oschtalbkoscht & Heimatluscht

Durchgekaut

Cordula Weinke
über Lieblingsessen aus der schwäbischen Küche und aller Welt

Pizza, Pasta und Maultaschen

Wissen Sie noch, was Sie als Kind besonders gerne gegessen haben? Mein Lieblingsessen war definitiv Nudelauflauf. Und damit der häufig auf dem Speiseplan unserer Familie auftauchte, war Nudelauflauf auch das Gericht, mit dem ich den Einstieg in meine Kochkünste gewagt habe. Fragen Sie nicht, wie die elterliche Küche anschließend aussah. Aber mein Essen hat allen geschmeckt.
Ähnlich mag es heute Daniel aus Russland, Denisa aus Rumänien und Honia aus dem Irak gehen. Die Kinder genießen derzeit den integrativen Kochkurs der Kulturküche Aalen an der Schillerschule. Weil alle drei Kinder gerne kochen und backen. Pizza steht – unisono – ganz oben auf der Liste bei der Frage nach ihren Lieblingsessen. Aber auch, wenn es darum geht, was die Schüler zuhause schon auf den Tisch gebracht haben. Spaghetti beziehungsweise Nudeln zählen ebenfalls zu den Favoriten.
Und welche schwäbischen Essen mögt Ihr am liebsten? Diese Frage bringt die Kinder mit russischen, rumänischen und irakischen Wurzeln jedoch zum Stutzen. „Pizza und Spaghetti sind doch Schwäbisch“, meint Honia. „Das gibt es hier doch überall.“ Daniel überlegt kurz. „Sind Maultaschen schwäbischer?“, fragt er dann. „Denn die esse ich auch gerne.“ Jetzt ist Honia zufrieden. „Okay“, sagt sie. „Maultaschen mag ich auch – manchmal. Aber Pizza geht immer.“

Süße Entenfüße aus der Schulküche

Kochkurs Ehrenamtliche des Vereins Kulturküche Aalen bieten das Projekt „Integratives Kochen“ für Kinder aus der Aalener Schillerschule an. Was acht Grundschulkinder an einem Nachmittag lernen. *Von Cordula Weinke*

Aalen

Mmmh, Entenfüße“, schwärmt Honia. Die Zehnjährige trudelt pünktlich um 14 Uhr mit sieben anderen Dritt- und Viertklässlern in der Schulküche am Galgenberg ein. Zusammen mit zwei Erwachsenen des Vereins Kulturküche Aalen kochen und backen die Kinder in mehreren Doppelstunden zusammen.

Der Kurs gehört zur Nachmittagsbetreuung an der Aalener Gemeinschaftsschule Schillerschule. „Integratives Kochen für Kinder“, lautet der Titel. Und er ist Programm. Denn beinahe alle Kinder leben erst seit zwei oder drei Jahren in Deutschland. Entsprechend viel können sie noch über ihre neue Heimat lernen.

Ihre Eltern stammen aus diversen Ländern, etwa aus Russland und Polen, dem Irak und Bulgarien. Der Jüngste in der Runde, Bonhiphop, ist erst vor fünf Wochen mit seiner Familie aus Thailand auf die Ostalb gezogen. Er versteht noch kaum Deutsch oder Schwäbisch.

> „Ein Nudelholz heißt auf Schwäbisch auch Wirgelholz.“
>
> **Susanne Knüfermann**
> Leiterin des Kinderkochkurses

Lehrerin Susanne Knüfermann und Eva Angele, Ärztin im Ruhestand, leiten diesen Kochkurs ehrenamtlich. Susanne Knüfermann stellt gleich klar: „Natürlich gibt es heute keine echten Entenfüße. Sondern so heißen die Kekse, die wir backen werden – nach einem Rezept aus der Ukraine.“ Honia kennt es bereits. Deshalb darf das Mädchen, das aus dem Irak stammt, später die Regie übernehmen.

