



Ursula Affolter, Mitautorin des Lehrmittels Tiptopf

◁ Ursula Affolter ist Mitautorin des Rezeptbuches Tiptopf, welches bereits über 2 Millionen Mal über den Ladentisch ging. Als sie vor 25 Jahren mit anderen Autorinnen mit ihrer Arbeit am Buch begann, deutete noch wenig auf den späteren Erfolg hin.

Morgens um Viertel nach acht, erste Lektion Fachdidaktik für angehende Sekundarlehrpersonen an der Pädagogischen Hochschule in Bern: Bevor der Blick an der top gestylten Dozentin hängen bleibt, fällt ein farbenfroher Blumenstrauß auf. Allwöchentlich bringt Ursula Affolter ein neues Bouquet in den kühlen Betonbau, inzwischen sind die Blumen so etwas wie ihr Markenzeichen geworden. So wie sie Abwechslung bei den floristischen Dekorationen mag, so schätzt die 60-Jährige auch das breite Spektrum bei der hauswirtschaftlichen Bildung: «Es geht dabei um weit mehr als nur Kochen, sondern vielmehr um Fragen des Alltags. Es ist ein sehr breites Feld, das von Ökonomie über Ökologie, Soziologie, Kulturfragen bis hin zu Warentests geht.» Nicht zuletzt, so Affolter, finde sie es anregend, mit jungen Erwachsenen im Studium zusammenzuarbeiten: «Ich gebe ihnen zum Beispiel gerne die Möglichkeit, Neues auszuprobieren, auch was Lebensmittel angeht.»

Diese Freude, Jugendlichen den Spass am Kochen weiterzugeben, führte Affolter Mitte der Achtzigerjahre in eine kleine von den Kantonen Bern, Luzern und Zürich ins Leben gerufene Projektgruppe. Der Auftrag ans Autorenteam: ein gesamtschweizerisch einsetzbares, frisch und aktuell wirkendes hauswirtschaftliches Lehrmittel für Jugendliche zu entwickeln. Weder Ursula Affolter noch die vier weiteren Autorinnen hätten sich je träumen lassen, dass vom resultierenden Tiptopf rund ein Vierteljahrhundert später das zweimillionste Exemplar über den Ladentisch gehen würde. Zunächst beschäftigten sie ganz andere Fragen: Welche Bedürfnisse haben die Jugendlichen? Wie kann man das Thema didaktisch ansprechend umsetzen? «Neu war zum damaligen Zeitpunkt die aufwändige Bebilderung in einem Hauswirtschaftslehrmittel, welche die

Jugendlichen zum Nachkochen anregen und Appetit machen sollte.» Das freute die Ästhetin, die nicht nur schöne Blumen, sondern auch schöne Rezeptbilder mag, besonders. Da Affolter damals eine Klasse auf der Volksschulstufe unterrichtete, konnte sie die neuen Rezepte und didaktischen Ideen jeweils direkt beim Zielpublikum testen. So realisierte sie, dass nicht alle ihre Idealvorstellungen und Wünsche umsetzbar waren: «Im ersten Tiptopf hatten wir zu jedem Grundrezept verschiedene Variationen aufgelistet. Davon mussten wir uns verabschieden, weil es bei den Jugendlichen einfach nicht funktionierte. Sie wollten Basics, die sie dann selbst entsprechend abwandeln konnten.»

Unzählige Sitzungen waren schliesslich nötig, bis der erste Tiptopf fertiggestellt und gedruckt war. Es war nicht einfach, sich darauf zu einigen, welche Rezepte unbedingt in einem solchen gesamtschweizerisch einsetzbaren Lehrmittel drinstehen sollten, und auch nicht leicht, alle Rezepte genau zu beschreiben. Inzwischen gibt es das Lehrmittel bereits in der 23. Auflage, in Französisch als *Croqu'menus*, in Italienisch als *Cosa bolle in pentola*. Der Tiptopf ist zur Marke geworden. Und er verkauft sich auch ausserhalb der Schule gut: als Kochbuch für Erwachsene, die damit (endlich) kochen lernen möchten: «Etliche verwitwete ältere Menschen kochen damit», weiss Affolter. Auch Affolter lässt der Tiptopf nicht los: So kommt es immer wieder vor, dass Besitzer des Tiptopfs sie anrufen, ihr Feedbacks geben oder ihr Fragen stellen. Wie kürzlich ein Rentner, der enttäuscht fragte, warum es im Tiptopf kein Rezept für Leberli gebe. Sie erklärte ihm, dass Leberli bei den heutigen Jugendlichen eben nicht mehr ganz so gut ankommen wie früher. Doch in einem Buchantiquariat würde er sicher eine ältere Tiptopf-Ausgabe inklusive einem Leberlirezept finden.

Text

MARIANNE BOTTA

Porträt

THAI CHRISTEN