

# Mit Kochen die Welt verbessern

Zwei Schülerinnen der Kantonsschule Baden bringen Religionen einander näher

**Die Schweiz ist ein multikulturelles Land. Um die verschiedenen Kulturen näher zusammenzubringen, schrieben die Kantonschülerinnen Dimitra Vlaskou-Badra und Camilla Baumann ein kulturübergreifendes Kochbuch.**

NADINE STEGER

«Nicht nur die Liebe, sondern auch Verständnis, Toleranz und Vertrauen gehen durch den Magen», schreiben die zwei Badener Kantonsschülerinnen Dimitra Vlaskou-Badra und Camilla Baumann in ihrem Kochbuch. Damit möchten sie darauf hinweisen, dass der kulturellen Kluft, die in der Schweiz bestehe, entgegengewirkt werden könne.

«Die beste Art, um Berührungängste aus dem Weg zu räumen, ist, das Unbekannte kennen zu lernen, Vorurteile durch Fakten zu vertreiben und sich dadurch näher zu kommen.» Genau das wollen die 12-Klässlerinnen mit ihrem Kochbuch «Kochen, um die Welt zu verbessern» erreichen.

## Neue Facetten kennen lernen

Für den Projektunterricht der Kantonsschule Baden brachten Dimitra und Camilla das vorgeschriebene Thema «Manifestation von Religion» mit Essen in Verbindung. Das gemeinsame Essen ist den beiden sehr wichtig. «Dabei lernt man neue Facetten von sich und anderen kennen.» Das Kochbuch wird durch einen Theorieteil eingeleitet. Da-

rin werden die verschiedenen Essgewohnheiten des Islams, Judentums und Christentums erläutert. Darauf folgen sieben abwechslungsreiche Menüs mit je drei Gängen. Diese berücksichtigen jeweils alle Essgewohnheiten der genannten Religionen.

## Gar nicht «so anders»

«In unserem Kochbuch gehen wir völlig auf die Gäste ein. Die Gastgeber sollen ja auch wissen, wieso ihre Gäste gewisse Dinge nicht essen», erklärt Dimitra. Auf diese Weise soll bei den Leserinnen und Lesern die Angst vor den fremden Kulturen genommen werden. Gleichzeitig soll das Interesse daran gesteigert werden. «Wenn sie die anderen Kulturen erst besser kennen lernen, merken sie, dass diese gar nicht so anders sind», sagt Camilla.

## «Ich esse mit grosser Lust»

Die Rezepte stammen hauptsächlich aus einem griechischen Kochbuch, das Dimitras Grossmutter gehört. Die Rezepte wurden allerdings angepasst, sodass sie keine «verbotenen Zutaten» enthalten. Deshalb ersetzten sie etwa bei dem Rezept «Dessertvariation von Waldfrüchten» die Gelatine durch Agar-Agar.

Die Kochbuchautorinnen kommen aus Baden und Villigen und gehen schon seit einigen Jahren gemeinsam zur Schule. Sie kochen sehr gerne und lieben es, Neues auszuprobieren. Dennoch wollen sie ihr Hobby nicht zum Beruf machen. Beide



**GLÜCKLICH** Dimitra Vlaskou-Badra (links) und Camilla Baumann freuen sich über ihr Kochbuch. NST

wollen nach der Kanti an die Universität. Doch das Kochen werden sie trotzdem nicht aufgeben. «Ich bin Griechin und le-

be die griechische Esskultur zu 100 Prozent. Das heisst, ich esse sehr gerne und mit grosser Lust», sagt Dimitra. Auch Camil-

la möchte ihr Hobby weiterführen: «Ich werde später sicherlich viel kochen, vor allem für meine Kinder.»