

«Greentopf» ist die vegetarische Ergänzung zum «Tiptopf»

Von Ruth Bossert

Lehrkräfte lassen sich in der Hiltl-Akademie von der vegetarischen Küche begeistern und lernen erste Rezepte aus dem Kochbuch «Greentopf» kennen. Dieses soll zukünftig in Schulen Einzug halten und den «Tiptopf» ergänzen. Die Idee stammt von der Timeoutklasse Frauenfeld und ihrer Wiler Lehrerin Franziska Stöckli.

Region Im Kurslokal und der angrenzenden Schulküche der Hiltl-Akademie ist es laut. Die zwanzig Frauen, es sind Lehrerinnen, die an Sekundarschulen das Fach WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) unterrichten, sind zum Teil aus den gleichen Schulen angereist und kennen sich von früheren Weiterbildungen. Der grösste Teil der Frauen unterrichtet H-Haushalt. Noch ist der Begriff WAH wenig bekannt, wer sich nicht mit dem Lehrplan 21 beschäftigt hat, muss nachfragen. Was genau damit gemeint ist, erklärt Monika Neidhart, WAH-Lehrerin, früher Dozentin an der Bäuerinnenschule in Schüpfheim und heute an der Pädagogischen Hochschule Fribourg, wie folgt: «WAH steht für Wirtschaft, Arbeit, Haushalt. Das Fach beinhaltet die bisherigen Themen des Hauswirtschaftsunterrichtes, wie der kochpraktische Unterricht, Haushalten und Themen der ausgewogenen Ernährung. Dazu kommen Gebiete wie Produktions- und Arbeitswelten erkunden, Märkte und Handel verstehen und über Geld nachdenken.» Das Fach wird je nach Kanton neu von der 1. bis zur 3. Oberstufe unterrichtet.

Jugendliche im Mittelpunkt

«Die Kochkurse zur Einführung des neuen Lehrmittels 'Greentopf' laufen seit dem vergangenen Herbst und sind immer ausgebucht», sagt die Wilerin Franziska Stöckli, Initi-



Die Wiler Lehrerin Franziska Stöckli (rechts) präsentiert den Lehrerinnen «Probiererli» aus dem «Greentopf».

Ruth Bossert

antin und bis im vergangenen Sommer Lehrerin an der Timeoutklasse der Schulen Frauenfeld. WAH-Lehrkräfte wissen, dass sich Kochen und Hauswirtschaft in den vergangenen Jahren stark verändert haben. Zum einen ist Fastfood allgegenwärtig und vielerorts während 24 Stunden für wenig Geld zu haben. Fertiggerichte füllen ganze Gestellwände bei den Grossverteilern und viele Kinder und Erwachsene leiden an Übergewicht. Auf der anderen Seite war das Interesse an vollwertiger, gesunder Ernährung noch nie so hoch wie heute. Zunehmend ernähren sich Jugendliche und Erwachsene fleischlos und vereinzelt vegan. Unverträglichkeiten haben zugenommen, Labels und Regionalität werden immer wichtiger und die Zeit zum Kochen wird immer weniger. Franziska Stöckli hat mit ihrer Timeoutklasse, welche als Tagesschule geführt wurde und wo Kochen ein fester Bestandteil des Alltags war, viele Erfahrungen gesammelt. Aus der multikulturellen

Zusammensetzung der Schülerinnen und Schüler sei die Idee entstanden, gemeinsam ein Buch zu erarbeiten, das sich dieser Vielfalt widmet und vegetarische und vegane Rezepte aus der Schweiz und aller Welt beinhaltet.

Mit Crispy-Tofu punkten

Während die Kursteilnehmer dem theoretischen Teil folgten hat Profikoch Martin Ocenaz für die Lehrkräfte einen ersten Happen zum Probieren vorbereitet. «Tatar», sagt er augenzwinkernd und lässt seine Brötchen mit dem dunkelroten Belag rumreichen. Hergestellt aus Auberginen und Okara, einem geschmacksneutralen Nebenprodukt, das bei der Herstellung von Sojamilch anfällt. Stefano, der einzige Mann in der Gruppe führt ebenfalls eine Timeoutklasse, wo täglich gekocht wird. Der Geniesser, wie er sich bezeichnet, ist skeptisch: «Schmeckt das den Jugendlichen?» Was ihnen sicher schmecken werde sei Crispy-Tofu, erklärt der Koch und reicht die

nächsten Häppchen. Die Lehrerinnen und Stefano sind begeistert, sie geben dem Kursleiter Recht: «Mit diesen Häppchen könnten wir bei den Schülern punkten.»

Selbstbestimmt kochen und essen

Während im ersten Teil die Kursteilnehmer degustieren durften, wird nun in der Gruppe gekocht. In der modern eingerichteten Kursküche beginnt es zu brutzeln, dampfen und zischen. Paprika-Geschnetzeltes mit Spinatnudeln, Gemüse Paella mit Onion Rings, Züri Geschnetzeltes mit Rösti, und ein paar weitere Hauptgerichte werden gekocht. Monika Neidhart erklärt, weshalb sie es richtig findet, den «Greentopf» in die Schulen zu bringen. «Seit über drei Jahrzehnten kochen wir mit «Tiptopf», in dieser Zeit hat sich die Welt verändert.» Individualisiertes Essen sei heute Alltag und immer öfter, und aus unterschiedlichen Gründen, wollen vermehrt Schülerinnen und Schüler kein Fleisch mehr essen. «Dieses

Anliegen müssen wir ernst nehmen und ihnen ein Instrument in die Hand geben, damit sie selbstbestimmt und unabhängig von der Industrie, Influencern und der Werbung lernen, dass es nicht reicht, einfach das Fleisch wegzulassen, um sich gesund zu ernähren.»

Fremde Zutaten ersetzen

Für Monika Neidhart bleiben Milch und Milchprodukte ein wesentlicher Teil der Schweizer Ernährung. Ernähren wir uns möglichst mit einheimischen Produkten, fallen viele ökologische und soziale Probleme weg. Franziska Stöckli weiss, dass bei einigen der 210 Rezepte der multikulturelle Ursprung spürbar ist. Bei jedem Rezept werde aber beschrieben, welche einheimischen Zutaten ebenso gut verwendet werden können und wo diese erhältlich seien. Der Kurs neigt sich dem Ende entgegen. Die Lehrerinnen sind von den Menüs begeistert und freuen sich auf das neue Lehrmittel.

Greentopf ab Mai erhältlich

Seit über 30 Jahren kochen Schülerinnen und Schüler mit dem «Tiptopf» des Schulverlag plus. Der Kochbuch-Klassiker stehe heute noch in vielen WGs, Singlewohnungen und in Familienhaushalten und habe sich auch in der Schulküche tausendfach bewährt. Das Essverhalten habe sich durch den gesellschaftlichen Wandel in den letzten Jahren stark verändert, schreibt der Schulverlag Schweiz, der auch den Greentopf herausgibt. Heute sei gesunde, nachhaltige Ernährung wichtiger denn je. Der «Greentopf» sei die vegetarische und vegane Ergänzung zum «Tiptopf» und bringe noch mehr kulinarische Abwechslung in die Schul- und Privatküchen. Der «Greentopf» erscheint im Mai 2019 und kann beim Schulverlag plus oder im Buchhandel bezogen werden.