemeinsam zu kochen. Das ist also eine ganz bunt zusammengewürfelte Gruppe, und ich mache zuerst eine Teambuilding-Runde, dann gibt es eine Suppe vorweg, die Teilnehmer entspannen sich und lassen sich darauf ein. Dann beginnt der Kochteil und abschließend das geschmackliche Erleben der Gekochten. Ich organisiere die Kurse immer so, dass alle Gerichte zum gleichen Zeitpunkt fertig sind und dann kann man von allem probieren.

DIE: Und haben Sie auch spezielle didaktische Verfahrensweisen, mit denen Sie gute Erfahrungen gemacht haben?

Mandi-Ehmann: Ich zeige immer die Arbeitsschritte und erkläre, Nähe auch schon mal einen kleinen Schritt vor; das ist der erste Teil. Im zweiten Teil muss man sich selber versuchen, und ich gucke zu oder kontrolliere es nachher. Sonst lasse ich die Leute relativ frei arbeiten, denn es sind Erwachsene und es ist ihr Freizeitbereich. Es ist ein Unterschied, ob man das als Weiterbildung anbietet oder als Freizeitaktivität, da wollen die Leute nicht so gegängelt werden. Manche sagen: »Ach, ich mach das lieber so!« Und dann denke ich mir: »Gut, das ist ihre Freizeit!« Meine eigenen Arbeitsweisen lasse ich natürlich einfließen und mache darauf aufmerksam. Ich biete den Teilnehmern aber auch an, es ihnen auf die Art und Weise zu zeigen, wie andere Kursleiter es vielleicht machen würden. Und dann können sie selbst entscheiden.

DIE: Unter welchen Bedingungen finden Sie denn Anleitung wichtig, und unter welchen ist Selbermachen wichtiger?

Gätjen: Wenn es wirklich um reine Informationsweitergabe geht, dann

finde ich anleiten besser. Wenn erstmal Fakten vermittelt oder Zusammenhänge verstanden werden müssen. Und dann kann man auch wunderbar ans Selbermachen gehen, z.B. in Form von Gruppenarbeit, wo die Teilnehmer darauf aufbauend etwas gemeinsam erarbeiten. Aber ich finde, es ist wichtig, vorab einen Input zu geben.

Abb. 1: Edith Gätjen bei einem Kochkurs vom Verband für unabhängige Gesundheitsberatung



Quelle: Edith Gätjen

Mandi-Ehmann: Es ist abhängig von der individuellen Arbeit und auch vom Alter der Teilnehmer. Ich habe die Erfahrung gemacht: Je älter die Teilnehmer sind, desto mehr fragen sie nach: »Soll ich jetzt lieber dieses Bändchen nehmen oder das grüne?« Da sind die Jüngeren anders, die entscheiden da für sich, die sind da viel selbstständiger. Anleitung wird eigentlich nur hinsichtlich der technischen Arbeitsweise benötigt. Beim Selbermachen finde ich wichtig, dass man die Grundlagen vermittelt, dass man sich aber bei der Kreativität nicht groß einmischt. Wenn dann einer grün-kariert mit lila-gepunktet liebt und mir das nicht gefällt, würde ich mich da nie einmischen. Die optische Gestaltung sollte

man den Teilnehmern überlassen. Ich möchte die Verarbeitung weitergeben. Die Stoffauswahl überlasse ich meinen Teilnehmern. Dass ist ihre Kreativität, ihre Persönlichkeit, die muss ich nicht beeinflussen.

DIE: Und welche unterschiedlichen Lerntypen beobachten Sie denn in Ihren Kursen?

Gätjen: Es gibt Teilnehmer, die das schriftliche Material überhaupt nicht brauchen, denen das absolut reicht, dass sie da meine Präsentation gesehen haben. Und dann gibt es Teilnehmer, die brauchen die Praxis. Ohne Praxis geht bei denen gar nichts. Die müssen das selber tun, und dann lernen sie auch.

Posiombka: Meiner Erfahrung nach gibt es welche, die können das nur im Team. Das sind sozusagen die »metallischen Menschen«, die dastehen, alles dreimal lesen und dann fragen: »Was muss ich denn machen?«. Die sind sehr unsicher und lernen sehr kopflastig. Dann gibt es welche, die probieren sehr zögerlich, aber über dieses Praktische lernen sie sehr gut. Ich zeige ihnen, wie man ein Gemüse in Würfel schneidet, eine Paprika zum Beispiel, und sage: »Mit dieser Technik könnte man auch andere Gemüsesorten schneiden. Welche denn zum Beispiel?« Dann sagt einer: »Eine Sellerieknolle.« Und dann nimmt er die und probiert das aus. Den kriege ich nicht so über das Lesen, sondern über das Praktische. Ich mache vor, und er kann das weiterführen.

Mandi-Ehmann: Es gibt die, die einfach ausprobieren. Einfach anfangen und dann erst nachfragen, wenn sie unter Umständen schon etwas falsch gemacht haben. Und dann entweder der Typ ist, der sagt: »Ok, dann fang ich neu an!« oder »Ach, ich lass das jetzt so.« Da muss ich dann wirklich mit mir kämpfen und mir sagen: »Beim nächsten Teil zeige ich es zuerst.« Aber ich kann auch niemanden zwingen, das aufzutrennen oder anders zu machen, weil es andersrum besser aussieht.

