

«Choch und Schmatz» beim Kochatelier

Vergangenen Dienstag bereiteten Schülerinnen und Schüler der Primarschule Steckborn ein feines Essen zu

(jo) Sage bloss niemand, dass die heranwachsende Jugend nur noch ihr Smartphone interessiert und sonst kaum noch was anderes. Im Gegenteil: Neun Schülerinnen und drei Schüler im Alter von elf und zwölf Jahren haben mit Begeisterung an dem neuen Kurs «Choch und Schmatz» der Primarschule Steckborn unter der Leitung von Verena Rieder-Engeli teilgenommen und alle haben das so ausgedrückt: «Ich koche auch zu Hause sehr gerne und wollte neue Rezepte und was Neues lernen». Und das haben sie. Einige sagten auch: «Es hat mir viel Spass gemacht, mit anderen gemeinsam zu kochen und gemeinsam zu essen». Und es ging nicht nur ausgesprochen fröhlich und lebhaft zu, sondern es duftete auch verführerisch.

Neue Wege der Primarschule

Was aber ist das Besondere an «Choch und Schmatz»? Zweifellos: Die Primarschule geht damit neue, interessante und vielversprechende Wege und diese heissen «Interessenateliers Primarschule Steckborn für 3. bis 6. Klasse». Interessenatelier – der Name sagt es: Die Mädchen und Jungen dürfen frei ihr Interesse an einem Kurs bestimmen und sich dazu anmelden, denn «Lernen bewegt Lernen». Neue Erfahrungen sammeln, ein Hobby vertiefen. Sie sollen oder können auch zum Beispiel die Anregung für die Weiterbeschäftigung als Hobby anbieten. Diese modulartigen Angebote finden am unterrichtsfreien Dienstagsnachmittag statt, in der Regel von 13.30 und 15.30 Uhr. Sie sind für die SchülerInnen kostenlos. Der Ort wird entweder in der Schule sein oder andere der Ausschreibung entsprechend. Geleitet werden die Ateliers entweder durch LehrerInnen der Schule oder durch externe AnbieterInnen. Diese erhalten eine Entschädigung. Die Dauer beträgt zwei bis vier Dienstagnachmittage.

Weitere Informationen sind auch gern durch die Schulleitung, Markus Rüege, oder die Homepage der Schule www.schule-steckborn.ch erhältlich.

Sehr motivierte SchülerInnen

Verena Rieder-Engeli, Hauswirtschaftslehrerin, war mit ihrem ersten Atelier sehr zufrieden. Was für sie neu gewesen ist? «Die SchülerInnen», sagte sie: «Sind ja alle freiwillig gekommen, sie waren sehr motiviert und hatten viel Freude am Kochen». Kein Wunder, denn sie konnten an den vier Dienstagen vier verschiedene Gerichte zubereiten, immer mit einem Hauptgericht und einer Nachspeise. Beispielsweise «Desertomelette mit Zimtucker oder Nutella». Was sich nun wirklich gut und lecker anhört. Sie habe auch in bestimmter Weise auf die Wünsche der jungen Köchinnen und Köche eingehen können. Das bekannte Sprichwort: «Merke dir's wohl und bleibe dabei, viele Köche verderben den Brei» war in dieser fröhlichen Gemeinschaft völlig ausser Kraft gesetzt: Es gab an diesem vergangenen Dienstag, 2. Oktober, Ofengemüse und Kräuterquark und zum

Nachtisch Schokoladenmuffins und Marronimuffins. Gemeinsam wurden Kartoffeln geschält, Gemüse (Kürbis, Bohnen, Peperoni, Randen, Sellerie) geputzt, zerkleinert, geschnitten und sehr farbenfroh auf ein Backblech mit Backpapier verteilt und schliesslich in den Ofen geschoben. Wieder andere bereiteten den Kräuterquark vor und die gut gelungenen Schokoladenmuffins dufteten sehr verführerisch. Wenn nötig, gab ihre Lehrerin ein paar gute Tipps und Hinweise. Während einige sich bereits ans Abwaschen machten, deckten andere die drei Tische. Losgelassen wurde ein kräftiger Tischspruch und dann war es auf einmal sehr still: Alle genossen die gemeinsame Mahlzeit.



Mit Anleitung von Lehrerin Verena Rieder-Engeli (links) richteten die Schülerinnen und Schüler den Kräuterquark an.