



Nach der Arbeit das Vergnügen: Auch bisher unbekannte Gerichte oder Geschmacksrichtungen wurden begeistert probiert – wer wollte, mit Stäbchen.

Wenn der Vater mit dem Sohne den Löffel schwingt

Männerkochen am EG: Teams zaubern neun asiatische Gerichte auf Teller

LIPPSTADT ■ 17 Männer, die gebannt einer Frau zuzuhören, ihren Anweisungen Folge leisten und dann auch noch den Abwasch machen – ungewöhnliche Szenen spielten sich jetzt in der Mensa des Ev. Gymnasiums ab. Dort kochten Schüler mit ihren Vätern unter der Anleitung von Marybeth Schumacher, der Köchin am EG. Dabei wurde die Mensaküche zum Lernort.

„Asiatische Genüsse“ waren Thema und Gegenstand der nicht-alltäglichen Unterrichtsstunde. Marybeth Schumacher entführte die neun Sechstklässler mit ihren Vätern in ihre asiatische Heimat und kochte mit ihnen neun verschiedene Gerichte.

Scharfe Messer, unbekannte Gewürze und exotische Zutaten erwarteten die Männergruppe. Gleich zu



Zeigt den Männern, wie's geht: EG-Köchin Marybeth Schumacher.

Beginn wurde jedem Vater-Sohn-Team eine Station zugewiesen, so dass jedes Duo für ein Gericht verantwortlich war. Diverse Gemüse, Nudeln, Reis, Hühnerfleisch, Lachs und Krebschwänze, Zitronengras – um nur ein paar Zutaten zu nennen – standen an den Stationen bereit und sollten nach Rezept verarbeitet

werden.

Und dann begann, wie es in der Mitteilung des Gymnasiums heißt, „ein Arbeiten, das dem Namen Teamwork wirklich gerecht wird“. Väter erklärten ihren Söhnen, wie Knoblauch gedrückt, Ingwer geschnitten oder Sushi gerollt werden, und die Söhne zeigten ihnen das Einrollen von Gemüse und Bananen in Reispapier.

Nach eineinhalb Stunden Arbeit konnten alle Köche am Buffet mit ihrer Leistung überzeugen, auch bisher unbekannte Gerichte oder Geschmacksrichtungen wurden begeistert probiert – wer wollte, mit Stäbchen. Die Rezepte zum Nachkochen erhielt jedes Team, damit auch die daheimgebliebenen Mütter und Schwestern von den „Profis“ verwöhnt werden können.