

Lokal entstanden, national gefeiert

Buchprojekt der Frauenfelder Time-out-Klasse: Gebührende Würdigung für den «Greentopf» im Bücherladen Sax.

Im Mai ist die fleischlose Ergänzung des Kochbuchklassikers «Tiptopf» erschienen – und war innert drei Wochen ausverkauft. Jetzt ist der «Greentopf» in der Heimat gefeiert worden. Da, wo alles begonnen hatte. Denn die Idee für ein vegetarisches und veganes Kochbuch ist in Frauenfeld entstanden, bei den engagierten Jugendlichen der Time-out-Klasse und ihrer Klassenlehrerin Franziska Stöckli.

Die Sonne brennt und die Freitagabendglocken der katholischen Kirche läuten einen Willkommensgruss auf die gegenüberliegende Terrasse der Buchhandlung Sax, und für Minuten verstummen die Gespräche unter Eltern und Geschwistern, Freunden und Interessierten. Zehn Jugendliche, scheu bis

cool, stehen in Greentopf-Kochschürzen bereit und servieren Häppchen: allerlei verblüffende Kreationen wie das berühmte Vegi-Tatar oder Crostini mit

Dattelmousse und Brie. Joël hat extra frei genommen in seinem Lehrbetrieb. Die jungen Menschen haben mit der Hiltl-Akademie in Zürich über 200 Re-

zepte für die Schulküche kreiert, unterstützt von ihrer engagierten Lehrerin, ausprobiert in der Kochklasse der Hiltl-Akademie in Zürich. Die multikulturelle Zusammensetzung der Klasse spiegelt sich auch in den Rezepten wider. Eine schöne Sache: Die Porträts der Jugendlichen und ihre Lieblingsrezepte leiten durch den «Greentopf».

«Kochen und essen sollen Spass machen»

Im Mai war Buchvernissage im Zentrum Paul Klee in Bern, denn in Bern ist der Schulverlag plus daheim. Jetzt aber ist Frauenfeld an der Reihe. Franziska Stöckli kontaktierte auf vielfältigen Wunsch hin Buchhändlerin Marianne Sax – «unbedingt machen» lautete die Antwort.

Stöckli betont, dass die Idee für das Buch nicht bedeutete, dass nun alle Schüler zu Vegetariern geworden sind. Yanis, inzwischen Lehrling, sagt, dass er nach wie vor gern auch einmal Fleisch isst: «Hauptsache aber: Kochen und Essen machen Spass». Rolf Hiltl sei oft in die Akademie gekommen und habe die Idee von Anfang an unterstützt, sagt Yanis stolz.

Unten in der Buchhandlung geht der «Greentopf» weg wie warme Weggli, und Franziska Stöckli signiert ein Buch ums andere. Timo gesellt sich zu uns, ich erinnere mich an den stillen Jungen. Er lächelt bei der Frage nach seinem Notendurchschnitt in der Lehre: «6.»

Dieter Langhart



«Greentopf» bei Saxbooks: Franziska Stöckli neben June, Melissa, Joël und Nicolas. Bild: Dieter Langhart