

aus: Postalle
Tagblatt,
21.11.09

Grenzenloser Spaß bei Koch-Aktion

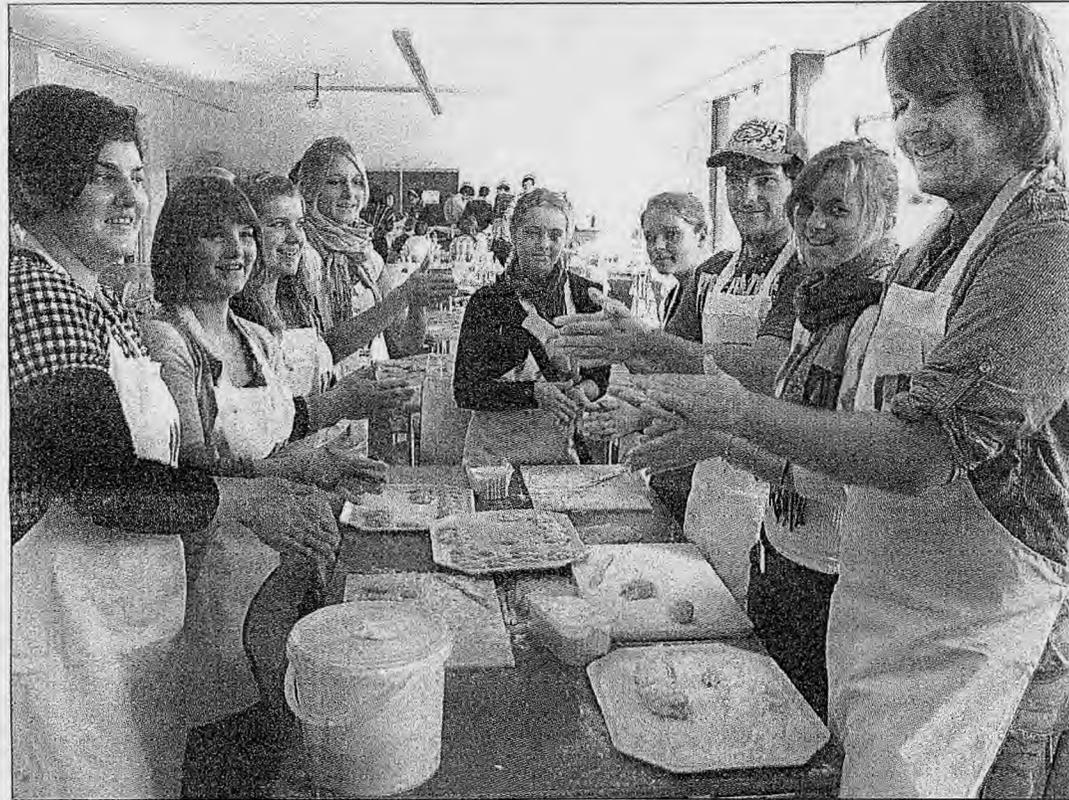
Beim „Tag der Schulen am Oberrhein“ gibt es Spezialitäten im Wilhelm-Hausenstein-Gymnasium Durmersheim

Durmersheim (mak) – „Bitte alle zu Tisch, à la table, s'il vous plaît“, ruft Wolfgang Boeckh, Rektor des Wilhelm-Hausenstein-Gymnasiums (WHG) in Durmersheim, gestern rund 110 Schüler und Lehrer im Mensaraum zum Mittagessen. Die Kreis-Einrichtung war gestern beim „Tag der Schulen am Oberrhein“ Gastgeber für Schüler aus der Pfalz, dem Elsass und der Schweiz.

Auf Initiative des Oberrheinrats fand die Aktion zum vierten Mal statt. Das Thema des gestrigen Tags lautete „Grenzüberschreitendes Kochen“. Und so hatten die Gäste Rezepte für Spezialitäten im Gepäck. Gekocht wurde jeweils in gemischten Teams, um den Austausch zu fördern.

