

Ingeborg Frindt

Warum Kinder und Jugendliche mit basal – handlungsorientierter Lebensentwicklung¹ und (massiven) Beeinträchtigungen der Mund–Schlund–Motorik die Zubereitung von Brotaufstrichen kennen lernen sollten – oder:

In der Schule lernen wir für´s Leben!?

Nicht nur die sonderpädagogischen Richtlinien, sondern bereits die Vorgaben der Bildungspolitik konfrontieren mich mit der Herausforderung, meinen Schülern die inhaltlichen Zielsetzungen des Unterrichts nach dem Prinzip des „Lernens in Alltagssituationen“ anzubieten.

Das bedeutet, dass meine Schüler ihre alltäglichen Lebenssituationen in schulischen Lern- und Arbeitsfeldern wiedererkennen sollen, sie soweit wie möglich differenziert erfassen und – gemäß ihren individuellen Gegebenheiten – mit gestalten lernen.

Diese didaktische Aufgabenstellung entspricht meinen Vorstellungen von Unterricht an Schulen für Körperbehinderte / Schulen für Geistigbehinderte.

Die folgenden Ausführungen stellen ein Beispiel aus dem Gesamtgefüge der Alltagssituationen vor, die zwar das Leben der Schüler intensiv prägen, aber in den schulischen Lern- und Arbeitsfeldern nur annähernd erarbeitet und stabilisiert werden können: Personelle, materielle, zeitliche und auch räumliche Begebenheiten lassen die Umsetzung des „Lernens“ von Alltagsaktivitäten im schulischen Alltagsunterricht oft nur ansatzweise zu.

Wie oben erwähnt sind für Kinder und Jugendliche mit basal – handlungsorientierter Lebensentwicklung¹ in erster Linie alle Lebens- und somit Unterrichtsinhalte von besonderer Bedeutung, die im Alltagsleben ständig wiederkehren und deshalb eine spezifische Wertigkeit aufweisen: Essen und Trinken, Körperhygiene – Körperpflege, An- und Ausziehen, Sozialkontakte – selbstverständlich gibt es weitere Inhalte, die im Leben der Schüler eine Rolle spielen.

Auch von Kindern und Jugendlichen mit basal – handlungsorientierter Lebensentwicklung¹ und (massiven) Beeinträchtigungen der Mund– Schlund– Motorik wird erwartet – und darf erwartet werden -, dass sie Verständnis für die wiederkehrenden Alltagshandlungen entwickeln und auf dieser Ebene weitgehend selbstbestimmt alle ihre persönlichkeits-eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten aktiv einsetzen.

Für den hier beispielhaft ausgewählten Bereich des Essens und Trinkens bedeutet dies ganz allgemein, dass ich bei den Schülern folgende grundlegende Kompetenzen entwickeln und festigen muss:

Die Schüler sollen lernen

- Handlungen des täglichen Lebens als solche zu erkennen, zu verstehen und sich mit ihren Bezugspersonen über den Inhalt dieser Alltagssituation zu verständigen;
- Ihre Sinne sowie ihren Körper innerhalb des Alltagsgeschehens wahrzunehmen;
- Sinnesfunktionen, Körperpositionen und Körperbewegungen zu tolerieren, zu nutzen und mit zu gestalten;
- Assistenzleistungen zu erkennen und anzunehmen;
- Aktiv zur Verminderung von Assistenzleistungen beizutragen.

In meiner Klasse nimmt der Bereich der Nahrungsaufnahme einen erheblichen Stellenwert ein: Aufgrund der zwar in Ausmaß und Schweregrad unterschiedlichen, jedoch grundsätzlich vorhandenen Beeinträchtigungen in der Mund – Schlund – Motorik äußern meine Schüler – unter Anwendung ihrer basalen Verständigungsformen – nicht selten Verhaltensweisen, die einen erschreckenden Mangel an Genussfreude signalisieren und häufig zur Ablehnung von Speisen und Getränken führen.

