

Medienmitteilung | Bern, 01.03.2023

## Tiptopf – der Klassiker ist neu angerichtet

**Seit 1986 ist der Tiptopf aus den Schweizer Schulen nicht mehr wegzudenken. Nun bringt die neue Ausgabe des Kultkochbuches frischen Wind in die Küchen. Mit neuen Rezepten, professionellen Bildern zu allen Gerichten und einer integrierten Sprechfunktion auf der Rezeptwebsite ist der Tiptopf interaktiver und ansprechender denn je. Die Lehrpersonen werden durch einen Kommentar unterstützt und können ihre Schülerinnen und Schüler beim Kochen noch besser anleiten.**

Mehr als zwei Millionen Mal: So oft ist der Tiptopf seit seinem Erscheinen verkauft worden. Generationen von Schülerinnen und Schülern haben mit dem Buch ihre ersten Erfahrungen mit Kochlöffel und Pfanne gesammelt und es nach ihrer Schulzeit mit nach Hause genommen. Das hat noch kein anderes Lehrmittel geschafft. So wecken Grundlagenwissen und gelingsichere Rezepte in den Schweizer Haushalte immer wieder auch Erinnerungen an unterhaltsame, aufregende und hektische Momente in der Schulküche.

### Das ist neu im Topf

Seit je verführt der Tiptopf auch erfahrene Köchinnen und Köche zum Nachschlagen, seien es Klassiker der Schweizer Küche oder moderne Gerichte für Geschmäcker aus verschiedenen Kulturen.

Damit sich jede und jeder, der gern kocht, noch besser inspirieren lassen kann, sind alle Rezepte professionell fotografiert worden – das weckt die Lust zum Nachkochen in der Restaurantküche, in der Schule und zu Hause. Und natürlich gibt es zusätzliche Kapitel im neuen Buch: Hülsenfrüchte, vegetarische Gerichte und schnell zubereitete Frühstücksgerichte erhalten einen höheren Stellenwert. Selbst Themen wie Nachhaltigkeit, Foodwaste, Mahlzeitenplanung und Arbeitstechniken werden übereinstimmend mit dem Lehrplan 21 im einleitenden Grundlagenteil behandelt.

### Rezeptwebsite – der Tiptopf hat sprechen gelernt

Der Tiptopf kann's auch digital: Zusätzliche Rezepte sowie vertiefte Inhalte zum Grundlagenteil werden ganz einfach über QR-Codes online abgerufen.

Auf der Website gibt es zusätzliche Tipps und Tricks zu verschiedensten Abläufen. Einfache Basisgerichte kocht man anhand eines Videos oder einer Schritt-für-Schritt-Anleitung nach. Ausserdem kann sich der User mit dem Tiptopf unterhalten und sich die Rezepte vorlesen lassen.

## Der filRouge – Unterstützung für die Lehrpersonen

Die letzte Neuerung ist für Lehrpersonen besonders interessant. Sie können ab dem Frühsommer zusätzlich zum gedruckten Buch auch Planungs- und Unterrichtsmaterialien in digitaler Form erwerben. Der sogenannte filRouge unterstützt den Unterricht in der Schulküche, bietet den Lehrpersonen didaktisierte Unterrichtsmaterialien und beschreibt Lerngelegenheiten für das gesamte Fach Wirtschaft, Arbeit, Haushalt.

### Kontakte

Bettina Biedermann, Projektleitung ([bettina.biedermann@schulverlag.ch](mailto:bettina.biedermann@schulverlag.ch); 058 268 15 58)

Anita Stettler, Projektleitung Marketing ([anita.stettler@schulverlag.ch](mailto:anita.stettler@schulverlag.ch); 058 268 15 23)

Annic Berset, inhaltliche Projektleitung und Autorin ([annic.berset@schulverlag.ch](mailto:annic.berset@schulverlag.ch); 076 465 0738)

**Die Schulverlag plus AG** ein privatwirtschaftliches Verlagsunternehmen, das je zur Hälfte im Besitz der Kantone Aargau und Bern ist. Der Verlag entwickelt und vertreibt Lehrmittel und Lernmedien für die Volksschule Schweiz. 1986 hat der Schulverlag plus, damals noch als Staatlicher Lehrmittel Verlag Bern, die erste Ausgabe des Hauswirtschaftslehrmittels Tiptopf herausgegeben.