

Gurke versus Schokolade

Die Leser des Wisligers werden in dieser Ausgabe in die Schulküche entführt. Sie dürfen hautnah einen Lektionsblock des Fachs WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) des 3. Zyklus miterleben. Viel Spass beim Reinschauen!

Ich grüsse Sie herzlich aus der Schulküche im Schmitthenacher 2. Heute ist eine 1. Sekundarklasse hier, die seit letztem Sommer meinen Unterricht besucht. Der Fokus der heutigen Stunden liegt auf der Nahrungszubereitung.

Die Schülerinnen und Schüler kommen generell gerne ins Fach WAH, wie einige Statements beweisen:

M.: «Ich finde den Kochunterricht cool, weil wir unser eigenes Essen zubereiten und anschliessend miteinander geniessen können.»

S.: «Kochen ist chillig, ich muss nicht die ganze Zeit sitzen und kann Spass haben mit meinen Freunden.»

A.: «Ich lerne hier die wichtigen Kochvorgänge selbstständig anzuwenden.»

E.: «Ich bin manchmal unter Zeitdruck, und wir überziehen die Unterrichtszeiten oft.»

E.: «Ich hätte gerne noch mehr Freiheit in der Wahl der Menüs.»

Ich: «In erster Linie möchte ich die Bereitschaft zum Kochen wecken und aufzeigen, welchen Stellenwert frische Nahrungsmittel in der heutigen vom Fast Food geprägten Zeit haben. Ich strebe eine Sensibilisierung an, keinen Zwang. Falls dann die Freude am Tun hinzukommt, bin ich darüber natürlich nicht traurig.»

Nachdem wir im Herbstsemester anhand von klar vorgegebenen Menüzusammen-



M. Näf Holzbau GmbH
Burggasse 2
8484 Weisslingen

N 079 721 79 61
T 052 384 22 22

M. Näf Holzbau

stellungen die wichtigsten Kochvorgänge kennengelernt haben, ist nun eigene Kreativität gefragt. Die Aufgabe ist es, aus verschiedenen von mir ausgewählten Nahrungsmitteln, zu zweit oder zu dritt ein feines Menu zu bestimmen, durchzudenken und zu kochen.

Für einmal haben die Mädchen und Jungs die freie Wahl und müssen weder Gesundheitswert noch Ausgewogenheit beachten. Einzig Salat oder Gemüse in gewählter Variation dürfen nicht fehlen.

Die grösste Gemeinsamkeit der Kochgruppen besteht darin, dass der Genusswert bei allen an oberster Stelle steht. An jedem Tisch wird überdies ausgiebig diskutiert, bevor die Entscheidung fällt. Das Feuer für die Nahrungszubereitung brennt jedoch nicht in allen Gruppen gleich, weshalb die Aufgabe ganz unterschiedlich angegangen wird.

Die einen sind sich rasch einig und halten sich – bezeichnend für die heutige

«schnelle Welt» – an die einfachen, kurzen Rezepte, die nicht primär durch Vielfalt und Aufwand bestechen. Die aufwändigen Gerichte fallen klar durch. Zu den Top-hits hier gehören Fajitas, Omeletten oder Crêpes – beide bevorzugt mit Nutella gefüllt – und Pizza Margherita. Im knappsten Fall kommen Gurkenscheiben und rohe Rüeblistäbchen dazu.

Die anderen schwelgen in Ideen, wälzen Möglichkeiten und kommen kaum zu einem Konsens. Nicht selten resultieren daraus echte Gourmetkreationen aus mehreren Komponenten, und den «gesunden Nahrungsmitteln» wird gebührend Platz gelassen.

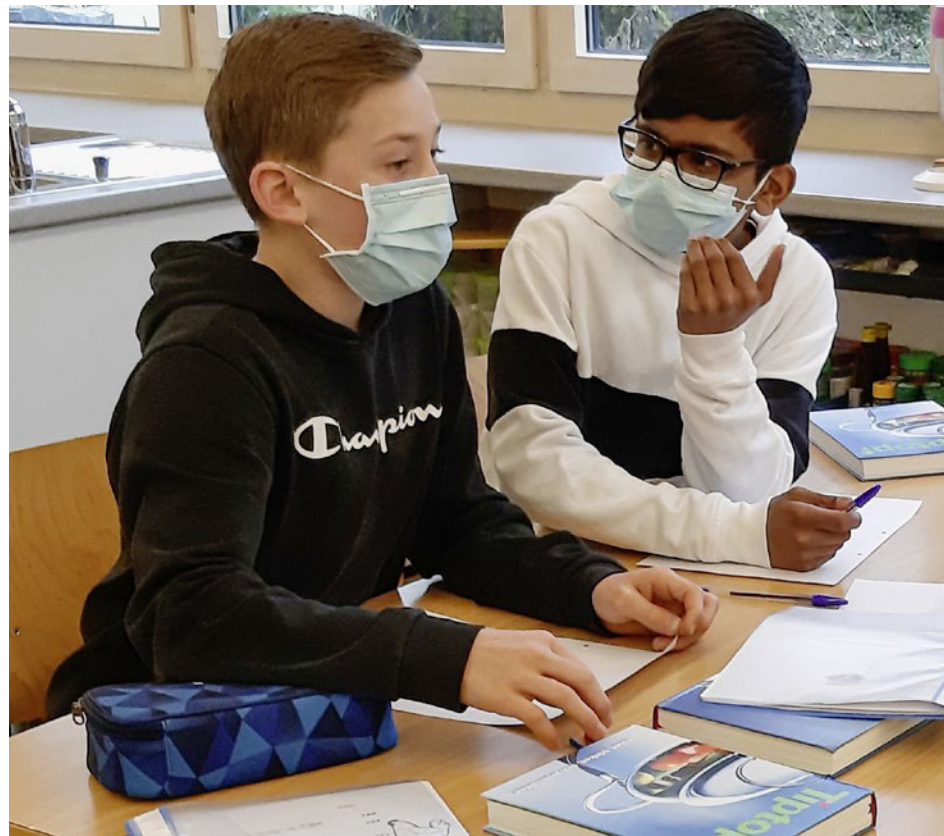
Ein Beispiel dafür:

Gemischte Salatplatte

Hackfleisch/ Pouletpfanne pikant gewürzt mit Bratkartoffeln

Nutellamuffins

Und Sie? Gehören Sie zu «den einen» oder zu «den anderen»?



Ein letzter guter Tipp meinerseits: Übergeben Sie doch an Ostern und am Muttertag für einmal die Küche Ihren Kids, und lassen Sie sich so richtig von ihnen verwöhnen! Die Kids können das gut und räumen anschliessend alles blitzsauber wieder auf... Oder kochen Sie gemeinsam! Ich verspreche Ihnen: Hochgenuss und Spass sind garantiert! An Guätä & herzliche Grüsse

Sara Moser-Togni, Fachlehrperson WAH



LOTUS

gartenunterhalt

remo dietrich
gartengestaltung-lotus.ch
8484 weisslingen
tel. 079 523 20 13

wir pflegen + unterhalten ihren garten

Bäume & Gärten Bärtschi GmbH, Kyburg

Seit 1992 bauen und pflegen wir Gärten:

- fällen, schneiden, entsorgen Bäume/Sträucher
- bauen Natursteinplätze, Steingärten, Biotope
- erledigen Gartenbau- und Unterhaltsarbeiten



A. Bärtschi, Weisslingen
Tel. 052 232 21 21*
Natel 079 437 56 90*
info@baertschi-kyburg.ch
www.baertschi-kyburg.ch