Aus diesem Grund stellen wir uns innerhalb des Klassenteams seit einiger Zeit folgende Fragen:

- Unter welchen Gegebenheiten erleben unsere Schüler eine Mahlzeit als Genuss?
- Unter welchen Bedingungen wird eine Mahlzeit als physische und / oder psychische Belastung empfunden?
- Welche Ursachen führen zu einer konsequenten Nahrungsverweigerung?

Anhand dieser Fragestellungen starteten wir den Versuch, zunächst dienstags ein erweitertes Frühstück (Zusammenlegung von Frühstück und Mittagessen) im Klassenverband als schulisches Arbeitsfeld aufzubauen. Aus den vielfältigen Aufgabenstellungen habe ich für diesen Bericht ein Nahrungsangebot ausgewählt, welches in der alltäglichen Lebenssituation „Frühstück“ eine wesentliche Rolle spielt: der Brotbelag.

Bei immer wiederkehrenden Beobachtungen hatten wir festgestellt, dass unsere Schüler – im Gegensatz zu dem weit verbreiteten Irrtum – keineswegs nur die bei allen Kindern vermeintlich beliebten Nussnougatcrèmes zu speisen wünschen und meistens auch keine große Begeisterung für das Angebot von Kalbsleberwurst zeigen.

In der letzten Zeit unserer Suche nach guten Ideen für schmackhafte Brotaufstriche lernte ich eine Berliner Kollegin kennen, die sich bereits seit vielen Jahren mit dieser Thematik auseinandergesetzt hat und ihre Überlegungen sowie ihre praktischen Erfahrungen in einigen Publikationen vorgestellt hat. Franziska Schäffers Anregungen und Rezepte brachten mich dazu, nicht nur ihre Rezeptvorschläge auszuprobieren, sondern – unerschrocken und mit ständig wachsender Begeisterung – meine eigene gustatorische Kreativität zu entfalten. Meine Teammitglieder zeigten sich anfänglich etwas skeptisch, waren aber schnell mit mir der Meinung, dass diese Form der gustatorisch – olfaktorischen Wahrnehmung eine besondere Herausforderung darstellt.

Am Anfang der themenbezogenen Arbeitsplanung stellten wir folgende Zielsetzungen auf:

- Unsere Hauptintention bestand darin, die Schüler sowohl auf dem Gebiet der gustatorischen Entscheidungen als auch bei allen erforderlichen Handlungen

hinsichtlich der Zubereitung von Brotaufstrichen so weit als möglich und unter Nutzung ihres persönlichkeits-eigenen Spektrums an Fähigkeiten und Fertigkeiten in die Herstellung einzubeziehen.

- Die Schüler sollen neue Geschmacksempfindungen kennen und prüfen lernen.

In diesem Zusammenhang soll den Schülern bewusst werden,

- dass das Ausprobieren unbekannter Geschmacksreize Spaß macht und die diesbezüglichen Kenntnisse erweitert;
 - dass eine zustimmende / ablehnende Entscheidung sorgfältig geprüft werden muss und daher mehrmals wiederholt werden sollte;
 - dass die Mitteilungen verstanden und respektiert werden, die sie über ihre basalen Verständigungsformen äußern.
- Die Brotaufstriche sollen in ihrer Konsistenz geeignet sein, den Schülern eine problemlose Aufnahme zu gewährleisten. Darüber hinaus gilt es, den Schülern – je nach Bedarf – eine höhere / verminderte Kalorienzufuhr zu ermöglichen und gegebenenfalls vorhandene Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu berücksichtigen (Lactoseintoleranz, Glutenallergie usw.).

Für das Handlungsgeschehen entwickelten wir folgende Aspekte:

- Die Schüler sollen mit allen Sinnen arbeiten und lernen, hierbei geht es um das
 - Hören → Knistern, Aufreißen usw. der Verpackungen / Eigengeräusche der Nahrungsmittel (Rascheln der Schokoladenplättchen; Gluckern der Milch etc.) / Geräusche von Küchengeräten (z.B. beim Mixen, Rühren).
 - Sehen → Größe, Gestalt, Farbe usw. von Verpackungen, Lebensmitteln, Küchengeräten....
 - Riechen → angenehme / unangenehme, hocharomatische / schwache, scharfe / milde Gerüche usw.
 - Schmecken → angenehme / unangenehme , süße / saure, milde / scharfe Geschmacksproben usw.
 - Fühlen / Greifen → mit Haut, Händen, Mund, Zunge jeweils passende Gegenstände / Lebensmittel befühlen, bearbeiten etc.

