

Ein authentisches Thanksgiving-Dinner

Bad Harzburg. In den USA wird am vierten Donnerstag im November Thanksgiving gefeiert. Aus diesem Anlass kochten Schüler des Ratsgymnasiums unter professioneller Anleitung klassische amerikanische Rezepte nach.

Den amerikanischen Feiertag Thanksgiving kennen viele von uns nur aus Serien oder Filmen. Vielleicht hat der ein oder andere auch schon mal bei einem Auslandsaufenthalt ein klassisches Dinner zu diesem Feiertag erlebt.

Warum sollten wir nicht auch mal hierzulande abseits von McDonald's in die amerikanische Essenskultur eintauchen? Das dachte sich auch Ann-Katrin Münch, Referendarin am Ratsgymnasium. Mit ihrer 8. Klasse bereitete sie das Thema im Englischunterricht vor.

„Wir haben uns zuerst ganz theoretisch mit der Geschichte des Feiertags beschäftigt, und ich habe bei den Schülern das Vorwissen abgeklopft“, sagte sie. Von Thanksgiving gehört hatten alle schon einmal, viele kannten aber noch nicht die historischen Hintergründe.

Tatkräftige Hilfe

Als Abschluss für die Unterrichtseinheit diente das gemeinsame Kochen und Essen am Dienstag dieser Woche. Gekocht wurde in der Lehrküche der BBS Bad Harzburg, die Rezepte waren traditionell amerikanisch: ein gefüllter Truthahn mit Kartoffelbrei, Süßkartoffeln mit Marshmallows, Maiskolben, ein Bohnenauflauf und zum Nachtisch natürlich der klassische Pumpkin Pie.

Dafür hatte sich Ann-Katrin Münch tatkräftige Unterstützung ins Boot geholt: Marcus Renken, der an der BBS Bad Harzburg im Bereich Gastronomie unterrichtet, und Torsten Crain, Inhaber der „Lohmühle“ Goslar, leiteten die Schüler beim Kochen an. Auch aus dem Ursprungsland von Thanksgiving standen den Jugendlichen Helfer zur Seite. Anna Waller und Alex Luft aus Minnesota sind Freunde von Ann-Katrin Münch, die sie zurzeit in Deutschland besuchen.

Sie waren begeistert von der Idee eines selbst gekochten Thanksgiving-Dinners. „Mittlerweile wird nicht mehr alles selbst gemacht, aber es kommt natürlich auf die Familie an. Da ist der Kürbis für den Kuchen mal aus der Dose, oder es gibt fertigen Kartoffelbrei. Und der Truthahn wird häufig bestellt“, erzählen sie. Man kann es schon erahnen: Mit den Rezepten hatte sich die Klasse einiges vorgenommen.

Begeisterte Schüler

„In der Schule sind wir meist in unseren Cliquen unterwegs“, erzählten Josi Schenker, Hannah Bothe und Louisa Marie Kolle. „Heute machen wir alle etwas zusammen, da erfährt man auch Sachen von den anderen, die man vorher gar nicht wusste“, meint Josi Schenker.

Zu Hause hatten viele zwar schon gekocht, aber das sei nicht zu vergleichen: „Das ist eine tolle Gelegenheit, die uns Frau Münch geboten hat, und auch die Arbeit mit den Köchen

macht Spaß“, sagt Louisa Marie Kolle. Auch von Schulleiter Hans-Peter Dreß erntete das Projekt viel Lob: „Das gab es bei uns bisher noch nicht so, und es ist wirklich eine Klasse-Idee“, meint er.

Trotz harter Arbeit gefiel den Schülern vor allem die Atmosphäre. „Unser Satz des Tages ist: The pumpkin has to know who’s the boss“, sagten sie lachend. Der Kürbis für den Kuchen schien also recht widerspenstig gewesen zu sein.

Doch die Mühe lohnte sich am Ende: Vier Stunden waren für das Kochen angesetzt, und pünktlich gegen 18 Uhr stand das Essen auf dem Tisch. Marcus Renken hatte die Ehre, den Truthahn anzuschneiden. Auch ihm hat das gemeinsame Kochen gut gefallen: „Mit den Schülern hat das sehr gut funktioniert, sie haben sich auch alle geschickt angestellt.“ Nach dem anstrengenden Tag wurden erst einmal die hungrigen Mägen gefüllt, danach folgte eine weitere Thanksgiving-Tradition: Alle Gäste am Tisch erzählten, wofür sie dankbar waren.

Dabei wurden vor allem Freunde und Familien genannt, die das Leben bereichern. Viele Jugendliche bedankten sich auch bei ihrer Lehrerin und den Helfern für den schönen Tag, der allen als positive Erinnerung im Gedächtnis bleiben wird.