



# SCHULBAU OPEN SOURCE

Planungswissen für  
Innovationen im Schulbau

Kapitel:  
**TEEKÜCHEN**

# INFO PLANUNGSWISSEN: STRUKTUR UND KRITERIEN

Jedes Projekt ist anders. Dafür sind die Fragen, die zu einer Entwurfsentscheidung führen, überall gleich. Die 26 Themen im Planungswissen beantworten diese Fragen: im Text entlang der folgenden Kriterien, im Bild in den anschließenden Isometrien.

## Worum geht es?

**Was ist die allgemeine Herausforderung bei diesem Thema – unabhängig vom aktuellen Pilotprojekt?**

Kommunen müssen beim Bau von Schulen dringend auf neue pädagogische und organisatorische Anforderungen reagieren. Dabei gibt es bestimmte Herausforderungen, die standortübergreifend in der Planung zu lösen sind.

## Ergebnisse Phase Null

**Welche Anforderungen an die Planung aus der Phase Null liegen den Entscheidungen im Pilotprojekt zugrunde?**

In der Phase Null werden die Voraussetzungen und Bedarfe ermittelt, die sich aus dem Standort und dem Programm der jeweiligen Schule ergeben. Die Empfehlungen aus der Phase Null sind die Basis für den späteren Entwurf.

## Normen & Richtlinien

**Welche Rahmenbedingungen aus Gesetzen und Normen gelten für das Projekt und wie werden sie angewandt und umgesetzt?**

Viele geltende Richtlinien und Normen sind überholt. In jedem Projekt ist zu prüfen, wie vorhandene Vorgaben zu interpretieren und ggf. auch Ausnahmen durchsetzbar sind.

## Wirtschaftlichkeit

**Wie werden spezifische Anforderungen im Projekt wirtschaftlich und nachhaltig gelöst?**

Kosteneffizienz ist für jeden Schulbau ein wichtiges Ziel. Dabei gibt es viele Wege, um Wirtschaftlichkeit im Projekt und entlang der Anforderungen zu realisieren.

## Gestaltung

**Welche ästhetischen, kulturellen und gestalterischen Aspekte prägen das Konzept?**

Jede Schule ist ein kulturell und ästhetisch prägender Ort. Deshalb ist Gestaltung eine zentrale Qualität im Schulbau. Sie beeinflusst Wohlbefinden, Leistung und Verhalten und sagt viel über die Wertschätzung von Schule und Bildung in unserer Gesellschaft.

## Referenzen

**Welche Beispiele und Assoziationen aus anderen Projekten waren im Prozess anregend?**

Auch wenn Innovation im Schulbau immer noch eine Herausforderung ist – interessante Vorbilder und Referenzen für Teillösungen gibt es überall. Wir nennen nur eine kleine Auswahl, die im Prozess tatsächlich eine Rolle gespielt hat. Ein Blick in die Geschichte und Gegenwart der Architektur von Schulen lohnt sich für jedes einzelne Projekt.

# TEEKÜCHEN: WORUM GEHT ES?

Was sich im Bürobau schon lange durchgesetzt hat, ist auch für die Schule wichtig: Raumbereiche zu schaffen für Rückzug, Kommunikation und die kurzen Erholungsphasen jenseits von Studentaktung.

## **Ganztag und Wohnlichkeit**

Eine Teeküche erhöht die Aufenthaltsqualität für alle. Sie erzeugt die für den Ganztagsbetrieb notwendige Wohnlichkeit der Schulumgebung. Eine Teeküche kann als Snackküche genutzt werden und bietet einen Ort für gemeinsame Pausen oder Frühstück. Außerdem ermöglicht sie in den allgemeinen Lernbereichen die Möglichkeiten für einfache naturwissenschaftliche Experimente, Kunst und Werken. Für Schülerinnen und Schüler ist es wichtig, nicht ein WC aufsuchen zu müssen, um z. B. ihre Trinkflaschen auffüllen zu können.

## **Pädagogisches Kochen**

Teeküchen ermöglichen es, in Schulen alltagsnah und gemeinsam mit Kindern zu kochen und zu backen. Unter Berücksichtigung von Hygieneregeln leisten Teeküchen einen Beitrag für die praktische Ernährungsbildung. Durch das gemeinsame Kochen erfahren Kinder mit viel Spaß, wie gut frische und vielseitige Mahlzeiten schmecken und zubereitet werden.

