

AG Schulklima bringt gute Laune ins Kollegium -

Gemeinsames ayurvedisches Kochen am 11. Februar an den Beruflichen Schulen

Unter fachkundiger Anleitung von Küchenmeister Udo Schneider, der so an seine Ausbildungsstätte zurückkehrte, erlebten 16 Lehrkräfte der Schule einen spannenden, lehrreichen und kulinarische Impulse gebenden Nachmittag.

In den Räumen des „Hohen C“ lud Thomas Kramer zum gemeinsamen Kochen ein. Kolleginnen und Kollegen der verschiedenen Schulformen kamen gerne, um sich von der ayurvedischen Küche inspirieren zu lassen.

Los ging es mit einem großen Topf Ingwertee, der alle jahrestypischen Beschwerden vertreiben sollte und später als Ingwersud auch in vielen Gerichten Eingang fand.

Dazu erläuterte Udo Schneider die Ayurvedische Lehre, nach der die körperlichen und geistigen Eigenschaften eines Menschen durch die Eigenschaften und Funktionen der drei Doshas „Pitta, Kapha oder Vata“ geprägt werden.

Die Charakterisierung dieser Typen, vom äußeren Erscheinungsbild, beruflicher und privater Kontaktfreude, vermehrt auftretenden Krankheitssymptomen, bis hin zum Eindruck eines Besuchs in der Wohnung, löste schmunzelndes Nachdenken aus.

Anschließend kamen die Gewürze ins Spiel, die den ganzen Nachmittag bestimmten und hier gab es Einiges zu schnuppern und zu lernen.

Reis wurde mit Zimtstangen und Lorbeerblatt gekocht, schwarzer Senf in Ghee (selbsthergestelltem Buttereinfett) gebraten oder Teufelsdreck in Speisen gemischt und und und...

In kleinen Gruppen wurde an den Kochinseln abteilungsübergreifend gescherzt, geschnippelt, gebacken, gekocht, gebraten und probiert, was das Zeug hielt.

Zum gemeinsamen Mahl fand dann auch Hartmut Bieber – nach wieder einmal langer Sitzung - noch Zeit vorbeizuschauen und stellte fest, was er verpasst hatte.

Gut gelaunt wurden die ayurvedischen Speisen gemeinsam gekostet und leergekratzte Töpfe und Schüsseln sprachen für sich.

Ein besonderer Dank geht an Sabrina Schüttler, die so vorausschauend war, alle Rezepte zu dokumentieren, denn alle Teilnehmerinnen wollen diese Geschmackserlebnisse natürlich wiederholen.

Helga Wickenhöfer



