

Hessische Blätter für Volksbildung

Kooperationskulturen

Erwachsenenbildung

vhs Hessischer
Volkshochschulverband

wbv

Die zwei Ideengeber*innen der Kulinarischen Reise berichten über die Entstehung, die Gelingensfaktoren und die Besonderheiten dieser außergewöhnlichen Kooperation mehrerer Volkshochschulen. Gemeinsam bieten ungefähr (die Zahlen variieren) zehn Volkshochschulen Online-Kochkurse an, die wiederum ungefähr 40 andere Volkshochschulen in ihr Programm aufnehmen.

The two initiators of the Culinary Journey report on the origins, success factors and special features of this unusual cooperation between several adult education centres. Together, around ten adult education centres (numbers vary) offer online cooking courses, which in turn include around 40 other adult education centres in their programme.

Schlagworte: Kooperation; Kochkurs; Online-Kurs; Volkshochschule; Cooperation; cooking course; online course; adult education centre

Zitiervorschlag: *Kabitzsch, Peter & Oberländer, Nina (2024). Praxisbericht Kulinarische Reise: Ein Gespräch zur Kulinarischen Reise. Hessische Blätter für Volksbildung, 74(1), 78-83. Bielefeld: wbv Publikation. <https://doi.org/10.3278/HBV2401W009>*

E-Journal Einzelbeitrag

von: Peter Kabitzsch, Nina Oberländer

Praxisbericht Kulinarische Reise

Ein Gespräch zur Kulinarischen Reise

aus: Kooperationskulturen (HBV2401W)

Erscheinungsjahr: 2024

Seiten: 78 - 83

DOI: 10.3278/HBV2401W009



Praxisbericht Kulinarische Reise

Ein Gespräch zur Kulinarischen Reise

PETER KABITZSCH, NINA OBERLÄNDER

Zusammenfassung

Die zwei Ideengeber*innen der Kulinarischen Reise berichten über die Entstehung, die Gelingensfaktoren und die Besonderheiten dieser außergewöhnlichen Kooperation mehrerer Volkshochschulen. Gemeinsam bieten ungefähr (die Zahlen variieren) zehn Volkshochschulen Online-Kochkurse an, die wiederum ungefähr 40 andere Volkshochschulen in ihr Programm aufnehmen.

Stichwörter: Kooperation; Kochkurs; Online-Kurs; Volkshochschule

Abstract

The two initiators of the Culinary Journey report on the origins, success factors and special features of this unusual cooperation between several adult education centres. Together, around ten adult education centres (numbers vary) offer online cooking courses, which in turn include around 40 other adult education centres in their programme.

Keywords: Cooperation; cooking course; online course; adult education centre

Peter Kabitzsch: Es ist im Spätsommer 2020, Deutschland steckt mitten in der Corona-Pandemie. Einen ersten Lockdown haben die Volkshochschulen überstanden und wagen nun erste Versuche, Online-Angebote zu etablieren.

Eines schönen Spätsommertages, ich gehe gerade mit meinen Zwillingen spazieren, erhalte ich einen Anruf meiner lieben Kollegin Nina aus Bremen. In Bremen ist man schon etwas weiter und hat den Versuch gestartet, Online-Kochkurse ins Programm zu nehmen. Nina bittet mich, einen bisher spärlich gebuchten Online-Kochkurs mit auszuschreiben. Auch ich hatte bereits erste Überlegungen zu Online-Kochkursen gemacht, konnte diese bisher jedoch aus zeitlichen Gründen nicht umsetzen, da ich mich viel um die Betreuung der Kinder kümmern durfte, die aufgrund der Kita-Schließungen nicht in den Kindergarten gehen konnten.

Erste Schritte der Reise

Nina Oberländer: Wir hatten in Bremen schon eine Online-Kochveranstaltung angeboten. Die Planung hatte uns zeitlich gut gefordert, allerdings auch viel Spaß gemacht. Angemeldet waren vier Teilnehmende. Wir waren vier vhs-Mitarbeitende vor Ort im aufwendig improvisierten „Kochstudio“. Für einen Piloten war es gut, nicht mit 20 bis 50 Teilnehmenden und eventuell nicht funktionierender Technik hantieren zu müssen. Dennoch war der Aufwand für eine so geringe Anmeldezahl für weitere Veranstaltungen nicht zu rechtfertigen, weswegen ich meinen Kollegen Peter in der vhs Leipzig anrief, wohlwissend, dass er ohne viel Überzeugung oder Erklärungen meinerseits sofort begeistert mit dabei wäre.

