LFS Buchhof:

Von der Idee zum Kochbuch

Die Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof wird gemeinsam mit Gudrun Steinkellner ein Kochbuch herausbringen, das der Philosophie der Schule entsprechend das Moderne mit dem Klassischen verbinden wird. Die Unterkärntner Nachrichten gewähren ihren Lesern einen Einblick hinter die Kulissen des Entstehungsprozesses dieser Buchproduktion.

WOLFSBERG. Bereits im Sommer des Vorjahres hat die LFS-Buchhof ihre Absolventen dazu aufgerufen, ihnen ihre Lieblingsrezepte oder Rezeptsammlungen aus ihrer Schulzeit zu schicken. Die besten Buchhof-Rezepte in einem Kochbuch zu veröffentlichen und somit ein Nachschlagewerk zu schaffen ist die Idee für das Kochbuch.

Unterstützt wird das Team des LFS-Buchhof (Direktorin Elfriede Größing, Rosa Ellersdorfer, Maria Sneditz, Jutta Spendier und Erika Magele) von Gudrun Steinkellner, die unseren Lesern als Autorin des Kochbuchs „Kochen wie früher“ sowie der gleichnamigen, regelmäßigen Serie in den „Unterkärntner Nachrichten“ bekannt ist.

Am Bild (v. li.) Gudrun Steinkellner, UN-Redakteurin Julia Wurzinger, Direktorin Elfriede Größing, Rosa Ellersdorfer, Maria Sneditz, Jutta Spendier und Erika Magele beim ersten Treffen der Arbeitsgruppe im LFS Buchhof.

Traditionell und trendig

Damit das Kochbuch Ende des Jahres erscheinen kann, sind aber – bis es zum Druck kommt – eine Vielzahl von Entscheidungen zu treffen. Beim ersten Treffen der Arbeitsgruppe Mitte Feber wurde das Konzept für das Kochbuch festgelegt.

Als erstes wurde über die Zielgruppe diskutiert – wessen Interesse soll das Kochbuch wecken?

„Absolventinnen sollen sich genauso angesprochen fühlen wie Schülerinnen, es soll traditionell und trendig sein“, meinte Elfriede Größing. „Es soll nicht zu kompliziert im Aufbau sein. Wenn ich Absolventinnen treffe, dann erzählen sie mir, dass sie das, was sie in der Schule gelernt haben, noch immer so kochen“, so Erika Magele. „Die LFS Buchhof steht dafür, die Basis für vieles, das ‚Grundrezept‘ fürs Kochen zu liefern.“ Auch das wurde für das Kochbuch festgelegt: Die Grundrezepte sollen in die Rezepte integriert werden und es werden keine komplizierten Fachtermini eingebaut. Jedes Rezept soll so sein, dass es in einer „normalen“ Küche gekocht werden kann. „Wir werden darauf achten, dass wir Rezepte wählen, für die man nicht vorher eine Einkaufstour starten muss. In denen Zutaten verwendet werden, die im Normalfall verfügbar sind“, so Gudrun Steinkellner. „Also Zutaten, die regional eingekauft werden können – da die Regionalität, der Bezug zur Schule und zur Region uns wichtig ist.“

Auch über die Gliederung sowie das Format des Kochbuches wurde gesprochen. „Zu große Kochbücher haben keinen Platz in der Küche und ist es schwierig, damit umzugehen“, meinte Jutta Spendier. Als Format wurde schließlich ein handliches – 16,5 x 24 Zentimeter – festgelegt.

Neben einem Inhaltsverzeichnis wird sich auch ein alphabetisches Register am Ende finden, sodass eine Orientierung für den Leser einfach möglich ist. Einig waren sich auch alle darin, dass die visuelle Gestaltung des Kochbuches wichtig ist. „Mich sprechen die Bilder bei einem Kochbuch immer als erstes an“, so Rosa Ellersdorfer. Neben den Speisen will man auch die Esskultur über die Bilder transportieren, das heißt, zur Jahreszeit passende Tischdekoration abbilden.

Wie geht es weiter?

Als nächstes wird der Layoutentwurf des Kochbuches erstellt. Dazu wurden einige Rezepte ausgesucht, wie Apfelstrudel, Fritatten, Lasagne oder Saure Suppe. Diese werden nun gekocht, um die fertigen Speisen für das Kochbuch fotografieren zu können. Anhand der Abbildungen werden verschiedene Entwürfe für die Gestaltung der einzelnen Seiten im Kochbuch geliefert. Beim nächsten Treffen der Arbeitsgruppe werden das Layout sowie die Rezepte endgültig festgelegt werden. Die „Unterkärntner Nachrichten“ werden ihren Lesern wieder davon berichten.

Julia Wurzinger