# TEEKÜCHEN: SOS WEIMAR

## Ergebnisse Phase Null

Jeder Clustermitte wird eine Teeküche zugeordnet. Ursprünglich wird in Weimar zudem geplant, dass die Jahrgangsstufen 1–6 ihr Mittagessen auf der Clusterfläche einnehmen. Der daraus resultierende erhöhte Flächenbedarf sowie die Notwendigkeit einer Küchenzeile sollen in den Raumflächen entsprechend abgebildet werden.

## Normen und Richtlinien

### Hygieneregeln

Räume für die Lebensmittelverarbeitung stehen unter besonderer Aufsicht der Veterinärämter. Daher empfiehlt es sich, die zuständigen Personen frühzeitig in den Planungsprozess einzubeziehen. Hinweise zu konkreten rechtlichen Pflichten nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) und Empfehlungen für eine gute Hygienepraxis bietet das Merkblatt [Gute Hygienepraxis beim pädagogischen Kochen mit Kindern](#) der Sarah-Wiener-Stiftung (Berlin 2019). Wichtig ist, dass die Teeküche allein der Selbstversorgung dient und nicht für die Versorgung Dritter genutzt wird, da andernfalls spezielle Anforderungen an die Raumplanung und Nutzung berücksichtigt werden müssen – z. B. räumliche Abgeschlossenheit. Personen, die regelmäßig mit Kindern im Rahmen von Ernährungsbildungsaktionen kochen, müssen sich gemäß §43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) belehren lassen. Dafür ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt zuständig.

➔ Merkblatt gute  
Hygienepraxis

### Schlüsselschalter

Herd und Backofen der Teeküchen in den Lernlofts werden mit einem Schlüsselschalter ausgestattet. Der Schließzylinder wird dabei in das Schließsystem für das Cluster eingebunden – kann also mit dem gleichen Schlüssel bedient werden.

Diese Anforderung wird von der Stadt Weimar vorgegeben. Durch den Schlüsselschalter kann das Lehrteam die Nutzung der beiden Geräte besser kontrollieren und deren Nutzung durch betriebsfremde Personen einschränken.

## Wirtschaftlichkeit

### Neue Standards

Teeküchen sind bisher in Standard-Schulraumprogrammen kaum zu finden und damit ein zusätzlicher Kostenfaktor, der jedoch im Verhältnis zum erheblichen Mehrwert zu sehen ist. In aktuellen Wettbewerbsbeträgen und Planungen findet die Teeküchenfunktion zunehmend Berücksichtigung.

Bei den Lernlofts in Weimar wird die Teeküche effizient in vorhandene Flächen integriert und benötigt daher keinen abgeschlossenen Raum. Zur Ausstattung der Küchen gehört ein einfacher Herd mit Induktionskochplatten (um Verbrennungsgefahren vorzubeugen), ein Umluft-Dunstabzug, ein Backofen, ein einfacher Kühlschrank, ein Geschirrspüler und eine Doppelspüle. Letztere ist auch aus Hygienegründen wichtig, damit Kinder sich die Hände waschen können, während gleichzeitig Lebensmittel gesäubert werden.

In der Phase Null war angedacht, dass die Jahrgangsstufen 1–6 ihr Mittagessen auf den Clusterflächen einnehmen. Der Teeküchenbereich sollte hier zusätzlich eine Rolle für die Essenausgabe spielen. Aufgrund der städtebaulichen Entscheidung für drei einzelne Häuser mit den entsprechenden Wegstrecken dazwischen wurde in der LPH2 die Idee zu Gunsten eines zentralen »Marktplatzes« mit Restaurant weiterentwickelt.

## Gestaltung

### Sichtbar wohnlich

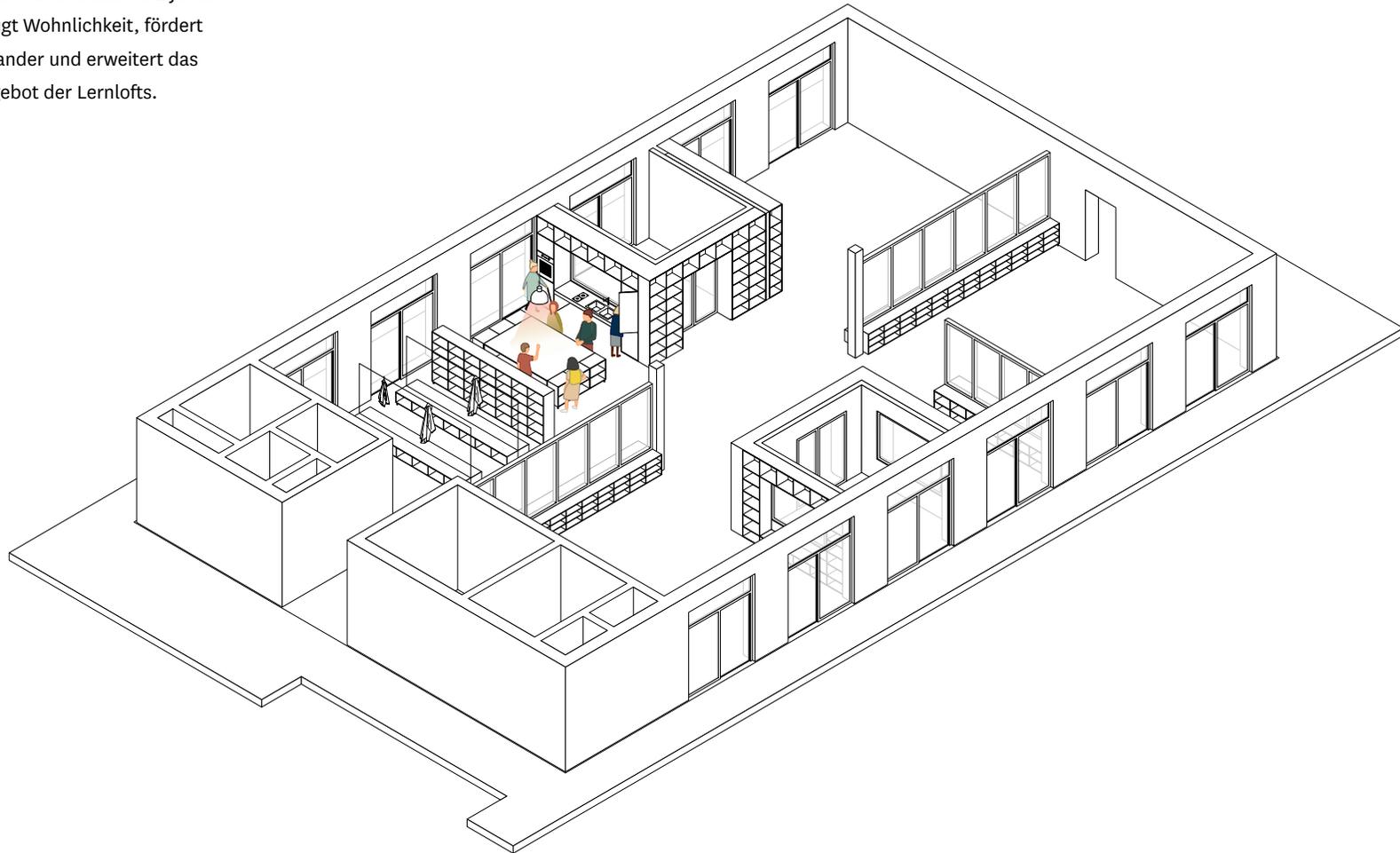
Bei Betreten des Lernlofts fällt der Blick direkt auf den großen Teeküchenbereich – dadurch wirkt der Raum besonders einladend. Die gute Sichtbarkeit im Cluster erhöht zudem die Verantwortlichkeit für Pflege und Sauberkeit der Teeküche.

## Referenzen

[#Wohnlichkeit](#) [#Strukturierung Raum](#) [#Informeller Treffpunkt](#)  
[#Ort für Pausen](#) [#Küchenausstattung](#): Hellerup Skole, Gentofte (DK),  
Arkitema, 2011

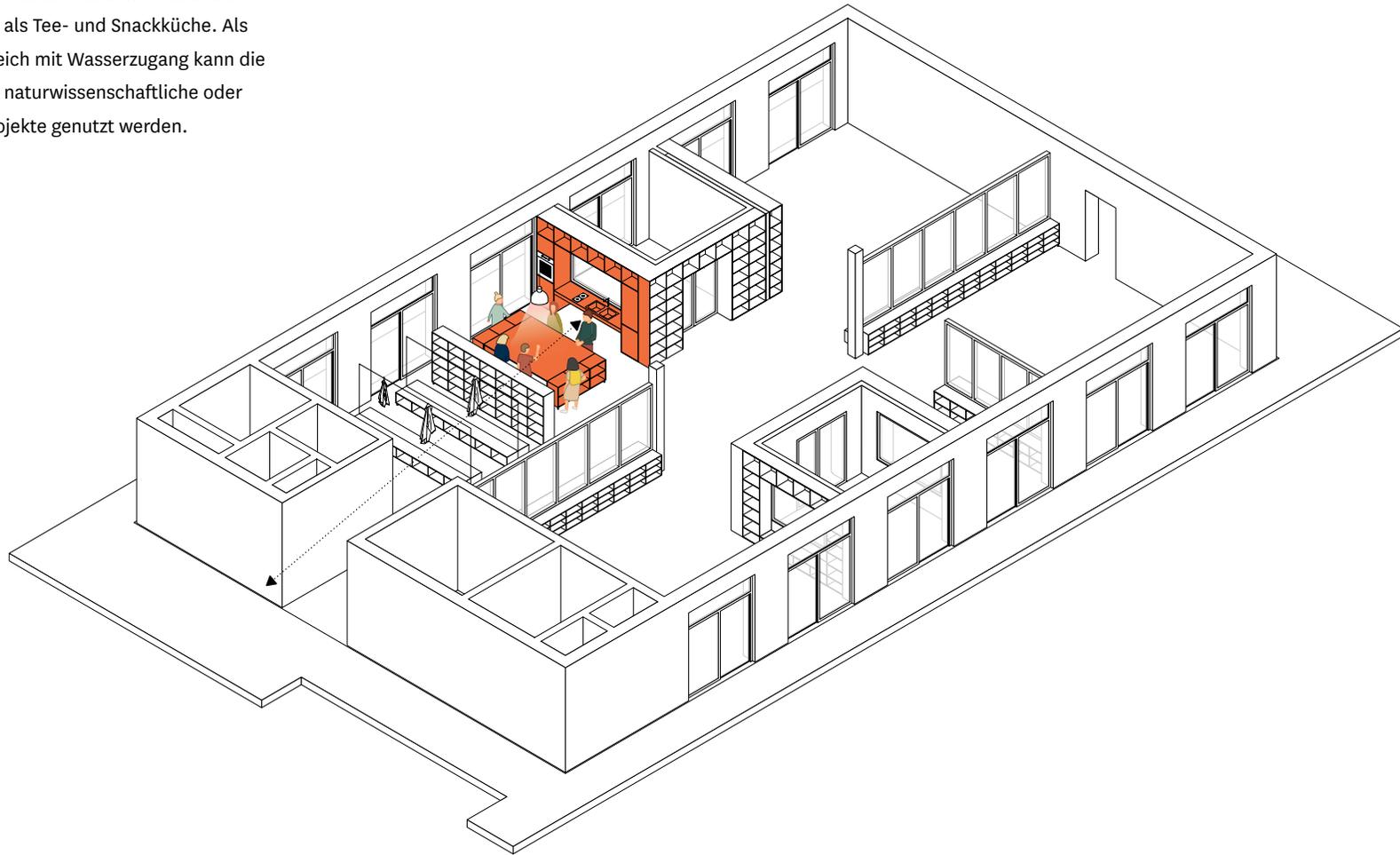
### DAS HERZ DER LERNLOFTS

Ein großzügiger Teeküchenbereich und ein großer »Küchentisch« bilden das Herz jedes Lernlofts. Es erzeugt Wohnlichkeit, fördert das soziale Miteinander und erweitert das pädagogische Angebot der Lernlofts.