Schnell hatten wir nach diesem ersten Telefonat die Idee, mehr Kolleginnen und Kollegen aus anderen Volkshochschulen an Bord zu holen, die wir in ihrer Begeisterungsfähigkeit, ein neues Format auszuprobieren, ähnlich eingeschätzt haben.

Peter Kabitzsch: Ich stimmte Nina zu, diesen Kurs bei uns auszuschreiben, auch wenn es aufgrund unseres Status als Amt der Stadt Leipzig schwierig war, eine solche Kooperation einzugehen. Letztlich hatte sich in Leipzig niemand für den Kurs angemeldet, auch weil die Ausschreibung zu kurzfristig war, und der Kurs musste abgesagt werden. Dennoch wurde dadurch die Idee geboren, Online-Kochkurse zu etablieren, nur musste man, damit es ein Erfolg wird, noch viel größer denken, als nur in einer Kooperation von zwei Volkshochschulen. Warum sollte es für Online-Kochkurse eine Beschränkung der Teilnehmendenzahl geben? Wäre es nicht spannend, wenn Menschen aus ganz Deutschland gemeinsam vor dem Bildschirm kochten? Ich erzählte Nina sofort von meiner Idee des „think big“ und schlug ihr vor, die „üblichen Verdächtigen“ mit ins Boot zu holen. Damit war uns beiden klar, wen wir meinten: Kolleginnen und Kollegen, die genauso offen für neue Ideen waren wie wir, Kolleginnen und Kollegen, die wir bei den vergangenen vhs-Barcamps kennengelernt hatten und mit denen wir teilweise auch im grillMOOC, im ichMOOC und bei anderen deutschlandweiten vhs-Formaten zusammengearbeitet hatten - die „Verrückten“ der vhs-Welt. Schnell ließen sich diese befreundeten Kolleginnen und Kollegen begeistern und ab Anfang Oktober 2020 wurde das Konzept der Online-Kochkurse in wöchentlichen Zoom-Meetings erarbeitet. Relativ schnell war uns klar, was wir von diesen Online-Kochkursen erwarteten. Die Kurse sollten sich von den üblichen Kochshows im TV und den Tutorials auf youtube dahingehend unterscheiden, dass die Teilnehmenden wirklich *live mitkochen* sollten, sie sollten während des Kurses *Fragen stellen dürfen* und der Kurs müsste *die unterschiedlichen Tempi der Teilnehmenden berücksichtigen*. Ansonsten würden wir den *Bildungsauftrag der Volkshochschulen* nicht erfüllen und nur eine „schlechte Kopie“ einer Kochshow abgeben.

Der Unterschied zur Fernseh-Kochshow: gemeinsam kochen, gemeinsam essen

Nina Oberländer: Und das Wichtigste: Im Anschluss an das gemeinsame Kochen wollten wir zusammen essen und uns austauschen. Denn dieses soziale Miteinander ist ein wichtiger Bestandteil der Kochkurse an den Volkshochschulen und in Zeiten der Pandemie fehlte dieser soziale Austausch, denn Restaurants waren geschlossen und man durfte sich nur zu zweit und nur im Freien treffen. So kam es dann, dass wir in einigen der Online-Kochkurse tatsächlich Familienmitglieder aus verschiedenen Ecken des Landes dabei hatten, die sich via Kulinarische Reise zum gemeinsamen Kochen und Essen verabredet hatten. Schnell fanden sich noch andere Volkshochschulen, die Lust hatten, Kochkurse mit zu organisieren oder die glücklich waren, unter Corona die Angebote der Kulinarischen Reise mit in ihr Programm aufzunehmen. Nur so konnten einige Volkshochschulen in der Zeit Veranstaltungen zum Kochen anbieten.

