

In Kursen etwas Neues lernen

Die Hauswirtschaftliche Fortbildungsschule bietet viele Möglichkeiten für kreative Tätigkeit an

Im Oberstufenschulhaus auf der Schanz wird auch nach Schulschluss gelernt. Es duftet in den Gängen verführerisch nach einem feinen Essen. An der einen Türe heisst es «Männerkochen», an der andern «Osterfloristik» oder «Steamen» – drei verschiedene Kurse an einem einzigen Abend.

Drahthühner gestalten

Um in neuem Schwung in den Frühling zu starten, lockte es viele Frauen an Kurse der Fortbildungsschule in Rüti. Für die Dekoration im Haus wurden beispielsweise «Drahthühner» gestaltet. Gleich doppelt wurde dieser Abendkurs geführt. 16 Frauen schauten der Kursleiterin Karin Kaufmann wissbegierig über die Schultern. Zuerst wurde eine Form zugeschnitten, dann mit Papier gestopft und mit Blumendraht sorgfältig umwickelt: Ein Hühnervolk war im Entstehen. Doch das ist nur die halbe Wahrheit. Frauen treffen sich im Fortbildungskurs nicht nur des Kreierens wegen, sondern auch, um miteinander Kontakt zu haben und etwas Nützliches dazulernen.

Am offenen Feuer

Keine verschworene Gesellschaft war es, die sich ums offene Feuer draussen vor dem Schulhaus gruppierte. Es galt, Geduld zu üben. Die Drahthühner wurden nämlich regelrecht gebraten, das heisst, ihr papierener Inhalt wurde wegge-



Karin Kaufmann erklärt den Kursbesucherinnen die Technik, wie Drahthühner gestaltet werden.

brannt. Und gleichzeitig erstarrt der gebundene Drahtkörper, damit man ihn weiter verwenden, ihn schmücken und zurechtbiegen konnte – eine frohe frühlingshaft Dekoration!

Viel Vorbereitung und diverses Material musste Handarbeits- und Werklehrerin Karin Kaufmann zusammenstellen. Sie bevorzugte es, mit möglichst einfachen Materialien zu arbeiten, habe auch gern Abwechslung in ihren Kursen, bekräftigt sie. Schwanz und Schnabel, Kamm und Füsse und zuletzt die Augen wurden mit diverser

Dekorationsmaterial an die Drahtkörper gebracht, damit die Hühner und Guggel schliesslich wie regelrechte Gackerfamilien aussahen. Für sich und die Familie werkten hier die Frauen, oder sie bereiteten sich für Handarbeiten vor, deren Technik sie in Heimen weitergeben.

Weitherum bekannt

Das ist nur einer der im aktuellen Programm angebotenen 30 Kurse. Rüti sei weitherum bekannt für das beste Kursangebot, wird von Frauen aus Wetzikon, Esslin-

gen, Dürnten oder Gossau bestätigt.

Ein weiterer neuer Kurs war auch das «Kochvergnügen mit Dampf-Steamen»; er wurde dreimal geführt. Mit Hauswirtschaftslehrerin Pia Gugler waren die Kochbegeisterten ganz schön im Schuss und präsentierten ein Traummenü, das einen das Wasser im Mund zusammenlaufen liess. Da gab es nebst Gemüse-Carpaccio, Apfelsellerie-Süppchen, Rüebliflan, Lauchschnitzchen, gefülltem Rotzungenfilet auf Safransauce oder Gemüse im Zucchettimantel noch weitere Leckereien. Mit geschickten Fingern zauberten 16 Frauen und ein Mann die Vor-, Haupt- und Nachspeisen herbei.

13 Jahre habe sie an der Oberstufe Hinwil unterrichtet, sagt Pia Gugler. Danach habe sie zur Kurstätigkeit gewechselt, weil halt Erwachsene motivierter fürs Kochen seien. Sie erteilt in Rüti, Hinwil, Wald und Dürnten die verschiedensten Kochkurse und gibt auch Anleitung in Glassfusing, dem Herstellen von individuellen Gebrauchsobjekten durch Glas-schmelzen.

Für Organisation zuständig

«Die Hauswirtschaftliche Fortbildungsschule bietet qualitativ hochstehende Kurse für Erwachsene und schulentlassene Jugendliche an», sagt Daniela Dubler, die für die Organisation der Kursange-



Die Drahthühnerkörper werden am offenen Feuer ausgebrannt.

bote zuständig ist. Dieser Bildungsauftrag des Kantons an die Gemeinden ist gesetzlich verankert und steht in Rüti unter der Verantwortung der Fortbildungskommission der Oberstufe.

Altbewährtes und Neues

Die Bereiche umfassen textiles Arbeiten, Kunstgewerbe, Kulinarisches, Floristik und Gesundheit/Persönlichkeit. Unter dieser Themenauswahl sucht die Organisatorin auf der einen Seite altbewährte Lehrgänge aus, andererseits auch solche, die im Trend liegen. «Die meisten Kurse finden in den Räumlichkeiten der Oberstufe statt, ausnahmsweise, wo erforderlich, auch auswärts.»

Oft doppelt oder dreifach geführt

Die Angebote seien relativ güns-



Im Kochkurs «Steamen» zeigt Pia Gugler (mit oranger Schürze), worauf geachtet werden muss.

tig, da sie – nach entsprechendem Gesuch an die Bildungsdi-



Die Vorspeise wird im Kochkurs auf Glasteller angerichtet, die im Glassfusing hergestellt wurden.

rektion – zum Teil subventioniert würden. Die Organisatorin bekräftigt, die Kursleiter hätten immer eine den Anforderungen entsprechende Ausbildung, seien Lehrpersonen oder Fachleute. «Im Raum Oberland bieten wir hier in Rüti am meisten Kurse an», räumt Daniela Dubler ein. Das seien manchmal bis 40 Kurse pro Semester. Oft würden die begehrtesten doppelt oder dreifach geführt. 500 bis 600 Anmeldungen träfen pro Semester ein.

Beliebt ist nach wie vor das individuelle Nähen mit modernen Materialien, aber auch Floristik- und Kochkurse sind gefragt. Die Ausschreibungen erfolgen je-

weils Anfang Januar und Mitte Juni.

In folgenden Kursen hat es noch freie Plätze: «Kräuterduft liegt in der Luft» am 10. und 11. Mai, «Allerlei Glasgitter fusen» am 10. Mai im Werkstatt-Atelier in der Mühle in Hinwil, «Gestaltung durch Sandstrahlen» am 25. Mai, «Glassfusing» am 29. Mai sowie dreimal im Juni/Juli, «Kochen zu zweit (Paar)» am 2. Juni, «Vielseitige Tomate» am 1. September. Das Kursprogramm ist unter der Homepage der Oberstufe Rüti www.osrueti.ch (Fortbildungsschule) anzuschauen, oder es kann unter der Mail-Adresse dubler.daniela@bluewin.ch angefordert werden. Susi Hofmann