

Frankfurt am Main, 07.10.2024

Liebe Kinder, liebe Eltern und Familien,

dieses Jahr hat die Robert-Blum-Schule bereits das 9. Mal am „Internationalen Höchster Suppenfest“ teilgenommen, das am Samstag, zum 12. Mal am 28.09.2024 am Dalbergkreisel stattfand. Es war wieder ein wunderschönes Fest und mit dem Wetter hatten wir auch wieder Glück! Ein kurzer Regenschauer hat gar nicht gestört und schnell kam die Sonne wieder hervor.

Dieses Mal hat unser Schulkoch Daniel Ullrich den Kochlöffel geschwungen und vom Schnippel-Suppenteam unterstützt eine ganz besonders vorzügliche „Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Pfiff“ gekocht. Das Rezept dazu hat Herr Ullrich selbst entwickelt.

Ganz herzlichen Dank für diese hervorragenden Kochkünste und das tolle Engagement!

Vielen herzlichen Dank, dass es auch dieses Jahr wieder sehr leckere Kuchenspenden von Ihnen, liebe Eltern gab und auch große Hilfsbereitschaft beim Auto-Transport der Suppentöpfe zum Fest und zurück zur Schule. Dafür möchten wir uns ganz herzlich bei Ihnen bedanken!

Wir sind bei der Preisverleihung diesmal ganz knapp am Publikumspreis vorbeigeschraubt, aber das macht nichts, denn es geht ums Dabeisein bei diesem besonderen Stadtteilstfest.

Viele Kinder unserer Schule an unserem Stand tatkräftig mitgeholfen und mit viel Freude und Stolz die Suppe und die Kuchen ausgegeben. Vielen, vielen Dank, liebe Kinder, dass ihr das Robert-Blum-Suppenfest-Team durch Euren tollen Einsatz so bereichert habt!

Durch unseren gemeinsamen Einsatz haben wir unsere Schule nach außen geöffnet und uns als einen Teil von vielen lebendigen Institutionen in Frankfurt-Höchst erlebt und präsentiert. Und so lebendig haben uns auch die Festbesucher und Suppenliebhaber wahrgenommen.

All das an gemeinschaftlichem Erleben zusammen stärkt uns, schenkt Glücksmomente und es lohnt sich jedes Jahr wieder die Mühe!

Im Anhang ist das Kochrezept von unserer „Herbstlichen Kürbissuppe mit Pfiff“ zum Nachkochen zu finden. In der örtlichen Presse, dem "Höchster Kreisblatt" und auch in der „Frankfurter Rundschau“ hat es einen sehr schönen Artikel über das Suppenfest gegeben, der ebenfalls im Anhang gelesen werden kann.

Außerdem hat der „Bunte Tisch Höchst“ eine Facebookseite, auf der viele Fotos und ein Video vom Suppenfest zu sehen sind:
<https://www.facebook.com/BunterTischHoechst/>

Herzliche Grüße und herzlichen Dank im Namen des Kollegiums und der Schulleitung

Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Pfiff

Zutaten:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Pflanzenöl (Sonnenblumenöl o.ä.)
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 1 Liter Wasser
- Orangensaft
- Salz & Zucker & frisch gemahlener Pfeffer
- Cayennepfeffer oder scharfe getrocknete Chilischote
- nach Belieben frischen Knoblauch
- eine kleine Dose Bio-Kokosmilch (nach Geschmack)
- geröstete Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- zum Garnieren etwas fein gehackte frische (oder getrocknete) glatte Petersilie

Zubereitung:

Kürbis entkernen und mit Schale in ca. 1 cm große Stücke (Würfel) schneiden

Das Öl in einem hohen Topf auf mittlere Hitze bringen und die Kürbisstücke darin vorsichtig anschwitzen (nicht anbraten)

Die kleingeschnittenen Zwiebeln dazu geben und mitanschwitzen.