Um die deutschlandweite Kooperation auch gegenüber den Teilnehmenden deutlich zu machen, hatten wir vereinbart, dass es für die Moderation der Kurse jeweils zwei Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen Volkshochschulen geben sollte: die Hauptmoderation aus der Volkshochschule, an der gekocht wurde, und die Co-Moderation aus einer der anderen sieben kooperierenden Volkshochschulen. Eine Co-Moderation war nötig, um die Veranstaltung lebendiger zu gestalten und für Gespräche zu sorgen, falls die Teilnehmenden sich so sehr aufs Kochen konzentrieren mussten, dass sie keine Fragen stellen konnten. Auch für die Technik sollte jemand vor Ort sein, damit die Kursleitung sich auf die Präsentation des Gerichts und der Vorgänge konzentrieren konnte.

Volkshochschule sollte auch online so persönlich wie möglich sein

Auch dadurch, dass sich die Mitarbeitenden aus den kooperierenden Volkshochschulen entweder schon im Vorfeld kannten oder durch die vielen Kooperationsgespräche kennengelernt hatten, war eine gute und vertraute Stimmung zwischen den Moderierenden zu spüren, welches sich auf die Veranstaltung positiv auswirkte. Angeregt hatten wir auch, dass die Co-Moderation im Vorfeld mit der Kursleitung spricht, um bestimmte fachliche und eventuell auch persönliche Fragen zu klären und sich schon mal kennenzulernen. Aus den Erfahrungen mit den MOOCs hatten wir gelernt, dass Ton und Haltung der Moderation ein wichtiges Element für das gute Gelingen einer Online-Veranstaltung ist. Die moderierende Person sollte sich sicher und wohl fühlen, da sie die Verantwortung für die Menschen im virtuellen Raum trägt.

Nach dem ersten Durchlauf haben wir die Zahlen zusammengefasst:

Zahlen, Daten und Fakten aus dem ersten Durchlauf der Kulinarischen Reise (März bis Juni 2021)

14 Termine mit 660 Anmeldungen (mit im Schnitt zwei Teilnehmenden je Anmeldung = 1.320 Teilnahmen) und einem Umsatz von etwa 9.700 €. Sieben Volkshochschulen bilden die Kern-Partner, während 37 weitere Partner-Volkshochschulen die Reihe oder einzelne Termine davon mit angeboten haben. Je Termin kamen nicht mehr als acht Anmeldungen aus einer einzelnen Volkshochschule.

Die Marketingargumente liegen dabei auf der Hand: Der Aufwand ist zu groß für eine Volkshochschule allein, die jeweils nicht mehr als acht Teilnehmende aktivieren konnte. Erfahrungen an der Bremer Volkshochschule haben gezeigt, dass die benötigten Ressourcen, um ein Online-Kochevent umzusetzen, dieselben sind, ob nun vier Teilnehmende „nur“ aus Bremen oder zusätzlich noch 50 überregionale Teilnehmende dabei sind. Der Umsatz ist im Verhältnis dabei 60 € im ersten Fall und knapp 650 € im zweiten Fall.

Auch die Lehrkraft ist motivierter, wenn es mehr als zehn Teilnehmende sind und dadurch die Nachfrage positiv gezeigt wird. Der größte Kurs fand mit mehr als 80 Teilnehmenden statt.

Die Mehrheit der Anmeldungen bestand aus mehreren Teilnehmenden, entweder Partner, Familien oder Wohngemeinschaften, die zusammen gekocht haben. Auch das soziale Miteinander hat dementsprechend nicht nur im virtuellen Raum stattgefunden. Viele Familien gaben die Rückmeldung, dass sie nicht hätten teilnehmen können oder wollen, wenn das Angebot in Präsenz stattgefunden hätte. Einige Familien haben sich sogar über ZOOM aus verschiedenen Teilen Deutschlands (einmal sogar aus Übersee) zum gemeinsamen Kochen über die Kulinarische Reise verabredet.

Nur durch die Kooperation ist die Vielfalt an Dozentinnen bzw. Dozenten und Rezepten zustande gekommen.

Nur durch die Öffentlichkeitsarbeit von insgesamt 44 Volkshochschulen konnten so viele Anmeldungen und so viele Presseberichte generiert werden.

