



Ein Raclette im Hochsommer

DÖTTINGEN (ire) – Nicht etwa Glace, nein, Raclette war der Hit am zweiten Streetfood-Festival auf dem Schulareal. Ob es am verlockenden Duft lag, den der geschmolzene Käse verbreitete, oder schlichtweg am Hunger, sei dahingestellt. Auf jeden Fall fanden die Raclettebrote erfreulich guten Absatz und dies bei heissen 28 Grad Celsius. Die Jugendlichen der Jugendarbeitsstelle Surbtal-Würenlingen (JAST), des Jugendzentrums Zurzach, der katholischen Jugendarbeit Klingnau-Döttingen und Schüler der HPS standen gemeinsam im Einsatz. Am Mittwoch-

nachmittag wurden Fähnchen zur Dekoration ausgeschnitten und an Schnüren befestigt, Marktstände aufgebaut und gemeinsam mit einer Kochschullehrerin wurde feines Essen gekocht. Im Vordergrund stand, dass nur so viel Essen zubereitet wird, wie es tatsächlich braucht oder aber, dass sich allfällige Reste einfrieren lassen. «Wir wollen die Jugendlichen dafür sensibilisieren, dass weniger Essensreste weggeworfen werden», brachte es Denise Gerber von der Jugendarbeit auf den Punkt.

Die Jugendlichen entschieden sich für jene Gerichte, die sie selber am

liebsten Essen. Also wurden Hot Dog, Country Fries, Crêpes, Glace, Raclette, Spaghetti Napoli, Spiesse, Köttbular (schwedische Hackfleischbällchen) und Getränke zu günstigen Preisen angeboten. An der Kasse wurden die Essensbons für zwei bis drei Franken erworben, die sich am Stand in leckere Speisen eintauschen liessen. Waren am Anfang vor allem die Eltern der Schüler zu Gast, schwärmten gegen Abend immer mehr Gäste auf den Schulhausplatz, wo auf einer Leinwand auch die aktuellen Fussballspiele übertragen wurden. Es war schön, zuzusehen, wie Jugendliche Hand in Hand an diesem Projekt mitwirkten und ihren Eltern für einmal das Kochen ersparten.

