

## «Greentopf» – eine vegetarische Ergänzung zum «Tiptopf»

**Arbeitsgruppe Hauswirtschaft.** Eine Timeout-Klasse in Frauenfeld entwickelte über 300 Rezepte zu vegetarischer und veganer Ernährung. Das Lehrmittel «Greentopf» nimmt die Kompetenzen des Lehrplans 21 auf und fördert das Bewusstsein für nachhaltigen und sinnvollen Genuss.

Anlässlich der Infoveranstaltung für Hauswirtschaftslehrpersonen am 8. November in Oensingen wurden zwei neue Lehrmittel für das Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» (WAH) vorgestellt. Über das Lehrmittel «Alltagsstark» wurde bereits im SCHULBLATT 22/17 vom 1. Dezember berichtet. Im zweiten Teil der Veranstaltung präsentierte Franziska Stöckli, Klassenlehrerin der Timeout-Klasse Frauenfeld, das spannende Projekt der Entstehung des Kochbuches «Greentopf».

### Multikulturelle, gesunde Gerichte

In der Timeout-Klasse Frauenfeld finden Jugendliche, welche aus diversen Gründen in der Regelklasse Probleme hatten, die nötige Unterstützung für einen Neuanfang. In dieser Tagesschule wird täglich gemeinsam gekocht. Auch das Znüni und Zvieri wird in der Gruppe eingenommen. Da viele dieser Jugendlichen aus verschiedenen Herkunftsländern stammen, wuchs auch das Interesse an multikulturellen und gesunden Gerichten. Das brachte Franziska Stöckli auf die Idee, zusammen mit den Jugendlichen ein Kochbuch zu entwickeln. Auf der Suche nach kompetenter Unterstützung stiess sie bei Rolf Hiltl auf offene Ohren. Das Familienunternehmen Hiltl ist das weltweit älteste vegetarische Restaurant, zudem Herausgeber von Kochbüchern und Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss. In den verschiedenen vegetarischen Restaurants arbeitet ein multikulturelles Team aus über 60 Nationen und bietet eine kreative Auswahl an fleischlosen Köstlichkeiten an.

In Zusammenarbeit mit der Hiltl-Akademie suchten die Timeout-Schülerinnen und -Schüler Rezepte und kochten sie in der Küche. Die Jugendlichen machten

sich mit viel Engagement und Interesse an die Arbeit.

### Über 300 Rezepte

Der «Greentopf» enthält neben vielen Rezepten aus aller Welt auch Sachinformationen und Grundlagenwissen zu vegetarischer und veganer Ernährung. Zusätzlich sind kulinarische Geschichten der Timeout-Schülerinnen und -Schüler aus ihren verschiedenen Herkunftsländern darin enthalten. Die Inhalte des «Greentopf» sind auch im neuen Lehrmittel (das WAH-Buch) vertreten, welches im April 2019 erscheint. Mit digitalen Hilfen (Website und App) erhalten die Lernenden Schritt für Schritt Anleitungen zu den Rezepten. Das Kochbuch ist eine wertvolle Ergänzung zum erfolgreichen und beliebten «Tiptopf». Die Inhalte nehmen Bezug zum LP 21; Kompetenzbereich

WAH 4 (Ernährung und Gesundheit) und WAH 5 (Haushalten und Zusammenleben gestalten). Fast in jeder Klasse sind Vegetarier, Veganer oder Allergiker (Gluten oder Milchzucker) vertreten. Für sie bietet das neue Kochbuch über 300 gesunde, abwechslungsreiche und leckere Rezepte. Es fördert auch bei Fleischessern das Bewusstsein für nachhaltigen und sinnvollen Genuss.

Der «Greentopf» erscheint voraussichtlich im April 2019 im Schulverlag plus. Man darf auf dieses neue Lehrmittel gespannt sein. In Zusammenarbeit mit Hiltl werden «Greentopf»-Kurse angeboten, um sich mit der Theorie und der Praxis des Buches vertraut zu machen.

Regina Helfenstein, Arbeitsgruppe Hauswirtschaft

«Die Jugendlichen machten sich mit viel Engagement und Interesse an die Arbeit.»



Voller Stolz präsentieren die Schülerinnen und Schüler ihre Produkte. Die Rezepte versprechen eine abwechslungsreiche, gesunde Ernährung. Fotos: zVg.