

Tiptopf: Das frische ABC des Kochens

Die gelungene Tiptopf-Überarbeitung hat ein erfreulich breites und positives Medienecho ausgelöst. Nachstehend ein paar Auszüge aus verschiedenen Zeitungen und Zeitschriften.

Das neue Abc des Kochens

Der «Tiptopf» ist fast so weit verbreitet wie Bibel und Telefonbuch. Das Schulkochbuch wurde nun völlig neu überarbeitet.

VON HANS GRABER

Ungeschickte Hausmänner wissen ein Liedlein davon zu singen, wenn sie etwas anderes auf den Tisch stellen möchten als einen Teller heiss gemachter Tortelloni aus dem Beutel. Selbst wenn der gute Wille da ist, stellen sich bereits beim Durchlesen eines schönen Rezepts bange Fragen. Denn wie viel ist «ein bisschen», wie lang geht «kurz anbraten», was ist gemeint mit «dünsten», was mit «abschmecken»?

In solchen Momenten gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder man bittet die Familie zum Auswärtsessen ein – oder man greift zum «Tiptopf». Der Name ist alten ein Begriff, die jünger als zirka 35 sind oder eigene Kinder haben, die in den letzten 20 Jahren zur Schule gegangen sind. Seit 1986 ist «Tiptopf» das Schweizer Standardlehrmittel im Hauswirtschaftsunterricht für den Bereich Kochen und Ernährung, und mit einer Auflage von bisher 1,7 Millionen Exemplaren ist es das erfolgreichste Schweizer Lehrmittel aller Zeiten.



Er ist seit Jahrzehnten ein Bestseller und steht in Tausenden von Schweizer Küchen. Jetzt erscheint der «Tiptopf» in neuer Aufmachung. Am legendären Schulkochbuch wirkten Autorinnen aus Boll und Worb mit.

Wie genau flicht man einen Zopf? Wie paniert man ein Plätzli? Und wie gelingt das Dreiminutenei ohne Panne? Tausende in der Küche solche Grundsatzzfragen auf, so greift man hier zu Lande erleichtert zum «Tiptopf». Denn in dem Grundlagenwerk steht auf 448 Seiten alles Wissenswerte. Das hat sich herumgesprochen: Seit seiner Erstausgabe vor mehr als zwanzig Jahren hat sich das als «interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht» geschaffene Werk zum landesweit beliebtesten Kochbuch gemauert: Es wurde bislang rund 1,7 Millionen Mal verkauft.

Fürs neue Schuljahr

Jetzt hat der Schulverlag aus Bern den «Tiptopf» neu herausgegeben: Frische Farben, grosszügige Fotos, verständliche Schritt-für-Schritt-Bildstreifen, übersichtlich geordnete Tipps und Infos vermitteln das Grundwissen vom Einkauf bis zur Ernährung. Zielgruppe sind nach wie vor Schüler und Schülerinnen ab der siebten Klasse. Verteilt wird es im Hauswirtschaftsunterricht an sämtlichen Schweizer Schulen. In Berner Schulküchen wird der neue «Tiptopf» nach den Sommerferien Einzug halten.

544 Rezepte

Gegenüber der letzten Auflage sind 10 Prozent mehr Rezepte drin, und rund ein Drittel der insgesamt 544 ist neu. Dabei hat sich «Tiptopf» weiter nach aussen geöffnet: Asiatischer Reis, Chicken Nuggets, Dips, Farfalle, Gazpacho, Hot-Chili-Pittabrot, Muffins, Taboulé, Tiramisu, Tzatziki, Vegi-Wraps oder Vitello tonnato tauchen da auf. Gleichzeitig wird fast schon Vergessenes und zuweilen Verschmähtes wie Griessbrei und Potzelschnitte in Erinnerung gerufen. Und weil «Tiptopf» das Abc des Kochens vermitteln soll, wird auch genau erklärt, wie lange man welche Wurst im heissen Wasser ziehen lassen muss oder wie man – Schritt für Schritt im Bild erklärt – ein hartes Ei zubereitet.

Gut für Schüler, gut für hilflose Hausmänner, manchmal aber auch sehr dienlich für die geübte Hausfrau. «Ich erhalte hin und wieder Anrufe von ehemaligen Schülerinnen und Schülern, die wieder einen «Tiptopf» möchten», sagt Susann Marti, Hauswirtschaftslehrerin an der Kanti Alpenquai in Luzern, und an der Pädagogischen Hochschule Zentralschweiz (PHZ), zudem Fachberaterin Hauswirtschaft beim Kanton. «Tiptopf» ist eben mehr als ein Schulbuch, es ist ein Buch fürs Leben. Und deshalb in jeder Buchhandlung erhältlich.



