Gartenkräuter ganz groß

Gisela Borde, Hauswirtschaftslehrerin an der Schorndorfer Albert-Schweitzer-Schule, hat ein Kochbuch geschrieben

Von unserem Redaktionsmitglied
Barbara Pienek

Schorndorf.
Ein Kochbuch für den Unterricht muss keine schmucklose Rezeptsammlung im Schnellhefter sein: In Gisela Bordes „Kochbuch für Küchenkräuter aus unserem Schulgarten" machen detailgenaue Fotos Lust aufs Kochen. Die Kombination mit einfachen Rezepten hat auch Alfons Blümle überzeugt: Er bezahlte die Druckkosten. So profitiert die Albert-Schweitzer-Schule doppelt von der Kochbuch-Arbeit.

Der Aufwand war enorm: Jahrelang hat Gisela Borde Rezepte gesammelt und fotografiert. So lange, dass die Schülerinnen und Schüler, die im Buch beim Kräuterernten, Gemüseschnippeln und Kochen abgebildet sind, schon gar nicht mehr zur Schule gehen. Sie machen eine Ausbildung oder bereiten sich noch aufs Berufsleben vor. Doch der Aufwand für das Kochbuch, das Gisela Borde jetzt druckfrisch in den Händen hält, hat sich gelohnt: Von Bärlauch bis Zitronenthymian – auf mehr als 100 Seiten stehen sich Wissenswertes über 16 Gartenkräuter und jeweils zwei einfache Rezepte gegenüber. Eine Kombination, von der auch Alfons Blümle, in dessen Waiblinger Dentallabor Bordes Ehemann arbeitet, so begeistert war, dass er sich kurzerhand entschloss, die Druckkosten in Höhe von fast 5000 Euro zu übernehmen.

Doch damit fing die Arbeit für Gisela Borde erst an: Die Fotografien, die sie für die Ausdrucke kunstvoll arrangiert hatte, mussten für den Druck eine höhere Auflösung haben. Also galt's, die längst verarbeiteten Fotos noch mal rauszusuchen und die Seiten neu zu layouten. Ein Glück, dass Gisela Bordes Sohn am Computer helfen konnte: Jetzt gibt es das Kochbuch zum Preis von 14,50 Euro zu kaufen. Dank Blümles Großzügigkeit profitiert die Albert-Schweitzer-Schule doppelt: Mit dem Buch wird nicht nur im Unterricht gekocht, ein Teil des Verkaufspreises kommt auch der schuleigenen Catering-Firma zugute. Und an der ist Gisela Borde ebenfalls beteiligt: Sie hat das ASS-Catering mit Sieben- bis Neuntklässlern im Rahmen des Jeder-entwickelt-sich-Unterrichts einst aufgebaut.

Und zu einer positiven Entwicklung gehört schließlich auch das Kochen: Lernen die Schülerinnen und Schüler im Hauswirtschaftsunterricht doch nicht nur Wissenswertes über Ernährung und das Zubereiten von Speisen. Sie erfahren auch Grundsätzliches über Hygiene und Ordnung. Sie lernen den Wert von Teamarbeit kennen und sich letztendlich selbst zu versorgen. Und wer nach Rezept kocht, übt sich obendrein im Lesen und Rechnen.

Doch das alles wäre gar nicht zustande gekommen, wenn Johann Bischof als ehemaliger Konrektor der Schule vor fast sieben Jahren nicht mit seinen Schülerinnen und Schülern für einen Wettbewerb im Garten eine Kräuterschnecke aufgebaut hätte. Um diese Kräuter verwerten zu können, suchte Gisela Borde die passenden Rezepte zusammen und bekochte mit ihren Schülerinnen und Schülern gleich die Wettbewerbs-Jury. Für die Gartengestaltung gab's dann den ersten Preis.

Und den hat eigentlich auch das Kochbuch mit den kunstvoll arrangierten Fotografien verdient: Denn herausgekommen ist ein Buch, mit dem nicht nur in der Schule gekocht werden kann, sondern in jeder Küche.