

Chinesisch kochen statt büffeln

Ergänzung zum Chinesisch-Kurs für Wirtschaftsgymnasiasten und Fachoberschüler

NORTHEIM. Wer eine andere Kultur kennenlernen möchte, macht sich gern mit deren Küche vertraut. Das weiß auch „Johanna“ Zhu Jianzhao, die neue Fremdsprachenassistentin für Chinesisch an der Northeimer Europaschule BBS 1. Mit Pizzateig statt PC, Lauch statt Lehrbuch und dampfendem Kochtopf statt rauchender Köpfe brachte die junge Chinesin ihren BBS-Schülern aus Wirtschaftsgymnasium und Fachoberschule ein Stück Heimat näher.

„Baozi“ heißt das Nationalgericht – Maultaschen mit einer Füllung aus Putenhackfleisch, Zwiebeln, Lauch und Pilzen, welches die Schüler nach Originalrezept kochten und zur Mittagszeit auch verpeisten.



Bei der Sache: Hier bereiten Stefanie Asche und Ann-Katrin Lange aus der Fachoberschule unter Anleitung ihrer Fremdsprachenassistentin Johanna ein chinesisches Frühstück vor. Foto: Aue

„Eigentlich isst man Baozi bei uns zum Frühstück zusammen mit einer Art Reisbrei“, ergänzte Johanna das landeskundliche Wissen ihrer Schüler.

Für Stefanie Asche und Ann-Katrin Lange aus der Klasse 12 der Fachoberschule Wirtschaft war das Kochen eine willkommene Ergänzung zu ihrem schon zwei Jahre dauernden freiwilligen Chinesischkurs. Sie zählen bereits zu den Fortgeschrittenen.

„Das macht einfach Spaß“, erklärt Ann-Katrin Lange ihr freiwilliges Engagement – und meint damit nicht nur das Kochen. Dem stimmt auch Stefanie Asche zu und ergänzt: „Mit dem Chinesisch-Zertifikat habe ich später gute Chancen bei der Bewerbung.“ (ue)