«Tiptopf»

18. vollständig überarbeitete Auflage 2008, 448 Seiten, 17 x 23 cm, farbig illustriert, gebunden
 ■ 8.714.00 ■ 28.50 (38.00)

Auch Prominente kochen mit «Tiptopf»

Was halten Prominente vom «Tiptopf»? Hier ein paar Stimmen zum Kochbuch-Klassiker:

Walter Andreas Müller, Radiomoderator und Schauspieler:

«Das «Tiptopf» ist für mich «Ratgeber in allen Kochlagen», weil das Buch nicht nur über ein geschmackvolles Layout verfügt, sondern auch übersichtlich, farbig und kurzweilig alle jene Rezepte enthält, welche man in allen den manchmal hoch komplizierten, weitschweifigen und speziellen Kochbüchern vergeblich sucht.»

Regine Aepli, Bildungsdirektorin des Kantons Zürich:

«Ich kenne das «Tiptopf» aus dem Hauswirtschaftsunterricht meines Sohnes. Er ist fester Bestandteil unserer Küchenbibliothek und gibt immer dann Auskunft, wenn die Grundlagen



«Ratgeber in allen Kochlagen»: Auch Anfängern sollen die Rezepte gelingen. (RZ)

für die Zubereitung einer Sauce, das Verhältnis von Wasser und Mais für eine wahrschafte Polenta oder andere Basics für ein gelungenes Essen nicht mehr ganz präsent sind.»

Moritz Leuenberger, Bundesrat:

«Das Buch spricht mich sehr an und wird in meiner Kochbuchbibliothek dort Platz nehmen, wo häufige Konsultationen während des Wirkens in der Küche für baldige Befleckung sorgen. Mit anderen Worten: Das Buch wird gebraucht werden, denn es ist pädagogisch so einleuchtend aufgebaut, dass selbst ein Bundesrat drauskommt.»

Mirka Vavrinec, Partnerin von Roger Federer, Tennischampion:

«Leider kocht Roger nicht und kennt auch das «Tiptopf» nicht, daher kann ich keine weiteren Feedbacks zum Buch geben.» (ü)

Wer kennt ihn nicht, den Tiptopf? Das legendäre Kochbuch hat viele Schülerinnen und Schüler in der Hauswirtschaft begleitet. Rund 1,7 Millionen Mal wurde es bisher verkauft. Nun ist der Tiptopf vom schulverlag in Bern überarbeitet worden. «Ein frischer Wind weht durchs Buch», sagt Mitautorin Ursula Affolter aus Boll. Mehr Bilder und Schritt-für-Schritt-Abbildungen entsprechen der heutigen Zeit und bieten den Schülerinnen und Schülern eine gute Hilfestellung. Auch die Rezeptgestaltung sieht anders aus. Die farbige Hinterlegung der Zutaten erleichtert, das Gelesene in die Handlung zu übertragen. Ein Drittel der Rezepte ist neu; es gibt mehr Gemüse- und Salat-Gerichte und Speisen aus fremdländischen Kulturen wie Thaisuppen und Fischcurry. Im Gegenzug wurden Kartoffelkuchlein, Leberli und Mehlsuppe gestrichen. «Sie entsprechen nicht mehr dem Geschmack der Leute oder sind zu aufwändig.»

Fingerfood gefragt

Neu ist das Kapitel Drinks, Snacks, Lunches. Die Rezepte daraus eignen sich für Apéros und Partys. «Junge essen und kochen gerne vor allem Pasta und Desserts, es muss aber schnell gehen», so die Dozentin an der Pädagogischen Hochschule Bern. Sie selber kocht sehr gerne: «Es ist meine Profession.» Sie war schon bei der Erarbeitung des ersten Tiptopfs dabei, zusammen mit vier weiteren Autorinnen, darunter auch Monika Jaun Urech aus Worb. Die beiden erhielten den Auftrag, das damalige Lehrmittel «Berner Kochbuch» zu überarbeiten. Entstanden ist der Tiptopf. Mehr Informationen unter www.schulverlag.ch/8.714.00.



Die bisher als CD erhältlichen Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte werden in überarbeiteter Form im Sommer 2008 auf der schulverlags-Internetplattform publiziert. Auf den Herbst 2008 wird überdies die Ernährungspyramide im Posterformat herausgegeben. Weitere Informationen finden Sie laufend auf der Website: www.schulverlag.ch.