- Die Schüler sollen ihre persönlichkeits-eigenen Bewegungsmöglichkeiten (Hand-Hand-Motorik, Pinzettengriff, Auge-Hand-Motorik usw.) weitgehend in die verschiedenen Tätigkeiten der Zubereitung von Brotaufstrichen einbringen (schälen, rühren, drehen, gießen etc.).
- Die Schüler sollen die Zubereitung – und natürlich auch den folgenden Genuss – der Brotaufstriche als angenehme soziale Lebenssituation erfassen, an der sie arbeitend und genießend teilhaben.
- Die Schüler sollen ihre individuellen Verständigungsformen (basale Körpersprache, Gebärden, Einsatz von einfachen elektronischen Hilfsmitteln, Signalwörter, PCS - Symbole) zum Thema „Frühstück / Brotaufstriche“ anwenden und erweitern.

Abschließende Bemerkungen:

Es lässt sich nicht leugnen, dass die Herstellung von Brotaufstrichen schon im Vorfeld der unterrichtlichen Arbeit außerordentlich viel Spaß machte: Nicht nur die Reaktionen in meiner Familie sowie im Freundes- und Bekanntenkreis brachten mir wertvolle Erkenntnisse, auch die eigenen Geschmackserfahrungen und das bewusste Kennenlernen der unterschiedlichsten Befindlichkeiten im Mund-Schlund-Bereich lieferten mir entscheidende Hinweise darauf, wo, wann und wie es auch bei meinen Schülern kitzeln, schmecken, brennen, reizen usw. könnte.

Bereits bei den ersten Angeboten bislang unbekannter Genüsse stellten wir fest, dass unsere Schüler den Prozess der Nahrungszufuhr erstmalig nicht mehr als „zwingendes Muss“ erlebten, sondern im handelnden Umgang mit Lebensmitteln viel Freude und ein deutlich erkennbares Wohlbefinden zeigten. Hierbei fiel besonders auf, dass die Schüler

- sich im Verlauf dieser Unterrichtseinheit immer bewusster in der Alltagssituation orientieren konnten;
- sich immer bereitwilliger auf neue Geschmackserlebnisse einließen;
- immer konsequenter und selbstbewusster ihre zustimmende / ablehnende Entscheidungen äußerten;
- ihre kommunikativen Kompetenzen immer stärker nutzten und erweiterten

- aufgrund der hier vorab genannten Punkte ihren Bedarf an Assistenzleistungen nachweislich reduziert haben (beispielsweise verkürzte sich die Zeit, die die Schüler für das selbstbestimmte Auswählen eines Brotbelages und für das anschließende Genießen der Mahlzeit benötigte), so dass der anfänglich recht hohe zeitliche Unterrichtsaufwand spürbar verringert werden konnte.

Aber auch wir, die Mitglieder des Klassenteams, konnten einige Lernerfolge verzeichnen:

- Wir lernten, dass wir nicht länger glauben (vermuten, annehmen usw.) und schon gar nicht selbstsicher davon ausgehen dürfen, dass *DIESES* oder *JENES* unseren Schülern bestimmt nicht schmecken wird.
- Wir mussten zur Kenntnis nehmen, dass die Haltung: „Ich weiß doch, was ihr / ihm schmeckt – ich kenne sie / ihn ja gut genug!“ leider nicht unser außergewöhnliches Einfühlungsvermögen repräsentierte, sondern lediglich die verkappte „Vergewaltigung“ der individuellen Wünsche unserer Schüler widerspiegelte. Heute ist uns klar, dass ein Mensch nicht zwangsläufig am Dienstag Nussnougatcrème auf dem Brot haben möchte, nur weil er diese häufig mag und diese doch am Montag mit großem Genuss gegessen hatte.
- Wir erlebten, dass sich Geschmacksvorlieben innerhalb kurzer Zeit mehrfach ändern können, dass sie auch über einen langen Zeitraum erhalten bleiben und dass sich durchaus auch neue gustatorische Vorlieben / Abneigungen entwickeln können.
- Wir begriffen, dass eine handlungsorientierte und weitgehend mit Spaß besetzte Beteiligung der Schüler an der Zubereitung von Brotaufstrichen zu einem erweiterten Kenntnisstand sowie zu vielfältigen pragmatischen Kompetenzen führt.

