

# Kochen will gelernt sein

Autor(en): **Viehweg, Hans**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(1991-1992)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-843719>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

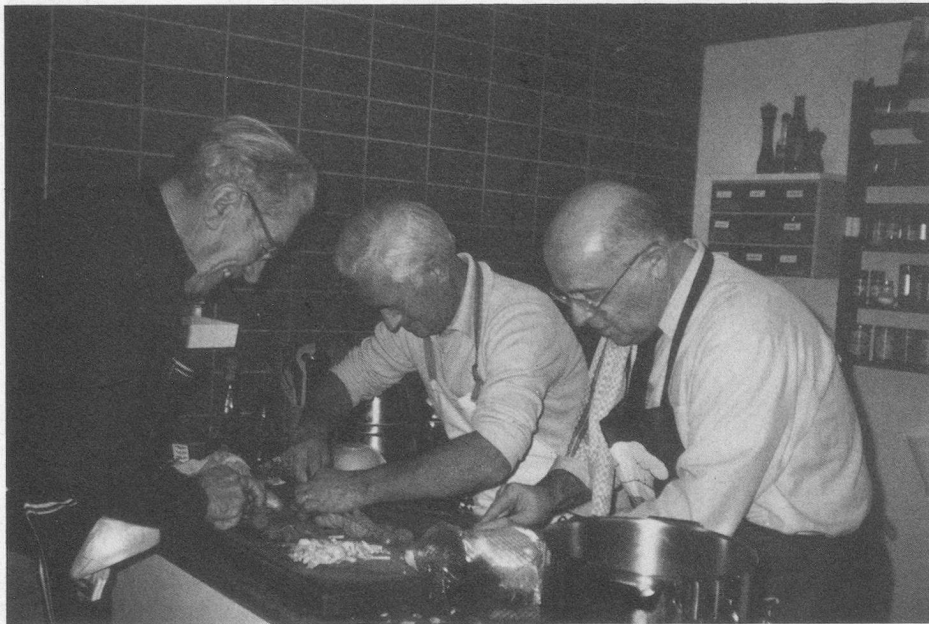
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Kochen will gelernt sein



Auf die Kochkursausreibung hin meldeten sich Herren im Pensionsalter, die gerne die Alltagsküche erlernen wollten. Dieser Kurs – wie übrigens auch alle folgenden Kochkurse – fand in der Migros-Klubschulküche statt. Die Teilnehmer wurden in vier Familien à drei Personen aufgeteilt und lernten gemeinsam in froher Runde die Grundlagen der Alltagsküche kennen, wie dünsten, siedern, braten, würzen, abschmecken usw. Ein Höhepunkt war nachher das gemeinsame Mittagessen, wobei abwechslungsweise ein Familienmitglied seinen Lieblingswein aus dem eigenen Keller spendierte.

In der Folge wurde jedes Jahr ein Kochkurs durchgeführt. Die Menus wurden anspruchsvoller. Raffinierte Desserts und Vorspeisen, welche auch als eigenständige Mahlzeiten verwendet werden können, kamen dazu.

Die Freude am Kochen und das gute Einvernehmen untereinander – seit dem ersten Kurs sind noch einige Herren, aber auch Damen dazugestossen – haben den Wunsch aufkommen lassen, sich auch ausserhalb der Kochkurse zu treffen. So

findet einmal pro Monat ein Kaffeehock statt, wo über «Gott und die Welt» diskutiert und der soziale Kontakt gepflegt wird.

Für 1992 sind weitere Kochkurse geplant und der Kochclub nimmt gerne neue Mitglieder in seinen Kreis auf.

Hans Viehweg

## English Lesson

Every Wednesday zer glyche Zyt für d'English lesson ischs so wit vor vile Johr mir sinn so froh dass dä Kurs au duet bestoh so sinn mir au denn d'ört au gstartet und welle loose, was uns erwartet mir sinn d'ört ane denn marschert und hänn uns ischriebe loh und registriert die Verbe, die mien halt eifach sitze und mir mien loose, d'Ohre spitze im Alter leere, das isch dr Hit das haltet unser Hirni fit s'isch mänggmool au zum Lache wenn mir dien au Fähler mache zum Dolmetscher sinn mir nit gebore so sinn scho viili Johr verlore Geduld bruuchts vom Lehrer här für d'Lehrerin ischs au mänggmol schwer d'Frau Freimann wie sys uns serviert und unser Hirni denn trainiert es goht halt nit immer so gleitig und mir hänn halt au e langi Leitig mir spycheres uff in unserem Kopf und griege fascht no e Chropf im Kaffi, das dörfe mir nit vergässe nämme e Kaffi und Süesses zum Ässe luschtig hämmers denn in froher Rund nach der Asträngig in der lesson Stund please try to read this little story and wens nit goht, machts nüt, don't worry tell us these words, translate a bit das haltet unser Hirni fit ich sag jetzt ohne zwanke für die näggschte Stund dien mir ufftanke

Clara Ruf



Great and warm appreciation  
to Pro Senectute and all the  
helpers who always are at the  
disposal for a lot of elderly people  
to make them happy!

Kedi Marti