

Montag, 21. August 2023 Lokales

Politisch, historisch – und schmackhaft

Heimvolkshochschule stellt zum 75-jährigen Bestehen der Einrichtung „Das Hustedt-Kochbuch“ vor



HUSTEDT. Wenn das Bildungszentrum Heimvolkshochschule Hustedt (HVHS) zu einer Buchvorstellung lädt, geht es in der Regel um gesellschaftlich relevante Themen. Im Jubiläumsjahr ihres 75-jährigen Bestehens wurde aber keine neue Publikation aus ihrer Reihe zur politischen Bildung präsentiert, sondern – ein Kochbuch.

Die gewerkschaftsnahe Bildungsstätte ist seit ihrer Gründung 1948 in der Jugend- und Erwachsenenbildung tätig. Dabei spielte das Thema Kochen bis heute für Lehrer und Schüler eine nicht unbedeutende Rolle, denn die oft mehrwöchigen Kurse orientierten sich immer an dem Wahlspruch „Leben und Lernen unter einem Dach“. Chefkoch und Co-Autor Helmut Griehl konnte bei der Bucherstellung aus seinem reichen Erfahrungsschatz schöpfen. Denn er und sein Team beköstigen täglich bis zu hundert Seminarteilnehmer und Beschäftigte.

Das Buch ist kein Kochbuch im herkömmlichen Sinne. Co-Autor Dietrich Burggraf, langjähriger Leiter des Bildungszentrums, setzt mit seinem Essay „Kleine Geschichte und Soziologie einer guten Küche“ einen besonderen Akzent. Er beschreibt darin unter anderem die Verknüpfungen vom Essen zur Zeitgeschichte und deren politische Dimensionen: „So erhielten zum Beispiel in den 70er-Jahren die Kinder in den Elendsvierteln Chiles bis zur Ermordung des demokratisch gewählten Präsidenten Allende täglich eine Milchspeise.“

Auch der Vorsitzende des Trägervereins und ehemalige Staatssekretär im Landessozialministerium, Heinz Witte, stellt in seinem Vorwort das Thema Essen auf ein breiteres Fundament und erinnert zum Beispiel an das Gründungsdatum der HVHS sowie die „Hungerjahre“ der Nachkriegszeit: „Ein Dach über dem Kopf und gute nachhaltige Ernährung für alle gehören zu den Lebensgrundlagen für ein ‚Gutes Leben und Arbeiten‘.“

Helmut Griehl findet bei seinen Gerichten eine gute Balance zwischen einfacher Küche und „Haute Cuisine“. Sein Credo lautet: „frisch, regional und gesund“. Auffallend sind die vielen vegetarischen Rezepte: „Gut die Hälfte, vor allem der jugendlichen Seminargäste, ernähren sich vegan oder vegetarisch“, sagt er.

Die HVHS präsentiert mit dem Buch einen außergewöhnlichen Beitrag zu ihrer Geschichte – aus kulinarischer Perspektive.
(wie)

Das Buch ist erhältlich bei der HVHS Hustedt, Zur Jägerei 81. Bestellung per E-Mail: info@hvhs-hustedt.de. Preis: 19,80 Euro zzgl. Versand.