Presseinformation

Brandstätter

Daniela Zorić
Miriam Rönn

Haute Kantine

Rezepte und Einblicke in die Esskultur der Waldorfschulen

ISBN 978-3-7106-1041-7
36,– €
Format 21,5 × 26,5 cm
240 Seiten
Hardcover

24. März 2027

Pressekontakt
Friederike Harr & Linda Schleif
presse@brandstaetterverlag.com
T ++43-(1)-5121543-252
www.brandstaetterverlag.com

Essen ist weit mehr als Ernährung. Es zeugt davon, wie wir mit der Natur, miteinander und unserer Zukunft umgehen. Zehn Waldorfschulen in Deutschland präsentieren in rund 60 Rezepten, was die Schulküche vermitteln kann: Kinder entdecken neue Geschmäcker, lernen Kreisläufe kennen und erleben Gemeinschaft – beim Schneiden und Rühren, beim gemeinsamen Essen oder im Wissen darum, wo eine Karotte gewachsen ist. So wird die Küche zum Bildungsort und zum Herz der Schule.

Köch*innen, Pädagog*innen und Schüler*innen erzählen vom Wert regionaler und saisonaler Lebensmittel, von ihren Schulgärten und Höfen, von Geschmacksbildung, Teilhabe und einem achtsamen Umgang mit Ressourcen. Denn was auf den Teller kommt, beginnt lange vor dem Kochen: beim Säen und Ernten, bei der Auswahl der Lebensmittel, bei der Frage, was gerade Saison hat und wie möglichst wenig verschwendet wird.

Dabei zeigt das Buch, wie unterschiedlich eine zeitgemäße Schulküche aussehen kann. Die zehn Schulporträts geben Einblick in Küchen, in denen überwiegend vegetarisch gekocht und mit regionalen Höfen und Bäckereien zusammengearbeitet wird.

Dieses Buch wendet sich an alle, die Schulessen neu denken wollen: an Eltern und Familien, die Freude am Kochen haben, ebenso wie an Schulleitungen, Pädagog*innen und Küchenteams. Es zeigt, was eine Schulküche leisten kann, wenn Essen nicht nur satt macht, sondern Bildung, Naturerfahrung und Gemeinschaft miteinander verbindet.

Mit einem Vorwort von Sarah Wiener.

Freie Waldorfschule am Prenzlauer Berg Berlin
Freie Waldorfschule Lübeck
Jean-Paul-Schule Kassel
Freie Waldorfschule Landsberg am Lech

Gesundes Essen vermittelt Bildung und fördert Gemeinschaft

60 Rezepte, die den Geschmack schulen und die Verbundenheit mit der Natur fördern

Mit einem Vorwort von Sarah Wiener

Brandstätter

Freie Waldorfschule Hannover-Maschsee
Freie Waldorfschule Leipzig
Windrather Talschule Velbert
Freie Waldorfschule Freiburg St. Georgen
Rudolf Steiner-Schule Nürnberg
Freie Waldorfschule Werder

Die Autor/innen

Daniela Zorić ist beim Bund der Freien Waldorfschulen für Marketing und Veranstaltungen zuständig. Ihr Ziel: den kulinarischen Beitrag der Waldorfschulen, den leidenschaftlichen Einsatz der Menschen in den Schulküchen und das Thema Bildung für nachhaltige Entwicklung sichtbar zu machen.

Miriam Rönn ist Kommunikationsstrategin mit Fokus auf Bildungs- und Kulturprojekte. Mit Gespür für Sprache und narrative Struktur verleiht sie komplexen Inhalten eine zugängliche Form.