

An der Hochschule Worms: Rezepte gegen die Pandemie

Was macht man, wenn man nicht mehr auf den Campus kommen darf, zu Hause bleiben muss, nicht essen gehen kann aber essen muss? Kochen! Vermutlich ist es eine der Aktivitäten, die während der Pandemie wieder in den Fokus geraten ist.

Für einige IBA-Studentinnen der Hochschule Worms gab das den Impuls, im Rahmen ihres Projektmanagements die aktuelle Situation kreativ zu nutzen und aus der Not eine interkulturelle Erfahrung zu machen und das Beste aus aller Welt zusammen zu bringen. Sie führten die heimischen Rezepte ihrer Kommilitoninnen und Kommilitonen zusammen. Die Aufgeschlossenheit und das Interesse an einem internationalen Miteinander verwundert nicht, denn die Studienrichtung IBA (International Business Administration) ist bekannt für ihre internationale Ausrichtung. Auf dem Campus der Hochschule Worms ist Internationalität von jeher gelebte Realität, und ein großer Mix aus verschiedenen Kulturen bringt auch eine Vielfalt an Esskulturen mit sich. Das ist die ideale Vorlage, um ein internationales Kochbuch zu erstellen.

Genau dies taten die IBA Studentinnen Aliena Jahn (Deutschland), Emily Zhang (China), Martina Panico (Italien) und Segen Bereket-Negash (Eritrea). Sie kreierte mithilfe von Umfragetools, Kreativität und viel Geduld ein digitales Kochbuch für Alumni, das gute 21 Rezepte aus 21 verschiedenen Ländern beinhaltet.

Diplom Betriebswirtin Angela Weber, die 2008 hier an der Hochschule ihren IBA Abschluss machte, wurde über die Alumni News auf das Kochbuch aufmerksam und bat um Veröffentlichung in der Zeitschrift küche+architektur (zugehörig zum Fachschriften-Verlag, der wiederum zur Deutschen Medienunion gehört). „Wir freuen uns sehr über die Wertschätzung unserer Arbeit“, sagen die 4 Akteurinnen und haben sofort diesem Weg der Veröffentlichung zugestimmt.

Die gesammelten Rezepte aus aller Herren Länder hielten Einzug in das ansprechend gestaltete Kochbuch. Es bleibt aber nicht nur beim Kochen, die Studentinnen nehmen die Leser mit auf eine kulinarische und auch informative Reise. Und bei allen Unterschieden stellten alle begeistert fest: Kochen verbindet! Und das Beste an diesem Kochbuch ist die Tatsache, dass sich die Rezepte wunderbar nachkochen lassen und lecker schmecken.

