

# Essen bringt Menschen zusammen

Franziska Stöckli hat mit mehreren Time-out-Klassen aus Frauenfeld das vegetarische Schulkochbuch «Greentopf» entwickelt.

**Interview: Janine Bollhalder**

**Mit was haben Sie sich in der letzten Zeit besonders beschäftigt?**

*Franziska Stöckli:* Neben meinen Aufgaben als Lehrperson beschäftige ich mich mit verschiedenen Ernährungsweisen. In den Herbstferien bin ich zum zweiten Mal in einem Ayurveda Retreat gewesen, diesmal in Sri Lanka. Ayurveda ist eine jahrhundertealte medizinische Heilkunst, bei der auch die Ernährung eine zentrale Rolle spielt. Es fasziniert mich, zu sehen, dass in vielen anderen Ländern die vegetarische und vegane Küche schon lange zum Alltag gehört.

**Sie sind Initiantin des vegetarischen Kochbuchs «Greentopf».**

**Wie ist dieses Buch entstanden?**

Bei der Arbeit mit den Kindern in der Time-out-Klasse in Frauenfeld ist mir ihre Freude am Zubereiten der Mahlzeiten aufgefallen sowie auch ihre Erzählungen rund um das Essen in ihrer Heimat. Als Partner zur Verwirklichung der Vision «Kochbuch» habe ich dann die Hiltl Akademie in Zürich gewinnen können. Die Schüler haben die Gerichte mit den Profiköchinnen und -köchen zubereitet und in Szene gesetzt. Für die Lehrmittelentwicklung und -produktion habe ich den Schulverlag plus an meiner Seite gewusst.

**Wie viele Jugendliche sind am Schulkochbuch beteiligt gewesen?**

Die Anfänge des Buches liegen etwa acht Jahre zurück, als ich Rolf Hiltl zum ersten Mal kontaktiert habe. Über die Jahre sind zirka 60 Jugendliche an den verschiedenen Phasen des Projekts «Greentopf» beteiligt gewesen. Elf davon sind im Buch porträtiert worden.

**Wie haben Sie die porträtierten Schüler ausgewählt?**

Das war eigentlich Zufall. Sie waren zur Zeit, als die Porträts realisiert wurden, in der Time-out-Klasse und bereit, ihre Geschichte zu teilen.

**Was macht den «Greentopf» für Sie aus?**

Für mich ist das Kochbuch eine Herzensangelegenheit. Jugendliche erarbeiten mit viel persönlichem Engagement ein Projekt für andere Jugendliche. Das Ganze hat damit angefangen, dass ich täglich mit den Jugendlichen gekocht sowie Znüni und Zvieri gemacht habe. Es war unschwer zu erkennen, dass es den Kindern grosse Freude macht, neue Gerichte zu entdecken und nachzukochen. Unser Budget war natürlich begrenzt, weshalb wir nicht immer Fleisch machen konnten. Deswegen haben wir oft vegetarisch gekocht, wodurch dann auch die Idee für das

Buch gekommen ist. Die Jugendlichen haben dann auch Rezepte aus ihrer Heimat einbringen können, daher ist der «Greentopf» multikulturell und vielseitig – das Buch widerspiegelt die Zusammensetzung heutiger Klassen.

**An wen richtet sich das vegetarische Kochbuch?**

Der «Greentopf» ist die Ergänzung zum schweizweit bekannten Schulkochbuch «TipTopf». Es eignet sich sowohl für den Hauswirtschaftsunterricht in der Schule als auch für Privatpersonen.

**Sind Allergien und Unverträglichkeiten Dinge, mit welchen Sie beim gemeinsamen Kochen mit den Schülern konfrontiert sind?**

Allergien und Unverträglichkeiten werden immer mehr zum Thema. Wir sind bei der Erarbeitung des Buches oft darauf hingewiesen worden und merken auch jetzt, dass viele Lehrpersonen dankbar für diese Informationen sind.

**Kann Essen zwischen den Kulturen als Eisbrecher fungieren?**

Das könnte man so sagen. Bei den regelmässigen Familiencoachings in der Time-out-Klasse gab es oft Eltern, welche die Sprache nicht beherrschten oder aus anderen Gründen nur einen kleinen Beitrag leisten konnten. Das haben Sie dann oft kompensiert, indem sie etwas zu essen mitgebracht haben. So haben wir ganz verschiedene Gerichte aus allen möglichen Ländern probieren können und es hat mir als Lehrerin gezeigt, dass sich die Eltern auf diese Weise einbringen können – eine andere Form von Integration.

