

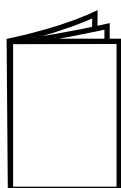
Tiptopf – die ersten Gebrauchsspuren

Der neue Tiptopf zielt seit einigen Monaten nicht nur die Schaufenster der Buchläden und die Startseiten der Webshops, sondern liegt schon in Schulküchen bereit. Erste Schülerinnen und Schüler beginnen oder erweitern mit dem neuen Tiptopf ihre Erfahrungen in der Küche.

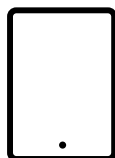
Annic Berset

Von den Jugendlichen erhielt WAH-Lehrperson Ursi Streiff jeweils eine direkte Rückmeldung zu den neu erarbeiteten Rezepten.

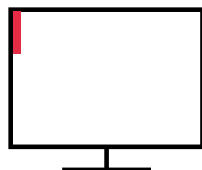
Tiptopf → schulverlag.ch/tiptopf



Buch



Rezeptwebseite



filRouge





Die Klasse von Ursula Furrer hat sich die Neuauflage bereits gesichert und probiert im WAH-Unterricht die ersten Rezepte aus dem neuen Buch aus. Bevor es in die Küche geht, wird ein Video von der neuen Webseite gezeigt – die Omeletten sollen schliesslich optimal gelingen. Die Schülerinnen und Schüler schauen interessiert zu. «Cool», findet ein Schüler, als er sich die Videosequenz anschaut. Die anderen nicken. Und auch Ursula Furrer, die als Autorin bei den Rezepten des neuen Tiptopfs mitgearbeitet hat, ist zufrieden damit, wie die Klasse auf den neuen Tiptopf anspricht. Gleiches erzählt auch Ursi Streiff, die mit ihren WAH-Klassen während zweier Jahre die ersten Versuchsköche und -köchinnen und Testpersonen für die Neuauflage unterrichtete.

Auch sie ist Rezeptautorin in der neuen Auflage des Tiptopfs, der am 1. März erschienen ist. «Weil ich in der Küche unterrichte, bekam ich sofort eine ehrliche und direkte Rückmeldung, ob unsere neuen Beschreibungen verständlich sind, ob die Gerichte gelingen – und natürlich, ob sie bei den Jugendlichen ankommen», sagt Ursi Streiff mit einem Augenzwinkern. Mit den ersten Gebrauchsspuren hat die Geschichte des neuen Tiptopfs also gerade begonnen. →

Entstehung und Geschichte des Tiptopfs

Vor der Einführung des Tiptopfs im Jahr 1986 wurden in den Schweizer Kantonen unterschiedliche Lehrmittel für den sogenannten Hauswirtschaftsunterricht (heute WAH) verwendet. Bestrebungen, ein einheitliches Lehrmittel zu entwickeln, führten schliesslich zum Tiptopf, der in Zusammenarbeit mit der interkantonalen Lehrmittelzentrale entstand.

Fünf Lehrpersonen aus dem Fach Hauswirtschaft, Ursula Schmid und Marianne Keller aus dem Kanton Zürich, Ursula Affolter und Monika Jaun aus dem Kanton Bern und die inzwischen verstorbene Rosmarie Felder aus Luzern, nahmen sich dieser Aufgabe an und arbeiteten gemeinsam während fünf Jahren an der ersten Ausgabe des Tiptopfs. Er erschien 1986 im damaligen Lehrmittelverlag Bern. In der dritten Auflage erweiterte Gabriele Emmenegger Mayr von Baldegg als Ernährungsfachfrau den Tiptopf mit einem Kapitel zur Ernährungslehre.

1999 wurde der Tiptopf zum ersten Mal überarbeitet, bis er 2008 schliesslich einer Gesamterneuerung unterzogen wurde. 2011 konnte der Tiptopf ein besonderes Jubiläum feiern: das zweimillionste Buch wanderte über den Ladentisch. Der Tiptopf wurde so zum Schweizer Lehrmittel-Bestseller.



WAH-Lehrperson und Kochbuchautorin Ursula Furrer bei einem Fotoshooting der Rezepte für den neuen Tiptopf.

Bild: Luca Ehbets



30 Rezepte mit Hülsenfrüchten

19 Rezepte zum Frühstück

119 neue Rezepte

23 verschiedene Gemüse

Zutaten im neuen Tiptopf

Zwischen Basis und Moderne

Die Geschichte des neusten Tiptopfs beginnt im September 2020. Im Schulverlag fasst ein Team die Planung für eine komplette Überarbeitung des Kochbuchs ins Auge und erstellt die ersten Konzepte.

Die Vision ist ein Lehrmittel, das den heutigen Bedürfnissen im Schulalltag und den Anforderungen des Lehrplans 21 entspricht. Modern soll der neue Tiptopf sein, attraktiv zum Anschauen und für die Schülerinnen und Schüler das gleich zuverlässige und gelingsichere Basiskochbuch bleiben, das sie bei den ersten Schritten in der Küche unterstützt und ihnen Wissen auf diesem für sie noch meist unbekanntem Gebiet vermittelt.

Diskussionen, die sich lohnen

Um dieses Vorhaben zu realisieren, werden viele helfende Hände und mitdenkende Köpfe wie diejenigen von Ursula Furrer und Ursi Streiff benötigt. Es geht darum, mit den beiden Lehrpersonen Rezepte zu schreiben, zu testen, anzupassen, zu verwerfen, neu zu interpretieren. «Wir haben sehr viele Diskussionen über alle möglichen Dinge geführt», erinnert sich Ursi Streiff. Es seien unzählige Details gewesen, die es zu besprechen gegeben habe. «Zum Beispiel, wie wir bestimmte Produkte nennen, wie wir herausfinden, welche Nahrungsmittel zu einem Trend werden könnten, welche sprachliche Formulierung für einen bestimmten Arbeitsschritt die verständlichste ist», ergänzt Ursula Furrer.

Zur ganzen Überarbeitung gehört auch, diese Rezepte unter eine professionelle Linse zu halten und sie so stylen zu lassen, dass von jedem Gericht ein schönes Bild entsteht. Mit verschiedenen Teams geht es also an die Arbeit – Fotoshootings, Layouts besprechen, Rezepte redigieren – und dazwischen finden viele Gespräche statt, die sich um die richtige Sprache, um den Fokus des neuen Tiptopfs, um neue digitale Lösungen und Unterstützung für die Lehrpersonen drehen.

Ein surreales Gefühl

Schliesslich, gut zweieinhalb Jahre später, halten die Beteiligten den neuen Tiptopf erstmals in den Händen. «Ein sehr gutes Gefühl», sagen die beiden Rezeptautorinnen unisono. Und vor allem die Tatsache, dass sie den Tiptopf schon konkret in ihrem Unterricht einsetzen können, freut die beiden sehr. Nach so vielen Monaten leidenschaftlicher Arbeit für dieses Projekt sei es fast ein wenig surreal, das Kochbuch plötzlich vor sich liegen zu haben, findet Ursi Streiff. «Jetzt sind wir aber auch ein bisschen froh, dass wir wieder einmal ein Rezept kochen können, das wir nicht schon dutzendfach getestet haben», sagt Ursula Furrer lachend. Ideen für nächste, neue Rezepte für die Webseite seien schon reichlich vorhanden. //

PRODUKTINFOS

Tiptopf inkl. Rezeptwebseite
schulverlag.ch/90274

Tiptopf filRouge für Lehrpersonen
schulverlag.ch/90384

Tiptopf filRouge kostenlose Demolizenz
schulverlag.ch/90481

→ meintiptopf.ch

