

**Zeitschrift:** Schweizer Schule  
**Herausgeber:** Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz  
**Band:** 75 (1988)  
**Heft:** 11: Lesen braucht ein Umfeld!

**Artikel:** Von Nonnas Polenta zum Zwei-Minuten-Mais : auf dem Weg zur Fast-Food-Pädagogik?  
**Autor:** Rickenbacher, Iwan  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-535911>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### Von Nonnas Polenta zum Zwei-Minuten-Mais: Auf dem Weg zur Fast-Food-Pädagogik?

Ich schmecke sie noch auf der Zunge, Nonnas Polenta, am offenen Feuer in der Kupferpfanne zubereitet, aus selbstgemahlenem Mais, lange Zeit umgerührt. Ich bewunderte meine Nonna und hatte den Eindruck, nur sie kenne das Rezept einer echten Polenta.

Meine Zeichnungen damals, anfangs der 60er Jahre, vor meinen Schülern auf der Wandtafel entwickelt, waren alles andere als perfekt. Wenn ich heute die von professionellen Grafikern entwickelten Transparentfolien betrachte, packt mich nachträglich noch über mein ungelinktes Zeichnen das Entsetzen. Zu unrecht vielleicht, weil meine Schüler damals feststellen konnten, dass ich selber etwas tat.

Ich weiss nicht, ob unsere Schüler den Zwei-Minuten-Mais, von einem Nahrungs-Multi vertrieben, absolut hygienisch, im Geschmack gleichbleibend, pfannenfertig, mit der gleichen Ehrfurcht essen wie ich meine Polenta, damals, in der Leventina. Der Kochaufwand ist ja gering im Vergleich zum Ertrag, beinahe wie im Schlaraffenland.

Pfannenfertig sind heute viele didaktische Kochrezepte, bis zur Lektionsebene entwickelt, in neuer Mathematik, in Geographie, sogar in Lebenskunde. Wir bestimmen noch die Zahl der Mitbeteiligten, geben entsprechend viel Material aus und die vielfach erprobte Einheit muss eigentlich gelingen. Am Lernmaterial kann es auf jeden Fall nicht liegen. Die Normtabellen beruhen auf wissenschaftlich begleiteten Versuchen.

Wundern wir uns, wenn unsere Schüler solche Lektionen goutieren wie Zwei-Minuten-Mais, hastig, unbeteiligt und ungeduldig

auf etwas Echtes, Ursprüngliches, Unprogrammiertes wartend, das dann meist als Unterrichtsstörung eintritt?

Was haben wir mit der «eingesparten» Zeit gemacht? Didaktische Entlastungen wurden uns immer mit der wohlklingenden Aussicht angepriesen, mehr Zeit für unsere «eigentliche erzieherische Arbeit» einzuräumen. Da aber didaktische Rezeptbücher immer schnelleren Erfolg versprechen, sind wir daran, noch weitere Zwischenmahlzeiten einzuführen, Gesundheitserziehung, Schultheater als Kurs, Lebenskunde, Ökologie und in der Tiefkühltruhe liegen weitere Fertiggerichte bereit.

Ich sehne mich gelegentlich zurück zu Nonnas Polenta. Diese nahm die Aufmerksamkeit der Köchin so in Anspruch, dass nicht viel Zeit für vielseitiges Beiwerk übrig blieb, aber selbstgemachte Polenta genügt weitgehend in sich selbst, vielleicht wie eine selbstkonzipierte Exkursion, eine selbstgemachte Skizze, ein eigenes Modell und eine selbsterfundene Geschichte. Und wenn unsere Schüler feststellen, dass wir etwas Ordentliches können, werden sie uns vielleicht sogar ein wenig bewundern. Wem täte dies nicht gut?

Iwan Rickenbacher