Peter Kabitzsch: Die technische Ausstattung der einzelnen Volkshochschulen war sehr unterschiedlich. Wir in Leipzig hatten uns bereits 2019 eine gute Kamera für den grillMOOC angeschafft und konnten außerdem das Preisgeld, das wir für den ersten Platz im Sächsischen Innovationspreis Weiterbildung für ebendiesen grillMOOC gewonnen hatten, vollständig in Medientechnik stecken. So standen uns mehrere Kameras, ein Videomischer und für den guten Ton "Rode wireless go"-Mikrofone zur Verfügung. Wir entschieden uns dafür, dem Publikum eine Totale, eine Nahaufnahme des Schneidbrettes, eine Topfgucker-Kamera und eine Kamera für den Co-Moderator zu präsentieren. Ein solch professionelles Setup konnte nicht von allen beteiligten Volkshochschulen aus eigenen Mitteln bereitgestellt werden, weshalb sich einige professionelle Partner suchten oder mit einfacheren Konzepten arbeiteten. Ein mögliches Setup wurde basierend auf einfachen Webcams und dem OBS-Studio entworfen, welches mit deutlich weniger finanziellem Aufwand realisiert werden konnte - allerdings nur,

wenn die vhs bereits über die entsprechenden Webcams verfügte, denn durch die Zunahme von Homeoffice in Pandemiezeiten waren Webcams derzeit nicht oder nur zu übersteuerten Preisen verfügbar. Manchmal wurden aber auch von den Kursleiterinnen und Kursleitern recht kreative Lösungen gefunden. So wurde beispielsweise der Kurs einer aus Italien zugeschalteten Kursleiterin einfach mit zwei Smartphones gehalten. Ein Smartphone zeigte die Kursleiterin an der Arbeitsfläche und ein weiteres zeigte die Kochtätigkeiten am Herd, beide waren in ZOOM verbunden und wurden von dem Moderator bei Bedarf entsprechend für alle fokussiert. Bereits die ersten Termine der Kulinarischen Reise zeigten, dass ein guter Ton wichtiger war als ein professionelles Bild, auch wenn es in manchen Situationen hilfreich war, wenn man genau sehen konnte, was vor der Kamera gemacht wurde. Da die Teilnehmenden sich jedoch meist auf das Kochen fokussierten, diente das Bild meist nur den anwesenden Kindern als Unterhaltung.

vhs-Kooperationen sind nur so gut, wie die Menschen dahinter miteinander im Vertrauen sind

Nina Oberländer: Grundsätzlich war das Vertrauen in die Verbindlichkeit und Verlässlichkeit der Kooperationspartner das entscheidende Erfolgskriterium. Wenn wir nicht von Anfang an gewusst hätten, dass wir Menschen in der Kernkooperation gut kommunizieren und kooperieren können, wären wir nie eine solch komplexe Kooperation eingegangen. Wir brauchten alle die Bereitschaft, neue Wege auszuprobieren, Experimente zu wagen, auf Probleme flexibel und kreativ einzugehen und sich gut miteinander abzusprechen. Wir brauchten auch das Vertrauen in unsere Institutionen, die Ressourcen zu investieren, sowohl zeitlich als auch finanziell.

Peter Kabitzsch: Und damit ist ein sehr wichtiger Punkt genannt. Solche kreativen und innovativen Projekte können nur entstehen, wenn die Pädagoginnen und Pädagogen, die diese entwickeln, im Rahmen ihrer Arbeit frei agieren können. Wenn sie das Vertrauen ihrer Leitung genießen und eigenverantwortliche Entscheidungen treffen können. Wenn alle Ideen und Entscheidungen immer von der Leitung einer Volkshochschule hinterfragt werden und genehmigt werden müssen, würde das die Prozesse verlängern oder gar unmöglich machen und die Bereitschaft für solche Projekte schmälern. Wenn man sich dann als Projektverantwortliche*r auch innerhalb eines Hauses darauf verlassen kann, jederzeit auf die Expertise der jeweiligen Fachleute zurückgreifen zu können, ohne auf Ablehnung zu stoßen, ist man immer wieder bereit, neue Projekte und Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Autorin und Autor

Nina Oberländer, Referentin für Transformation an der Bremer Volkshochschule

Peter Kabitzsch, hauptamtlicher pädagogischer Mitarbeiter für den Fachbereich „Gesunde Ernährung, Kochen“ an der Volkshochschule Leipzig

Review

Dieser Beitrag wurde nach der qualitativen Prüfung durch die Redaktionskonferenz am 16.11.2023 zur Veröffentlichung angenommen.

This article was accepted for publication following the editorial meeting on the 16th of November 2023.