

5. Küchendiskussion

- [5.1. VON DER VOKÜ ZUR SOKÜ - SOLIDARISCHE UND SELBSTORGANISIERTE KÜCHE](#)
- [5.2. MITMACHKÜCHE](#)
- [5.3. SOZIALER VEGANISMUS](#)
- [5.4. AUF DEN TELLERN UND HINTER DEN TÖPFEN](#)
- [5.5. WEITERLESEN](#)

5.1. VON DER VOKÜ ZUR SOKÜ - SOLIDARISCHE UND SELBSTORGANISIERTE KÜCHE

Küchen werden von Vokü bis Küfa unterschiedlich bezeichnet. Uns interessiert daran, welche politischen Ansprüche dahinter stecken. Geht es darum, die Küche zu definieren oder den Kreis der Esser*Innen zu bestimmen? Wir können entweder die Form der Küche beschreiben oder das erwartete Publikum ansprechen. Wie kommen wir also von der *VoKü* (Volxküche) über die *Küfa* (Küche für alle) zu *MoKü* (Mobile Küche) mit dem Anspruch der *MiMaKü* (Mitmachküche) zu *SoKü* (Solidarische Küche)?

BEGRIFFE, DIE DAS PUBLIKUM BESCHREIBEN

Voküs oder Küfas sind meistens regelmäßige Veranstaltungen, bei denen es günstiges Essen gegen Spende gibt, solange der Vorrat reicht. Beim Begriff der Volxküche ist die Frage, ob der Volxbegriff den Anspruch auf eine größere "Bewegung" aufrecht erhält oder einfach die Geschichte der Suppenküchen / Volksküchen als gemeinnützige Einrichtung fortschreiben will. Vergleichbare Reste des autonomen Sprachgebrauchs aus den 80ern gibt es beim Volxsport (Anspruch einer Massenbewegung) oder jetzt teilweise wieder aktuell beim Volx-

begehen. Mit dem Begriff Küfa als Küche für Alle wird weiterhin der Anspruch des Essens für Alle, d.h. die gemeinnützige oder nicht ausschließende Funktion der Küche betont. Im Sinne von Alles für Alle & zwar umsonst?

Aber wollen und können wir wirklich eine Küche für alle sein? Ausschlussmechanismen gibt es viele und die meisten Küchen bewegen sich im engen Szeneumfeld, auf Festivals und in Hausprojekten. Selten wird eine offene Suppenküche organisiert, stattdessen eher ei-

ne scene-interne Veranstaltung zur gemeinsamen und solidarischen Nahrungsaufnahme. Natürlich muss das nicht so sein und sollte immer wieder hinterfragt werden.



BEGRIFFE, DIE DIE FORM DER KÜCHENORGANISATION BESCHREIBEN

Statt die Zielgruppe ins Auge zu nehmen, die sich von Aktion zu Aktion auch ändern kann, würden wir vorschlagen, sich mit der Organisationsform der Küche auseinanderzusetzen.

Daher wäre z.B. der Begriff SoKü für die **S**olidarische **K**üche oder **S**elbst **O**rganisierte **K**üche eine gute Wahl. Solidarisch und selbstorganisiert sind dabei unzertrennlich verknüpft. Wir verbinden damit Dinge wie nicht-kommerzielles Wirtschaften, gemeinsame Entscheidungsfindung, freiwillige, offene Kooperation, Beteiligung und gegenseitige Unterstützung.

Food for Action sieht sich in diesem Sinn als solidarisch organisierte Küche von Leuten, die auch Aktionen machen, auf Kongressen diskutieren, auf der Demo dabei sind und für sozialen Wandel und eine bessere Welt kämpfen. Aber die eben auch gleichzeitig in der Küche stehen und die Reproduktionsarbeit gemeinsam organisieren.

Wir sind alle die Küche, eben die SoKü, um die Grenze zwischen den Kochenden und den Bekochten einzureißen.



5.2. MITMACHKÜCHE

Viele Köch*innen verderben nicht den Brei. Sie produzieren zwar mehr Chaos, aber haben auch mehr Ideen zu-sammen. Sie können sich überlegen, wie Küchenwissen weitergegeben werden kann und Wege finden, die Arbeiten und Entscheidungen auf viele Leute zu verteilen. Nur so können Bekochte auch Kochende werden.

Grundsätzlich schwierigste Frage: Wo kann gerade mitgemacht werden? Meistens ist es der Abwasch, der natürlich nicht so wirklich ansprechend ist.

Besser: Leute in eine Kleingruppe einbinden. Vielleicht braucht die Salatgruppe noch Hilfe oder die Seitan-Combo braucht eine Ablösung oder Pause. Es macht Sinn sich vorher schon zu überlegen, welche Aufgaben relativ eigenständig gemacht werden können und häufig anfallen.

Dabei muss klar sein, an welchen Stellen Vorwissen wichtig ist und was auf eine Person in bestimmten Situationen zu kommen kann. Zum Beispiel braucht es für Kochzeiten



und Mengenkalkulationen für Gas, Wasser, Lebensmittel und Hunger in verschiedenen Situationen einen Überblick über Geld und Ausrüs-

tung und ein Wissen darüber, ob Zutaten verplant oder einfach so benutzbar sind.

Es macht einen Unterschied, ob Leute spontan für eine kurze Zeit, über mehrere Stunden oder schon in die Vorbereitung der Aktion einsteigen. Für Leute, die sich kurzfristig einbringen wollen,

gibt es Schnippeltische, Waschstraßen, Einkaufslisten, und so weiter. Dabei ist wichtig, dass der Aufbau beziehungsweise die Handhabung in irgendeiner Form selbsterklärend ist und es keine Person braucht, die alles anleitet.