Die 20 Schüler der zehnten Klasse des Lycée Bartholdi aus Colmar haben ein Rezept für „Compôt au Quetsch“ dabei, also Zwetschgenkompott mit Mascarpone-Creme. Ursprünglich wollten die Elsässer Crêpes zum Nachttisch servieren, was jedoch an den fehlenden speziellen Kochplatten scheiterte, wie Véronique Caron berichtet, die gemeinsam mit ihrer Kollegin Andrea Simon dabei war. „Das Lernen geht hier über den Spracherwerb hinaus. Die Schüler kochen gemeinsam und tauschen sich aus“, begrüßt Caron die Aktion.

Im nächsten Zimmer wird unter Federführung des Pami-



Rollen, rollen, rollen: Das „Schupfnudel-Team“ befindet sich nach gut einer Stunde endlich auf der Zielgeraden.

Foto: Koch

na-Gymnasiums aus Herxheim eine Pfälzer Kastaniensuppe gekocht. An fünf Kochplatten sind die Jugendlichen eifrig am Rühren. Rektor Lothar Balde, dessen Gymnasium sich seit 2003 an diesem alle zwei Jahre stattfindenden Tag beteiligt, ist zufrieden: „Die Jugendlichen haben sehr gut zusammengearbeitet und sich auch mehr ausgetauscht als dies bei anderen Aktionen der Fall war.“

Sprachprobleme habe es keine gegeben, schließlich sei vorwiegend auf Deutsch geredet worden.

Bereits um 6.30 Uhr hatte die elfte Klasse des Akzentfachs „Moderne Sprachen“ der Kantonsschule Aargau den Reisebus ins Badische bestiegen. Eine typische Spezialität des „Ruebli-Kantons“ ist die „Ruebli-Torte“, doch aufgrund fehlender Backöfen gibt es

kunstvoll dekorierte Brote mit „Ruebli-Variationen“, wie Lehrerin Jacqueline Derrer erläutert. Dazu werden zwei Sorten Karotten-Salat gereicht. Die Vorspeise der Schweizer ist zuerst fertig, nun geht es daran, das mitgebrachte Rezept ins Französische zu übersetzen, was jedoch nicht ganz so einfach ist. „In der Schule wird nicht spezifisches Küchenvokabular gelernt“, verdeutlicht

die Lehrerin. Gut, dass auch einige Gymnasiasten aus Colmar im Team sind und so die Übersetzung schneller geht als mit Hilfe eines Wörterbuchs.

Am Tisch nebenan rollen neun Schüler unermüdlich Bärlauch-Schupfnudeln. Na ja, fast unermüdlich, denn nach einer Stunde nimmt die anfängliche Motivation doch etwas ab. Gut, dass nur noch wenig Teig zu verarbeiten ist. Die „Bubespitzle“ sind Bestandteil des Hauptgerichts, das die Durmersheimer zubereiten: Badische Pilzpflanze mit Schweinefleisch und Zwiebeln. Hierfür sind vor dem Mensaraum zwei große gusseiserne Pfannen und zwei Bräter aufgebaut, in denen eifrig gebrutzelt wird und wo auch Rektor Boeckh ist in seinem Element. Als er von Landrat Jürgen Bäuerle angefragt worden sei, ob sich das WHG an der Aktion beteiligen wolle, habe er gleich „Ja“ gesagt. Die 25-köpfige Pamina-Projektgruppe der Schule ist ebenfalls voller Elan dabei. Sie hat zudem für die Gäste die Tische zum Frühstück um 10 Uhr gedeckt. Nach dem Mittagessen werden von der Dokumentationsgruppe die zweisprachigen Rezepte verteilt, bevor es wieder an die Heimreise geht.

Der „Tag der Schulen am Oberrhein“ fand gestern auch im pfälzischen Edenkoben, im elsässischen Schiltigheim und in Courtemelon im Schweizer Jura statt.