Nun etwas Salz, etwas Zucker, etwas frisch gemahlener Pfeffer, den Cayennepfeffer bzw. die kleingehackte Chilischote und den in den feine Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben und mit andünsten (aber Vorsicht: Knoblauch ist empfindlich. Wenn er braun angebraten wird, verliert er schnell sein gutes Aroma und bekommt einen bitteren Geschmack).

Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen.

Alles sanft durchköcheln, dabei immer wieder umrühren.

Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne (ohne Zugabe von Öl) unter ständigem Rühren vorsichtig anrösten bis sie duften und dann beiseitestellen.

Die Suppe pürieren.

Nun die Suppe mit Orangensaft und Kokosmilch nach Gefühl abrunden.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Mit frisch gepresstem Zitronensaft oder geriebener Bio-Zitronenschale (oder Bio-Orangenschale) verfeinern.

Die herrlich orangefarbene cremige Suppe auf dem Teller malerisch mit etwas Kürbiskernöl, den frisch gerösteten Kürbiskernen und etwas klein gehackter glatter Petersilie verschönern und verfeinern.


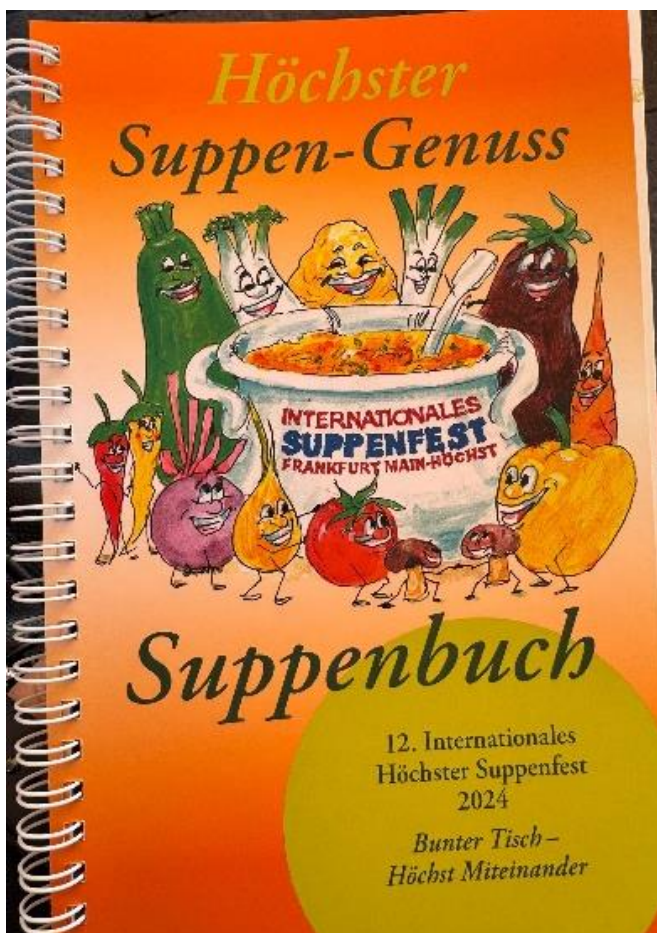
Guten Appetit wünscht das Suppenfestteam der Robert-Blum-Schule ☺

Was uns noch so wichtig ist:

Regional und saisonal einkaufen und kochen ist so bedeutend für unser Weltklima, für die Erde und damit auch für die Zukunft unserer Kinder!

Deshalb empfehlen wir, die Gemüse zum Beispiel auf dem regionalen Wochenmarkt zu kaufen und diese Kürbissuppe in der saisonalen Kürbiszeit von September bis Februar zu kochen.

Wir werden auf diese Weise ganz einfach kochend und genießend zu handelnden Umweltschützern.