Schlussendlich möchte ich noch auf einen weiteren – gleichermaßen erfreulichen wie überraschenden – Aspekt hinweisen. Indem wir den Eltern unserer Schüler oft kleine Kostproben von unseren Brotaufstrichkreationen mitschickten, konnten wir nicht selten in den Kontaktheften lesen, mit welcher Begeisterung die neuen lukullischen Geschmackserlebnisse zu Hause verspeist wurden. Auch bei verschiedenen Schulprojekten konnten wir anderen Klassen und Kollegen die

genussvolle Gelegenheit zum selbstständigen Experimentieren und Probieren geben.

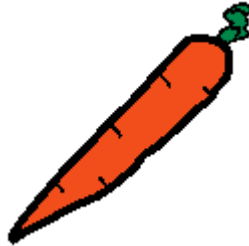
Damit die Leser meines Berichtes ebenfalls in den Genuss von delikaten Brotaufstrichen kommen und – gegebenenfalls – ihre Schüler (mit basalthandlungsorientierter Lebensentwicklung¹ und (massiven) Beeinträchtigungen der Mund-Schlund-Motorik) daran beteiligen wollen, stelle ich zum Abschluss noch ein Lieblingsrezept meiner Schüler vor:

ZUCCHINI-MÖHREN-AUFSTRICH

Zutaten:



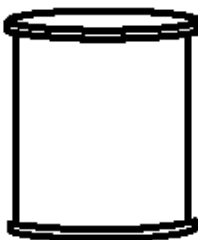
400 g Zucchini



200 g Möhren



100 g Bambussprossen



1 Dose Kokosmilch
450 ml



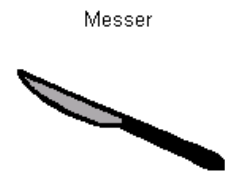
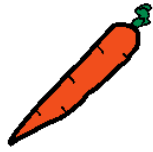
Salz und Pfeffer



2-3 EL
Kokossahne

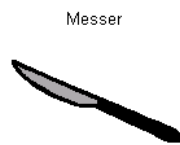
Zubereitung:

- Zucchini und Möhren schälen und klein schneiden.



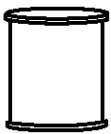
Messer

- Bambussprossen ebenfalls klein schneiden.

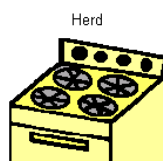


Messer

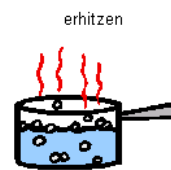
- Kokosmilch aufkochen, salzen und pfeffern.



Kochtopf



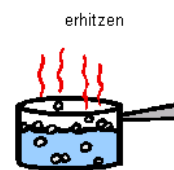
Herd



erhitzen



- Gemüse zugeben, erneut aufkochen und **10 Min.** köcheln.



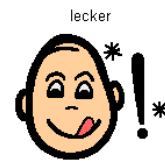
erhitzen

- Gemüse mit der Schaumkelle heraus nehmen und im Mixer fein pürieren.





- Kokossahne zugeben und unterrühren.
- Aufstrich kalt stellen – schmeckt ganz lecker auf frischem Brot.



Ingeborg Frindt
Lerchenstraße 3
78141 Schönwald

Ingefant@t-online.de

- ¹ **Schäffer**, Franziska : Leben und arbeiten mit Menschen mit sogenannter (schwerer / schwerster) „geistiger“ Behinderung.
In: Die neue Sonderschule 2001.
- **Frindt**, Ingeborg: Nicht wann – sondern wie.....
In: Unterstützte Kommunikation 01/2005 und - überarbeitet – in Sonderpädagogische Förderung in NRW 4/2007