Und wenn sie nachher stolz darauf sind, dass sie es selber gemacht haben, dann ist es in Ordnung.

Es gibt daneben viele, die wirklich jeden Schritt nachfragen und die sich nicht trauen, etwas selbst zu machen. Die kommen auch noch beim 20. Reißverschluss und fragen: »Kannst du mir das mal einstecken? Ich weiß nicht genau wie das geht!« Obwohl ich mir ganz sicher bin: Die könnten das. Wenn sie zu Hause säßen, dann würden sie es alleine machen. Und es würde klappen. Aber weil ich da bin, reden sie sich ein, sie können es nicht. Das ist nicht mal Bequemlichkeit, sondern Hemmungen. Ich hatte kürzlich wieder so einen Fall: Die Dame geht regelmäßig in Nähkurse, seit über 20 Jahren, und ich weiß, die kann das. Aber jedes Mal, wenn sie einen Reißverschluss einnähen muss, sagt sie: »Könntest du mir das mal machen?« Wenn ich dann aber mit jemand anderem beschäftigt bin und es zu lange dauert, dann überwindet sie sich und macht es selbst. Das liegt an einer Hemmschwelle bei einigen Dingen, bei denen man von Anfang an bisschen Probleme hatte oder wo es mal nicht geklappt hat. Und es gibt Teilnehmer, die alles ganz genau machen wollen, es aber noch nicht können. Perfektionisten tauchen also auch ab und zu auf.

DIE: Sehen Sie denn auch die Gefahr, dass es außerhalb des pädagogischen Bereichs Lerntypen gibt, die das Selbermachen nicht schaffen würden?

Gätjen: Nein, das kann ich so nicht sagen. Beim Kochen gibt es zwei Typen: Das sind einmal die, die sagen: »Ich mach das jetzt einfach. Ich halte mich jetzt auch nicht an das Rezept. Ich mache das so, wie ich das immer zu Hause auch mache.« Und dann gibt es welche, die arbeiten akribisch und fragen immer nach, was sie zu Hause nicht machen würden. Aber sie wollen es jetzt im Kurs ganz genau richtig machen.

Mandi-Ehmann: Ich habe solche Leute schon in meinen Kursen, die gefühlt

zwei »linke Hände« haben. Die schaffen es zwar, mal einen Reißverschluss auszuwechseln oder etwas zu reparieren. Aber weil es nicht ihr Ding ist, werden sie damit nicht glücklich. Das wird dann auf Dauer nicht ihr Hobby.

Abb. 2: Maßarbeit: Claudia Mandl-Ehmann beim Schneidern



Quelle: Claudia Mandl-Ehmann

Posiombka: Ja, mit einigen Teilnehmern bleibe ich auch nach dem Kurs im Mailkontakt. Da gibt es immer mal wieder Nachfragen. Aber es gibt auch Teilnehmer, bei denen denke ich, dass sie hier sind, weil sie sich einen schönen Nachmittag machen wollen und zu Hause kochen sie wieder wie gewohnt.

DIE: Gibt es denn noch einen Punkt zum Thema Selbermachen oder handwerkliche Erwachsenenbildung, den Sie noch ansprechen möchten?

Mandi-Ehmann: Ich sehe im Moment einen Trend, den ich überhaupt nicht mag. Es gibt mittlerweile Fertigpakete zum Selbermachen. Ich nenne das »Malen-nach-Zahlen im Nähbereich«. Alles vorgegeben, das Material, die Form, die Farbe, und man muss es nur noch zusammensetzen. Gut, die

handwerkliche Fähigkeit, die kann man damit erlernen, aber die Kreativität, die bleibt in diesem Bereich völlig auf der Strecke. Und das nimmt zu. Es ist nicht so, dass die Sachen nicht schön sind, aber das hat für mich nichts mehr mit Selbermachen zu tun, wo man etwas Eigenes nach seinen Ideen erschafft. Selbermachen ganz schnell, ganz einfach, ich mache einfach nur Schritt für Schritt. Da freue ich mich immer, wenn ich ein paar jüngere Teilnehmerinnen habe, die finden bei der Oma in der Kiste irgendein Stück und nähen da was draus, was sie eine Saison anziehen. Ich freue mich, dass die was umsetzen, was sie im Kopf haben.

Posiombka: Selbstgemacht passt wunderbar beim Thema Kochen. Sich ernähren heißt ja auch Verantwortung übernehmen, und ich merke ganz stark, dass da ein richtiger Boom ist. Viele Menschen möchten mit ihrer Ernährung, ihren Kochgewohnheiten und ihren Wertigkeiten nicht mehr so weitermachen. Diese Menschen sind sehr motiviert und wollen etwas ändern. Das liegt wahrscheinlich an den Lebensmittelskandalen und dem Wissen über die Klimaerwärmung und Massentierhaltung. Es ist schon Wahnsinn, wenn wir auf unserem Planeten so weitermachen.

Gätjen: Man muss den Teilnehmenden etwas bieten, das so lecker ist oder so zeitsparend oder so besonders preiswert, damit es sich lohnt, die Gewohnheit zu verändern. Anders als bei Kindern, für die alles neu ist, hat man bei Erwachsenen immer mit ihren Erfahrungen und Gewohnheiten zu tun. Das ist eigentlich immer Thema in der Erwachsenenbildung.

DIE: Wir danken Ihnen allen für das Gespräch.

Mitarbeit:
Theresa Maas