Herbstliche Kürbiss cremesuppe mit Pfiff

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Pflanzenöl (Sonnenblumenöl o.ä.)
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver)
- 1 Liter Wasser
- Orangensaft
- Salz, Zucker, frisch gemahlener Pfeffer
- Cayennepfeffer oder scharfe getrocknete Chilischote
- nach Belieben frischer Knoblauch
- 1 kleine Dose Bio-Kokosmilch (nach Geschmack)
- geröstete Kürbiskerne
- Kürbiskernöl
- zum Garnieren etwas fein gehackte frische (oder getrocknete) glatte Petersilie

Was uns so wichtig ist:
Regional und saisonal einkaufen und kochen ist bedeutend für unser Weltklima, für die Erde und damit auch für die Zukunft unserer Kinder!
Deshalb empfehlen wir, die Gemüse auf dem regionalen Wochenmarkt zu kaufen und diese Kürbissuppe nur in der Kürbiszeit zu kochen. Wir werden auf diese Weise kochend und genießend zu handelnden Umweltschützern.

Gekocht und angeboten von der
Robert-Blum-Schule
Gerlachstraße 22
Frankfurt-Höchst

38

Wer hat noch nicht, wer will noch 'mal?

HÖCHST Über 1000 Besucher haben beim Suppenfest am Dalbergkreisel die Qual der Wahl

Als die Köche, die Schöpfkellen in die Höhe gereckt, zur Mittagszeit auf den Platz am Dalbergkreisel marschieren, sind die ersten Besucher schon am Probieren. Es ist nicht viel Zeit, um sich durch die 32 Köstlichkeiten zu schmecken, die Vereine, Restaurants, Unternehmen und Einrichtungen für das zwölfte Höchster Suppenfest mitgebracht haben. „Das hier ist ein schnelles Fest“, sagt Henning Brandt von der veranstaltenden Initiative „Bunter Tisch – Höchst miteinander“. Nach drei Stunden ist alles vorbei, nach nicht mal einer sind die ersten Töpfe bereits leer.

Der von Westkunst Nied beispielsweise, einem der Debitanten in diesem Jahr. Am Vorabend um 22 Uhr hatte sich die Vorsitzende Spomenka Aleckovic noch an den Herd gestellt, um die Serbische Bohnensuppe nach Familienrezept vorzubereiten. Etwas mehr als die angeratenen 20 Liter hat Aleckovic am nächsten Tag serviert. Doch die Resonanz überstieg die Erwartungen.

„Wir haben keine größeren Töpfe“, sagt Aleckovic. Fürs nächste Mal werde sie aber einen kaufen. „Wir kommen gerne mal aus der Galerie heraus“, begründet ihr Mann Edin das Engagement. Aber die eigenen Ausstellungen und Angebote des Kunstvereins ließen ihnen wenig Zeit für anderes.

Rezept stammt aus Ostpreußen

Von der Süßen Holundersuppe von Foodsharing Frankfurt nebenan ist noch genügend da, obwohl sich auch hier der eine oder die andere Nachschlag holt. „Wir wollen jedes Jahr etwas anderes anbieten“, sagt Christian Kreinert, „aber es sollte zu uns passen.“ Die Wahl fiel diesmal auf den Schwarzen Holunder, weil

dieser Heilpflanze des Jahres 2024 und in der freien Natur zu finden ist. Geerntet wurde in der Nähe des Opel-Zoos in Kronberg, das Rezept stamme aus Ostpreußen. „Das ist nicht so meine Sache“, urteilt Tanja Jelacic, die mit ihrem Mann Jure und ihrem kleinen Kind im Wagen durch die Stände spaziert. „Aber ich habe so etwas noch nie gegessen“, und deshalb sei sie neugierig darauf gewesen.

Gäste stimmen mit Mürmeln ab

Die zweite Wahl fiel auf die Käse-Lauch-Suppe der Praunheimer Werkstätten, die ebenfalls ihre Premiere auf dem Fest feierten. Diesen durchaus bekannten Geschmack hatte Jelacic nach längerer Zeit mal wieder auf der Zunge spüren wollen.

