

Was für mich zählt:

«Greentopf» – genussvoll vegetarisch kochen in der Schulküche



Foto: zlg

Franziska Stöckli ist Primar- und Sekundarlehrerin und Autorin der Ergänzung zu «Tiptopf», dem Kochbuch der Schulen.

Seit 1986 ist der «Tiptopf» mit weit über zwei Millionen verkauften Exemplaren das Lehrwerk für die Nahrungszubereitung an der Volksschule. Im Mai erscheint nun ergänzend dazu der «Greentopf» mit über 200 vegetarischen und veganen Rezepten aus der Schweiz und aller Welt. Das Lehrmittel und Kochbuch enthält neben fundierten Grundlagen zur nachhaltigen Nahrungszubereitung und Ernährung übersichtliche Hinweise zu Allergenen und Unverträglichkeiten sowie Informationen zu wichtigen Nahrungsmitteln der vegetarischen und veganen Küche. Die Geschichten von Jugendlichen rund ums Essen und Kochen ergänzen die genussvollen Rezepte.

Die Jugendlichen im Sekundarschulalter spielten bei der Entwicklung des «Greentopf» eine zentrale Rolle. Das tägliche gemeinsame Zubereiten der Mittagessen und Zwischenverpflegungen in der Tagesschule führte mich als damalige Klassenlehrerin zur Idee, ein Kochbuch von Jugendlichen für Jugendliche herauszugeben. Ich stellte immer wieder fest, dass die Jugendlichen nicht nur grosse Freude am Kochen, an der Zubereitung neuer Gerichte hatten, sondern auch ihre multikulturelle Herkunft und ihre Erzählungen rund um das Essen in ihrer Heimat sehr zum Tragen kamen. Zudem zeigten die Jugendlichen grosses Interesse an einer gesunden, ausgewogenen Ernährung.

Mit der Vision eines Kochbuchs machte ich mich auf die Suche nach Kooperationspartnern und konnte gleich zu Beginn die Hiltl-Akademie in Zürich für das anspruchsvolle Vorhaben gewinnen. Die Hiltl-Akademie steuerte den Rezepten der Lernenden weitere Kreationen

bei und stellte aufgrund ihres Know-hows die Grundlagen für den Sachteil zur Verfügung.

Die Gerichte wurden in der Kochschule der Akademie in Zusammenarbeit von Profiköchinnen und -köchen mit den Lernenden gekocht und fachgerecht in Szene gesetzt. «Von der Greentopf-Idee waren wir sofort begeistert! Das gemeinsame Kochen mit den Jugendlichen hat Spass gemacht, und der Austausch mit der kommenden Generation war sehr befruchtend von Franziska Stöckli», so Rolf Hiltl. Auf Anfrage hin entschied der Schulverlag plus, den verlegerischen Teil zu übernehmen, und brachte seine langjährige Erfahrung in der Lehrmittelentwicklung und -produktion ein.

Der «Greentopf» ist das erste Lehrmittel für die Volksschule, welches Lehrpersonen umfassend bei der Organisation und Zubereitung von vegetarischen und veganen Gerichten mit Anleitungen und Hintergrundinformationen unterstützt. «Lehrpersonen sind heute mit unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten und Unverträglichkeiten konfrontiert. Die Vielfalt an Rezepten und Zubereitungsarten wird sich vermehrt öffnen. Ein entsprechendes Spektrum an Unterrichtsinhalten sowie fundierte Informationen sind die Antworten des Verlags auf diese Entwicklung», erklärt Patric Bezzola, Leiter Programm bei der Schulverlag plus AG. Der «Greentopf» bringt noch mehr kulinarische Abwechslung in die Schulküche. ■

In dieser Rubrik wirft jede Woche eine prominente Persönlichkeit einen achtsamen Blick auf die Schweiz und beschreibt aus ihrer Sicht, was zählt.