Vorher lesen die Kinder zusammen das Rezept durch. „Was ist Magerquark?“, möchte Denisa (11) aus Rumänien zum Beispiel wissen. Für Ilyas (11), dessen Eltern aus Marokko und Tschechien stammen, er selber aber aus Italien, ist das Wort „tunken“ neu. Susanne Küfermann erklärt den Kindern die Begriffe. Sie zeigt, wie ein Nudelholz funktioniert, auch Wellholz genannt – oder Wirgelholz auf Schwäbisch. Nebenbei vermittelt die Lehrerin etwas Landeskunde.

Dann geht’s ans Backen. „Habt Ihr die Hände gewaschen?“, fragt Eva Angele nach. „Na klar“, meint Ishak (9), der Bruder von Ilyas. Im Handumdrehen haben die Kinder den Teig gemacht. Besonders geübt beim Ausstechen der Teigplatten wirkt Bonhiphop. Als alle Entenfüße entstanden und in den Ofen gewandert sind, erinnert Susanne Knüfermann: „Vor dem Essen waschen wir schon die Backutensilien ab.“ Dann dürfen die Kinder die Kekse naschen – mit einem lauten „Mmmh, lecker!“

Der Teig für Kekse, die wie Entenfüße aussehen, entsteht. Honia (vorne links) und Denisa messen dafür die Mehlmenge ab. Im Hintergrund steht Eva Angele den Kindern Lovena und Bonhiphop zur Seite. *Fotos: Peter Hageneder*

Susanne Küfermann vermittelt den Kindern beim „Integrativen Kochen“ auch Landeskunde.

Die Brüder Ilyas (li.) und Ishak sind geübt. „Zuhause backen wir oft Kuchen“, erzählen sie.

Daniel legt die fertig gestylten Entenfüße auf ein Backblech.

Ein Video und viele weitere Fotos von dem Backkurs auf www.tagespost.de und www.schwaepo.de

Honia knetet mit Vorliebe Teig für Pizza oder Kekse. *Foto: hag*

Die Kulturküche Aalen und die Projekte des Vereins

Das Projekt „Integratives Kochen für Kinder – Klasse(n) kochen zusammen!“ gibt es seit April 2016 in Aalen. Es funktioniert als Kooperation zwischen dem Verein Kulturküche Aalen und der Schillerschule als Standort-Schule für „Internationale Vorbereitungsklassen“ in Aalen. Ziel ist ein gemeinschaftliches internationales Kochen von Kindern mit und ohne Migrationshintergrund. Fast nebenbei geht es aber auch um Sprachförderung, wenn die Kinder auf Deutsch über Lebensmittel und Rezepte sprechen. Es geht um Koch- und Tischkultur, soziales Lernen, Hygiene und Hauswirtschaft. Derzeit treffen sich dazu wöchentlich für zwei Stunden an einem Nachmittag acht bis elf Kinder und zwei ehrenamtliche Betreuerinnen. Ein Kurs dauert ein Tertial. Die Kochkurse seien sehr gefragt, weiß Stefan Schill, Konrektor der Schillerschule Aalen. Als Teilnehmerkreis werde immer eine „bunte Mischung“ ausgewählt: Mädchen und Jungen, aus anderen Herkunftsländern und aus Deutschland. Die Kochkurse seien Teil der Nachmittagsbetreuung. „Zurzeit haben wir 13 Kurse zusätzlich zum Grundschulunterricht“, sagt Stefan Schill.

Der Verein Kulturküche Aalen besteht seit 19 Jahren. „Wir bieten zum Beispiel auch interkulturelle Kochtreffs an, ein Nähcafé, und die Erzählgemeinschaft Ostalb ‘Märchenbrunnen’“, erzählt Eva Frank, stellvertretende Vorsitzende. Außerdem veröffentliche der Verein Kochbücher. Mit deren Verkauf würden Angebote wie das integrative Kochen für Kinder finanziert.