Es fällt nicht leicht, sich zwischen den verschiedenen Offerten zu entscheiden. Den Besuchern ist es selbst überlassen, wie oft sie sich den Napf füllen lassen. Fünf Euro zahlen Erwachsene, nur einen die Kinder für das Säckel, das neben der Schale auch noch einen Löffel und drei Mürmeln enthält, mit denen sie über den Gewinner des Publikumspreises abstimmen können. Die Experten- und die Kinder-Jury müssen demweil sehen, dass sie von allem etwas abbekommen.

Bei der Robert-Blum-Schule herrscht Aufregung, als ein Vertreter des Fachgremiums, das sich aus dem Kreis der Sponsoren zusammensetzt, an den Stand tritt. Die Grundschule hat schon mehrmals den Publikumspreis gewonnen. Im vergangenen Jahr nahm sie deshalb nur außer Konkurrenz teil, um anderen größere Chancen einzuräumen. Diesmal hat das Quartett, das als Kernteam das Dabeisein jeweils zusammen mit Kollegen, Eltern und Schülern organisiert, wieder der



Francisco Javier Legorreta von der Tafel lässt Besucherin Annette Kirch schon mal von der guten Suppe riechen.

FOTO: MAIK REUS

Ehrgeiz gepackt. „Wir haben noch nie den Preis der Fachjury gewonnen“, erzählt die stellvertretende Schulleiterin Gülnar Saur. Das wolle man gerne nachholen.

Während in der Vergangenheit stets Kollegin Kristin Landvogel die Bio-Speise für den Wettkampf erdachte, bereitete diesmal Schulkoch Daniel Ullrich die herbstliche Kürbiscremesuppe mit Pfiff zu. Die Kinder der dafür ausge-

wählten Klassen malten im Unterricht Werbeplakate dazu. Die achtjährige Anna gehört zu denen, die freiwillig vorbeikommen, um sich die Schulschürze umbinden zu lassen und das Produkt auszugeben.

Gereicht hat es trotzdem auch diesmal wieder nicht für den Wanderpokal in Form einer Suppenterrine, der mit dem Urteil des Gremiums verbunden ist. Den erhielten Maryam Ranji und die

Persische Gruppe für ihre Rülgruppe.

Die jungen Juroren gaben der Süßkartoffelsuppe mit Sabelstangen den Vorzug, das Publikum ließ die meisten Mürmeln bei der Linsensuppe des Eritreischen Kulturvereins fallen.

Etwa 1100 Gäste wurden auf dem Gelände gezählt.

Brandt konnte wieder ein positives Fazit ziehen. Die Höchster,

die sich die Idee für diese Art der Begegnung und des Miteinanders im eigenen Stadttel selbst einst in Niederrad abgeschaut haben, haben mittlerweile einen Ableger bekommen. In Kelkheim wird es am 2. November ebenfalls ein Suppenfest geben, bei dem die Frankfurter Hilfe und das Equipment stellen. Dann kann, wer diesmal nicht genug bekommen hat, dort einfach weiterkosten.

KATJA STURM

12. Internationales Höchster Suppenfest

Samstag
28. September 2024
12.00 bis 15.00 Uhr
am Dalbergkreisel
in
Frankfurt-Höchst

**BUNTER
Höchst
Miteinander**

Kontakt: Telefon 069 31 52 64
0160 666 64 58
info@buntertisch-hoechst.de
www.buntertisch-hoechst.de

12.00 Uhr
Einzug der Köchinnen
und Köche
mit dem
Leierkastenmann
Gerardo

**Es gibt viele
gute Suppen**

Begrüßung:
Landtagsabgeordneter
Uwe Serke

**Getränke, Kuchen,
Spiele,
Musik und Tanz**

14.30 Uhr
Suppenprämierung durch die
**Suppen-Genießer
und die Jury**

Dank allen, die das Suppenfest unterstützen: