

# Checkliste für das Kochen in der KSG

## 1. Rezept finden

- das Rezept sollte ohne größere Probleme auch für eine Gruppe von 20-25 Personen zu kochen sein
- achte darauf, dass das Essen anschließend ca. 1,50€/2€ pro Person kostet, entsprechend also dein Budget ist
- orientiere dich an dem, was gerade saisonal verfügbar ist
- schau im KSG-Kühlschrank nach, ob es Gemüse gibt, das mit verbraucht werden sollte
- solltest du mit Fleisch kochen, denke an eine vegetarische Alternative
- großartig wäre auch eine lactosefreie Alternative

## 2. Einkaufen

- Kontrolliere, welche Zutaten es bereits in der KSG gibt (z.B. Öl, Zwiebeln, Gewürze, Mehl, etc.)
- Bio wird gern gesehen  
Tipp: Bioläden gibt es in Prenzlberg wie Sand am Meer, beispielsweise der Alnatura in der Schönhauser Allee nördlich der S-Bahn Haltestelle- ist oft auch billiger als Rewe-bio!

## 3. Kochen

- rechtzeitig beginnen!
- Wenn nebenbei Zeit ist, gern schon ein wenig abwaschen; nach dem Essen jedoch ist der Abwasch Aufgabe der anderen!

## 4. Weitere Aufgaben des Kochteams

- Tisch decken (Teller, Besteck und Preisschild auf den Tisch in der Mitte; Tassen/Gläser gern auf die Tische verteilen)
- Wasser in Krüge füllen; Tee kochen
- Wenn genug Zeit ist, gern Kerzen o.ä. auf den Tischen verteilen