



Apfelfannkuchen auf dem Holzfeuer: Für das gemeinsame Gruppenbild mit allen Beteiligten schmiss Latein-Lehrer Thomas Gahlen noch einmal ein Minifeuer an.

EZ-Bilder: Hasseler/Weise

Wenn man mit Plinius paddeln geht . . .

. . . kann daraus schon mal ein preisverdächtiges Projekt zum Thema „Römisches Kochen“ werden

Von Gaby Wolf
 ☎ 0 49 21 / 89 00-415

Emden. Wer sich an Fusionsküche wagt, der kocht ganz oft mit Zutaten, von denen man nie meinen würde, dass die überhaupt zusammenpassen. Mit einer ähnlich ungewöhnlichen Kombination hat es jetzt das Johannes-Althusius-Gymnasium (JAG) als einzige niedersächsische Schule ins Finale des bundesweiten Wettbewerbs „Klasse, Kochen!“ geschafft: Dort hat sich ausgerechnet eine Latein-Klasse an den Herd gestellt und alte römische Rezepte mit dem Feuertopf nachgekocht. Und nicht nur das. Es ist auch noch ein jahrgangsübergreifendes Medienprojekt daraus geworden.

So wurden nicht nur römische Rezepte übersetzt und erprobt, es wurde auch ein eigenes Kochbuch designt - mit Fotos und lukullischen Notizen. Und so waren nicht nur acht Lateinschülerinnen aus dem inzwischen elften Jahrgang und ihr Fachlehrer Thomas Gahlen an dem Projekt beteiligt, sondern auch Kunstlehrerin Carolin Weise mit Schülern aus der Begabtenförderung Kunst. Zusätzlich half die damalige Klasse 8a (jetzt: 9a). Sie sammelte am Wall Wildkräu-

ter: Löwenzahn, Bärlauch, Sauerampfer, Gänseblümchen.

Ganz schön viele Mitwirkende und „Projektzutaten“. Die aber haben fast wie von selbst zueinandergefunden. Begonnen hat alles im Lateinunterricht von Gahlen. „Wir hatten das Thema Römisches Alltagsleben und haben dazu einen Brief von Plinius über das Kochen gelesen“, erzählt er. Nun fügte es sich so, dass Gahlen passionierter Freizeit-Koch ist und schon mal einen Anlauf bei „Klasse, Kochen!“ unternommen hatte. Damals weniger erfolgreich - trotz der gleichen „römischen“ Grundidee. „Aber damals hatten wir uns keine Gedanken über eine Präsentation gemacht, mit der wir aus der Masse herausstechen könnten“, räumt er ein. Erschwerend sei hinzugekommen, dass das JAG keine eigene Küche hat, sondern für Kochprojekte durch andere Einrichtungen touren muss.

Weil es sich nun wiederum fügte, dass Gahlen auch noch ein begeisterter Kanadierfahrer ist und beim Rasten gerne mal das Outdoor-Kochgeschirr herausholt, fiel ihm beim Paddeln ein, dass die römischen Legionen damals ja auch auf offener Flamme gekocht haben. So konnte nun beim neu-

en Anlauf - dank einer großen Feuerschale - direkt auf dem Schulgelände gekocht werden. Was die Logistik erleichterte wie auch die Medien-Mithilfe der anderen Schüler.

Als Extra-Appetitmacher für die Jury wurde etwa ein Filmtrailer gedreht. Das Schneiden besorgte „Chef-Cutter“ Julian

„Vor dem offenen Feuer hatten wir ziemlichen Respekt.“

Wibke Waschk, Eftklässlerin am JAG

Kalukowsky (12). Das Kochbuch wurde zusätzlich künstlerisch gestaltet. Gabrielle Machold und Selin Aldemir (beide 11) aus der 6c zeichneten Römer-Comics. Den Part der Food-Fotografin übernahm Kunstlehrerin Weise. Dadurch konnten sich Gahlen und seine Schülerinnen ganz auf das Übersetzen der Rezepte, die Auswahl der Gerichte und die eigentliche Zubereitung von „Pisces assos“ (Gegrillter Fisch), „Moretum“ (Kräuterpaste) oder „Melones et pelones“ (Melonendessert) konzentrieren.

„Gekocht haben wir überwiegend mit einem gusseisernen Topf, der direkt in die Glut

gesetzt werden kann“, erläutert Gahlen. Für seine Schülerinnen war das schon gewöhnungsbedürftig. „Vor dem offenen Feuer hatten wir ziemlichen Respekt“, gibt Wibke Waschk zu. Doch der Lehrer habe alles im Griff gehabt. „Wir haben sogar Brot nur aus Dinkel, Wasser und Salz gebacken“, ergänzt Hellen Bleeker. Mit Honig getränkt, sei das ziemlich lecker gewesen. Auch vom römischen Brathähnchen „Pullum frontonianum“ schwärmten die Schülerinnen.

So viel Einsatz zusätzlich zum eh schon vollgepackten Stundenplan freut auch Schulleiter Alexander Stracke. Vor allem, weil das JAG nun die Chance hat, eine eigene Schulküche im Wert von 45 000 Euro zu gewinnen. „Damit könnten wir tolle Kochprojekte machen, die auch dem Verständnis von kulturellen Unterschieden dienen“, sagt er.

Allerdings erfordern die Wettbewerbsregeln nicht nur ein ausführliches Nutzungskonzept, sondern auch einen Ratsbeschluss, dass die Schule die Küche im Fall der Prämierung auch einbauen darf. Dieser Beschluss könnte am 3. November erfolgen. „Die Signale“, sagt Stracke, „sind positiv.“

Kommentar Seite 12



Dazu etwas Frisches: Auch Salat und Gemüse gehörten zum römischen Kochprogramm.



Backen wie die Legionäre: Hier wird gerade „Panis militaris“ (Militärbrot) in der Feuerschale gebacken.



Appetitliches Ergebnis: Gegrillter Fisch, Brot und Geschmortes aus dem gusseisernen Topf.

Aus dem JAG-Rezeptbuch Moretum (Kräuterpaste)

- **Zutaten:** 300 Gramm Schafkäse, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1 kleines Bund Rucola, frische Kräuter: zum Beispiel Thymian, Minze, Basilikum, Petersilie, Dill, außerdem etwas Zitronen- oder Essig und Olivenöl.
- **Zubereitung:** Lauchzwiebeln, Rucola und die Kräu-

ter klein hacken. Dann mit einem Mörser fein zerreiben und den Käse untermischen. Olivenöl dazugießen, bis eine cremige Paste entsteht. Mit Zitronensaft (oder Balsamessig) abschmecken.
 ■ **Schmeckt zum Beispiel zu Gegrilltem und zu frischem Weißbrot.**

Stichwort Wettbewerb „Klasse, Kochen!“

- Den Wettbewerb „Klasse, Kochen!“ gibt es seit 2009.
- Ins Leben gerufen wurde er vom **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** in Zusammenarbeit mit der Bertelsmann Stiftung, Starkoch Tim Mälzer und dem Küchenhersteller Nolte.
- **Ziel** ist es, Schülerinnen und

Schülern Wissen und Spaß am Thema Ernährungsbildung zu vermitteln.
 ■ In diesem Jahr haben sich rund **200 Schulen** beteiligt.
 ■ **25 Finalisten** wurden ausgewählt, die nun umfangreiche Küchen-Nutzungskonzepte einreichen müssen.
 ■ Die zehn Besten bekommen eine **Übungsküche**.