**Mit wem würden Sie gerne ein Rezept aus dem Buch kochen?**

Wir haben ein paar Testimonials für «Greentopf» gewinnen können, mit ihnen würde ich gerne kochen. Kürzlich hat auch Bundesrat Alain Berset ein Exemplar bekommen. Mit ihm zu kochen, wäre sicher spannend. Auch der in New York tätige Schweizer Koch Daniel Humm wäre ein toller Partner in der Küche.

**Sie arbeiten nicht mehr in der Time-out-Schule in Frauenfeld, wo Sie den «Greentopf» erarbeitet haben. Wo unterrichten Sie heute?**

Ich unterrichte Schülerinnen und Schüler einer Sonderschule mit Internat im zürcherischen Russikon. Es sind Jugendliche im Sekundarschulalter, die alle einen Sonderschulstatus haben. Wie in der Time-out-Klasse in Frauenfeld handelt es sich auch hier um Kleinklassen mit acht Schülern, die besondere Bedürfnisse haben.

**Sie haben den Thurgau verlassen.**

Ja, zu Gunsten der Möglichkeit, in einer Sonderschule zu arbeiten. Dies bietet mir neue Einblicke und Erfahrungen: Ich lerne nicht nur das Sonderschulsetting und das dazugehörige Internat kennen, sondern auch die schulischen Gegebenheiten in einem anderen Kanton.

**Wie erleben Sie den Unterricht der Schüler mit Sonderschulstatus?**

Die Arbeit mit den verhaltensauffälligen Kindern ist geprägt von intensiver Beziehungsarbeit. Die Jugendlichen benötigen individuelle Unterstützung, sie stehen alle an verschiedenen – meist nicht sehr einfachen – Punkten im Leben. Das ist manchmal schon eine Herausforderung. Aber es ist eine sinngebende Aufgabe, wenn man die Freude der Jugendlichen und Eltern erleben kann, da sie dank der gebotenen Hilfe und Zuwendung ihre Ziele erreichen.

**Persönlich gefragt, persönlich geantwortet**

**War es Ihr Traumberuf, Lehrerin zu werden?**

Ich wollte erst Journalistin werden. Bei meinem Praktikum bei der «Thurgauer Zeitung» hat man mir aber geraten, erst eine gute Grundbildung zu machen. Ich habe mich für den Beruf der Lehrerin entschieden und gleichzeitig die Matura machen können. Beim Unterrichten



Franziska Stöckli in ihrer Küche in Wil.

Bild: Reto Martin

## Zur Person

Franziska Stöckli ist 44 Jahre alt. Die gelernte Primar- und Sekundarlehrerin wohnt in Wil. Zusammen mit Rolf Hiltl, dem Inhaber des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt sowie einem Schulverlag und mehreren Klassen der Timeout-Schule Frauenfeld, hat Stöckli das Projekt «Greentopf» umgesetzt – die vegetarische Ergänzung zum Schulkochbuch «TipTopf». Mit den Schülern der Timeout-Schule hat Stöckli unter dem Namen «Kunst statt Krawall» auch verschiedene Kunstprojekte in Zusammenarbeit mit Künstlerinnen und Künstlern realisiert. (jeb)

habe ich dann mein Herz verloren – oder gefunden.

**Von wem haben Sie überhaupt Ihren Zugang zum Kochen?**

Ich bin von zu Hause geprägt: Meine Mutter hat immer frisch gekocht und regionale Produkte verwendet, das habe ich übernommen.

**Was haben Sie als Kind am liebsten gegessen?**

Darauf habe ich wirklich keine Antwort. Ich kann mich nicht erinnern, irgendwelche Präferenzen gehabt zu haben. Ich war einfach der Meinung, dass es zu Hause am besten schmeckt.

**Was bereiten Sie sich denn nun im Herbst besonders gerne zu?**

Der Klassiker: Rotkraut mit Marroni. Aber auch eine Kürbissuppe habe ich sehr gerne und passt zur Jahreszeit.

**Was haben Sie immer im Kühlschrank?**

Verschiedene Sorten Käse, Zutaten für Salate und, weil immer etwas gefeiert werden könnte, auch Prosecco.

**Welches Lebensmittel mögen Sie nicht?**

Gedämpfte Tomaten – die Konsistenz sagt mir nicht zu. Aber in anderen Formen mag ich Tomaten aber gerne.