Weitere Infos unter www.kulturkueche-aalen.de im Internet. *cow*

Gebackene Entenfüße, auch Quarkmuscheln genannt

Die Zutaten:
250 g Butter
250 g Magerquark
½ TL Backpulver
1 EL Essig
2 ½ Tassen Mehl = 625 ml
Zucker zum Bestreuen

So geht’s:
Die Butter weich werden lassen und mit Quark verrühren.
Essig mit Backpulver in einem kleinen Gefäß verrühren.
Essigmischung zu Butter und Quark geben.
Mehl hinzugeben, bis der Teig knetbar ist und nicht mehr klebt.
Kurz kühl stellen.
Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Kreise ausstechen, etwa 5 cm Durchmesser – das geht einfach mit einem umgestülpten Wasserglas.
Die Kreise mit einer Seite in Zucker tunken.
Jeden Kreis in der Mitte zum Halbkreis falten (Zuckerseite nach innen).
Jeden Halbkreis in Zucker tunken und anschließend zu einem Viertel falten (Zuckerseite nach außen).
An der leicht gerundeten Seite zwei kleine Einschnitte machen.
Auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 170 Grad etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.

GARTEN TIPPS

Zucchini: Achten Sie darauf, dass Sie die Zucchini rechtzeitig ernten, bevor sie zu groß werden. Große Früchte sollte man gegart verzehren, also nicht roh, da sie einen Stoff enthalten, der Magen- und Darmprobleme verursachen kann. Ein Erhitzen macht diesen Inhaltsstoff unschädlich. Junge Früchte hingegen lassen sich problemlos auch roh verwerten. Übrigens: Auch die Blüten der Zucchinipflanzen sind essbar.

Gurken: Vergessen Sie nicht, bei Trockenheit die Gurken im Garten ausreichend zu gießen, da sie sonst einen bitteren Geschmack bekommen können. *Quelle: LOGL*

Entspannung pur an der Brenz

Natur Als besonders begehrt auf der Schwäbischen Alb gilt im Sommer die Brenz bei Heidenheim. Zahlreiche Plätze am Fluss laden zur Rast ein und bieten Entspannung pur. *Foto: epr/Landratsamt Heidenheim/Fouad Vollmer*

Tims Wetterblog fürs Wochenende

Aalen. Bislang war das eine sehr freundliche Wetterwoche – mit angenehmen Sommerwerten. Doch die nächste Hitzewelle steht schon vor der Tür. Im Vergleich zur vergangenen Hitzewelle Ende Juni gibt es allerdings einen Unterschied: Die Luft ist wesentlich feuchter, somit können sich in den Abendstunden Gewitter bilden. Strahlende Sonne wird es nicht geben.

Am Freitag gibt es auf der Ostalb eine Mischung aus Sonne, Wolken und einzelnen Schauern. Die Spitzenwerte liegen bei 22 bis 27 Grad. 22 Grad gibt’s im Bergland oberhalb 600 bis 700 Meter, 23 Grad werden es in Neresheim, 24 in Bopfingen, 25 in Ellwangen, 26 in Aalen. Rund um Schwäbisch Gmünd gibt’s 27 Grad.

Am Wochenende scheint dann häufig die Sonne, jeweils in den Abendstunden sind einzelne Schauer und Gewitter nicht ausgeschlossen. Die Höchsttemperatur liegt am Samstag bei 30 Grad, am Sonntag werden es maximal 29 Grad. *tim*

WETTERMELDER TIM ABRAMOWSKI
SchwäbischePost GMÜNDER TAGESPOST

SCHWÄBISCH ALS RATESPIEL

Viele schwäbische Begriffe klingen nicht nur für „Reigschmeckte“ wie Fremdwörter, auch echte Schwaben kommen dabei manchmal an ihre Grenzen. Mit diesem Ratespiel soll sich das ändern. Den heutigen Begriff hat uns Marlene Joos aus Ruppertshofen geschickt. Die Übersetzung haben wir auf den Kopf gestellt:
Guggomer

Gurke

Schicken auch Sie uns besondere schwäbische Begriffe, dazu die „Übersetzung“, bitte mit Ihrem Namen und Wohnort. Ihre Beiträge mit Betreff „Schwäbisch“ schicken Sie bitte an c.weinke@sdz-medien.de.