Allgäuer Zeitung, Montag, 19. März 2012

Kulinarische Europareise

Hauswirtschaft Kochbuch an Berufsschule präsentiert – Vorwort von Barbara Lochbihler – Rezepte von Portugal bis Russland

Marktoberdorf Wie man die Themen des Sozialkundeunterrichts mit dem eigenen Fachbereich verbinden könnte, diese Frage stellten sich die Schülerinnen der Abschlussklasse der Berufsfachschule für Hauswirtschaft in Marktoberdorf vergangenes Jahr. Als Antwort darauf erstellten die 16 jungen Frauen ein Kochbuch mit dem Titel: „Kochen verbindet Europa", in dem sie über 70 Rezepte aus 25 Ländern zusammentrugen. Dieses Buch wurde nun an der Berufsschule Ostallgäu im kleinen Kreis präsentiert.

Die ehemaligen Schülerinnen Melanie Pietzsch (19), Katharina Goller (20) und Karin Dettenrieder (20) stellten das Buch vor. Viele Rezepte wurden auch im Unterricht gekocht. Bei dem Projekt, so Schulleiter Remigius Kirchmaier, stand nicht die Europäischen Union (EU), sondern Europa als Ganzes im Vordergrund. Wie Anni Götzfried, die Leiterin der Hauswirtschaftsabteilung, erläuterte, fehlen zwei EU-Länder, stattdessen sei etwa Russland mit dabei. Bei der Länderauswahl wurde nämlich auf die Herkunft der Schülerinnen geachtet, die dadurch eigene Kultur und Tradition einbringen konnten. Den Absolventinnen wenden das in der Schule Erlernte auch heute im Beruf an, etwa bei der Bewirtung von Gästen im Landratsamt oder bei Tipps zu ausgewogener Ernährung im Fitnessstudio.

Europäische Gemeinsamkeiten

Das Vorwort des Buches schrieb Barbara Lochbihler, Grünenpolitikerin und Mitglied des Europaparlaments. Auch sie war bei der Präsentation und dem Frühstück, das die 10. Klasse der Hauswirtschaftsschule vorbereitet hatte, dabei und erzählte von der Küche in Brüssel. Dort gebe es in Selleriesoße ausgekochte Schnecken, ohne die übliche, den Eigengeschmack überdeckende Kräuterbutter serviert. Ihr Fazit, „Man schmeckt, die Schnecke schmeckt nach Schnecke" lässt ahnen: Ihr Leibgericht wird das nicht.

Das könnte ein Grund sein, warum Belgien keinen Platz im Kochbuch der Schülerinnen fand. Dafür gibt es norwegische Fischsuppe genauso wie Lothringer Schinken-Käse-Torte, Beschwipsten Pfannkuchen aus Irland genauso wie Russische Maultaschen. „Wenn man das Kochbuch durchblättert, sieht man die vielen Gemeinsamkeiten der Europäischen Länder", bringt Lochbihler den Inhalt auf den Punkt.

Im Anschluss an die Buchpräsentation sprach Lochbihler noch vor rund 60 Schülern über ihre Tätigkeit im Europaparlament. Schulleiter Kirchmeier überreichte als Dank einen von der Hauswirtschaftsschule erstellten Geschenkkorb. *(spa)*

Das Kochbuch ist an der Berufsschule Ostallgäu für 6,50 Euro erhältlich. Von diesem Betrag geht 1 Euro als Spende an das Kinderhospiz in Bad Grönenbach.

Europaabgeordnete Barbara Lochbihler (links) schrieb das Vorwort für das Kochbuch, das von den ehemaligen Schülerinnen (von links) Melanie Pietzsch, Katharina Goller und Karin Dettenrieder präsentiert wurde. Auch Schulleiter Remigius Kirchmaier (rechts) freut sich über das Werk. Foto: Paul Schöne

Eines der Rezepte

Holländische Käsekugeln

Zutaten: 300 g geriebenen alten Käse (Gouda), 80 g Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter. Käse über den übrigen Zutaten zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in heißer Butter goldbraun backen. Abtropfen lassen und servieren.

(aus: „Kochen verbindet Europa")