

## **Vielseitige Landfrauenküche**

Haben Sie die Sendungen der Landfrauenküche auch gesehen und mit den kochenden Frauen mit gefiebert? Mich hat es interessiert, wo und wie die Frauen mit ihren Familien leben, was für eine Landwirtschaft sie betreiben, wie die Küche aussieht und natürlich was sie kochen. In dieser Staffel waren die Gerichte vielfältig und die Frauen sehr kreativ. Die Landfrauen verwendeten für ihre Gerichte Zutaten und Lebensmittel, die auf ihrem Betrieb zur Verfügung standen. Die Bauernbetriebe haben sich dem Wandel der Zeit angepasst, sind vielfältig und haben verschiedene Produktionszweige. „Klassische“ Bauernbetrieb wie früher gibt es immer weniger. Die Bäuerinnen haben einen Beruf erlernt und können ihre Fähigkeiten und Interessen auf dem Betrieb oder ausser Haus einsetzen.

Mit viel Fantasie und Liebe haben die „kochenden“ Landfrauen das Esszimmer dekoriert und eingerichtet. Das Basteln ist leider nicht meine Stärke, dafür liegt mir das Kochen und Backen besser, und ich verfolge das Zubereiten und Anrichten sehr genau. Durch diese Sendungen wird das Kochen wieder ins Zentrum gestellt. Es ist zu hoffen, dass dadurch die Zubereitung der Mahlzeiten mit frischen und regionalen Lebensmitteln wieder einen höheren Stellenwert erhält.

Im vergangenen Sommer wurde der Lehrplan 21 den Verbänden zur Stellungnahme vorgelegt. Ich finde es sehr wichtig, dass die Hauswirtschaft im Lehrplan nicht zu Gunsten anderer Fächer gestrichen wird. Die Kenntnisse über die Lebensmittel, den Einkauf, das Verarbeiten, die Nahrungszubereitung, das Budget usw. gehören unter den Begriff „Alltagskompetenzen“. Eine gute Planung und Organisation des Haushalts ist eine wichtige Voraussetzung. Die Theorie muss in die Praxis umgesetzt werden können. Nicht alle Jugendlichen haben die Möglichkeit, das Hauswirtschaften im Elternhaus zu erlernen.

In der Schule ist die Begeisterung der Schüler fürs Kochen nicht bei allen gleich gross. Die Unterrichtsfächer Kochen und Hauswirtschaft geben den jungen Menschen aber einen Einblick im Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung. Es ist bedeutend, wie die Lehrerin unterrichtet und was für eine Menuauswahl sie trifft. Meine jüngste Tochter belegte das Wahlfach Kochen und kam jeweils voller Begeisterung nach Hause. Ihre Lehrerin verstand es, mit einfachen Gerichten die Schüler zu begeistern und zum Kochen und Ausprobieren zu bewegen. Da war die

Idee der Abschlussarbeit meiner Tochter geboren. Sie erarbeitete ein spezielles Kochbuch, das ihr in der Küche sicher oft hilfreiche Dienste erweisen wird. Immer wieder hat sie ein Gericht ausprobiert, der Familie zur kritischen Beurteilung vorgesetzt und mit Bildern dokumentiert. Voller Stolz präsentierte sie in der Schule ihre Abschlussarbeit.

Meine Kinder (18 bis 22 Jahre) lieben es, bei meiner Mutter zu essen. Es ist nicht nur die Mahlzeit, sondern auch die Zuwendung, die Teilnahme an ihrem Alltag und die Zeit, die sie ihnen all die Jahre hindurch geschenkt hat. Von ihr habe ich auch ein feines Beerenbrotrezept erhalten. Ich habe es abgeändert, weiterentwickelt und mit Zutaten ergänzt, bis es hundertprozentig dem Geschmack meiner Familie entsprach. Gerne nehme ich ein Beerenbrot als Mitbringsel bei einer Einladung oder als Geschenk mit.

In den nächsten Wochen wird in vielen Küchen wieder gebacken, dekoriert und verziert. Ich wünsche Ihnen in dieser vorweihnachtlichen Zeit viel Freude und auch kleine Oasen bei den Vorbereitungen auf Weihnachten.

*6.12.2013 Priska Frischknecht*