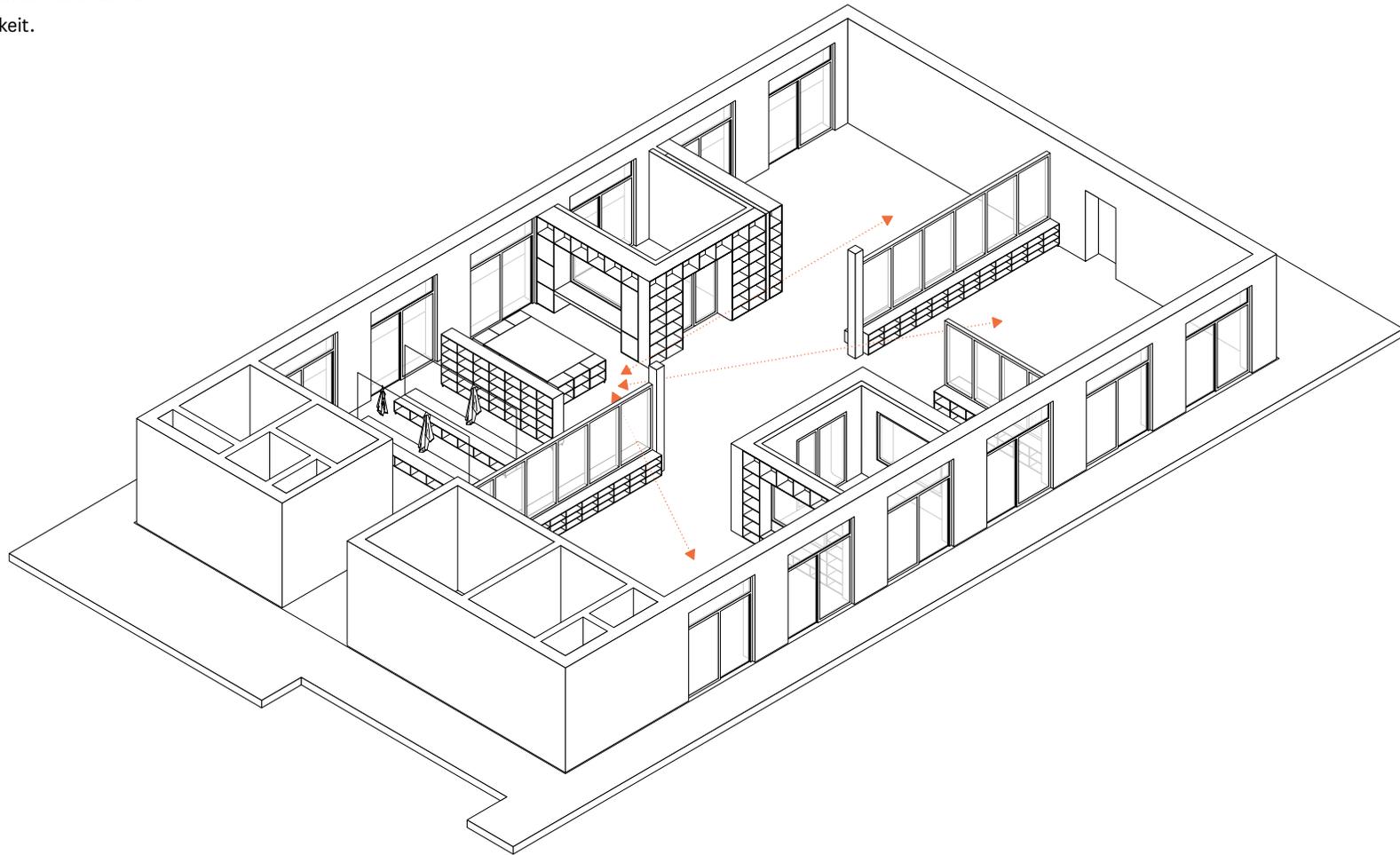
**WOHNLICHKEIT**

Die Küchenzeile mit direktem Blickbezug zum Eingang signalisiert für alle Ankommenen die mögliche Nutzung als Tee- und Snackküche. Als robuster Werkbereich mit Wasserzugang kann die Teeküche auch für naturwissenschaftliche oder kunstbezogene Projekte genutzt werden.



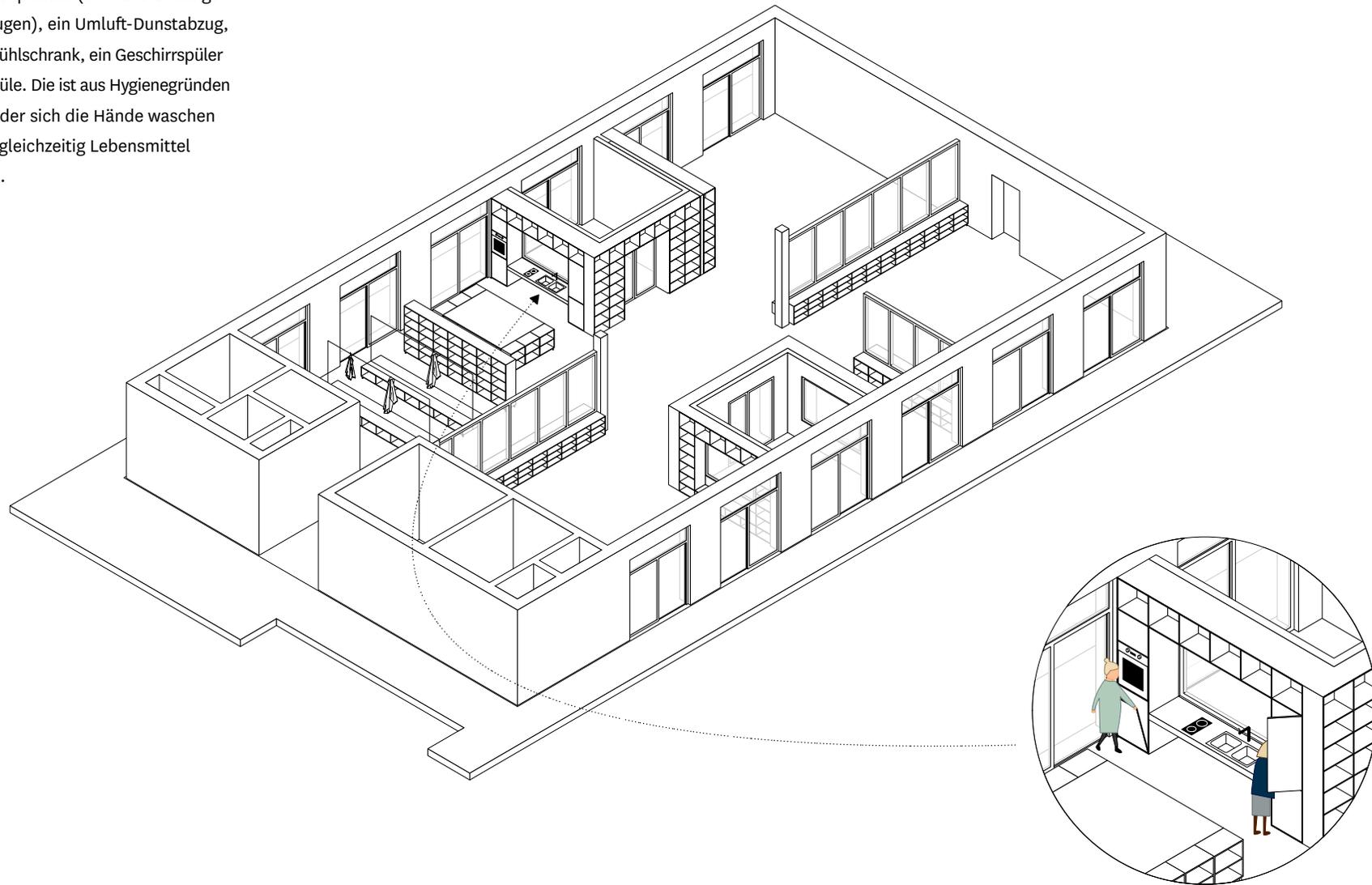
**SICHTBARKEIT**

Die gute Sichtbarkeit im Cluster erhöht außerdem die Verantwortlichkeit für Pflege und Sauberkeit.



## AUSSTATTUNG

Zur Ausstattung gehören ein einfacher Herd mit Induktions-Kochplatten (um Verbrennungsgefahren vorzubeugen), ein Umluft-Dunstabzug, ein Backofen, ein Kühlschrank, ein Geschirrspüler und eine Doppelspüle. Die ist aus Hygienegründen wichtig, damit Kinder sich die Hände waschen können, während gleichzeitig Lebensmittel gesäubert werden.



## Impressum



Montag Stiftung  
**Jugend und Gesellschaft**

Montag Stiftung Jugend und Gesellschaft

Gemeinnützige Stiftung

Raiffeisenstr. 5

53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 26716-310

Fax: +49 (0) 228 26716-311

E-Mail: [jugend-und-gesellschaft@montag-stiftungen.de](mailto:jugend-und-gesellschaft@montag-stiftungen.de)

© Das Copyright für alle Inhalte auf [www.schulbauopensource.de](http://www.schulbauopensource.de) liegt bei der Montag Stiftung Jugend und Gesellschaft. Zu den Nutzungsrechten für die verschiedenen Arten von Inhalten siehe die Nutzungsbedingungen unter: [www.schulbauopensource.de/nutzungsbedingungen](http://www.schulbauopensource.de/nutzungsbedingungen)

Version: August 2023