Wir stehen nicht sonderlich auf feste Verantwortlichkeiten, sondern wollen, dass sich Leute auch immer wieder selber einen Plan überlegen. Für kurzfristiges Mitmachen sind vor allem solche Dinge gut, die nicht gekocht werden müssen. Salat oder Stullen brauchen überhaupt kein Spezialwissen und können relativ selbst- und eigenständig übernommen werden.

Leute, die sich länger beteiligen, so tageweise zum Beispiel, können untereinander die Verantwortlich-

keiten für einzelne Essen aufteilen. Manchmal sind Rezeptesammlungen im Gepäck, aber meistens machen wir die Erfahrung, dass die Gerichte, die gekocht werden, schon irgendwie zusammen passen und lecker sind.

Wichtig ist, dass Leute, die gerne länger bleiben wollen, einen Überblick kriegen: das heißt auch sich miteinander jeden Tag zu bespre-

chen und her zeigen, wo was ist und lagert.

Wenn zu Vorbereitungsstreffen öffentlich eingeladen wird, können Leute auch schon dort mit planen.

SPEZIALTIPP:



#1G Kochen ist eigentlich ziemlich simpel, aber auch verdammt anstrengend. Ob's schmeckt, ist dabei nicht immer so wichtig.

5.3. SOZIALER VEGANISMUS

Vorweg: Es geht nicht darum, irgendwem einen bestimmten "Lifestyle" aufzudrängen oder einen inzwischen besonders hippen Trend zu promoten. Vegan heißt: Nix vom toten und auch nix vom lebendigen Tier zu erwenden.

WARUM VEGANES KOCHEN AM PRAKTISCHSTEN IST

Ohne Tierprodukte zu kochen, isoliert erstmal von vornherein keine*n beim gemeinsamen Essen.

Mögliche Ausschlüsse werden weniger und die meisten Menschen können mitessen, weil veganes Essen von Fleischesser*innen, Vegetarier*innen und Veganer*innen

gegessen werden kann. Es entsteht auch kein Problem für Leute, deren Religion z.B. bestimmte Zubereitungsarten/-sorten von Fleisch oder die Trennung von Fleisch und Milch vorgibt.

Insofern sehen wir veganes Es

in der Esskultur vieler untersch



Ein nicht zu unterschätzender Vorteil der veganen Küche ist weiterhin die Tatsache, dass eine vegane Küche nicht die hygienischen Risiken des Umgangs mit Fleisch, Fisch, Eiern, Milch, Käse usw. beinhaltet. Eine Kühlkette für solche Art von Lebensmitteln haben wir im Rahmen unseres

Kochkon-

zeptes gar nicht. Unsere Kochausrüstung ist exklusiv für die vegane Essenszubereitung gedacht. Das gilt natürlich auch für ausgeliehene Ausrüstung.

Es gibt unabhängig davon viele gute Gründe für einen veganen Lebens- und Essensstil.

In industrieller Fleischproduktion und Massentierhaltung werden Tiere zu Maschinen abgewertet. Sie sind eingesperrt, schlecht ernährt, krank und werden ausgebeutet. Massentierhaltung kalkuliert mit Überfluss und verbraucht Unmengen Land und Wasser.

Es ist davon auszugehen, dass ohne den Verbrauch von Nahrung für die Fleischproduktion genug Essen und Wasser für alle Menschen vorhanden wäre. Die gängige Praxis in der Massentierhaltung, Getreide und Soja als Futtermittel zu verwenden, ist eine unglaubliche Ressourcenverschwendung, während Millionen Menschen hungern und Monokulturen unaufhörlich wachsen.

Teilweise geklaut aus Contraste Nr. 310/311, Sommer 2010, Schwerpunktthema Mobile Volksküchen, Seite 10 (Anarchist Teapot)

5.4. AUF DEN TELLERN UND HINTER DEN TÖPFEN

An einem zentralen Küchenort wird meistens ziemlich lange geackert. Und es werden Entscheidungen getroffen, wie mit den Gewohnheiten von allen Mitessas umgegangen wird. Deswegen lohnt es sich zu überlegen, was alles beim Kochen, neben und in der Küche passiert und auf den Tellern landet.

KÜCHE ALS SOZIALER RAUM

Oft dauert es einige Zeit, bis Essen auf dem Tisch steht und die Töpfe hinterher wieder sauber sind. Deswegen entstehen hinter den Pfannen und Spülstraßen soziale Räume, die meistens stabiler sind als andere Stellen auf Camps oder Demos.

Diese Räume können sehr einladend sein und Leute haben Spaß ein bisschen in der Sonne zu sitzen, zu schnippeln und zu quatschen und beim Abwaschen Kram zu diskutieren.

Wenn Leute aber schwere Töpfe durch die Gegend hieven, über einer dampfenden Pfanne hängen und dabei laut Musik hören, können Küchen auch einschüchternde Räu-

me mit ihren eigenen Rhythmen werden. Ihr kriegt euch also in sehr unterschiedlichen Momenten mit. Während jemand einen Workshop hält, sucht sich die Küche vielleicht gerade einen guten Bratbeat.

Küchenstrukturen bzw. die mit ihnen entstehenden sozialen Räume werden je nach Perspektive unterschiedlich wahrgenommen und es ist wichtig für Meinungen und Empfindungen sensibel zu sein.

Um als Küche Teil von einer Aktion zu sein, braucht es Absprachen mit der Umgebung.

Es geht darum, den Haushalt zusammen zu schmeißen und dabei Möglichkeiten zu haben, die sonstigen Rollen mal auf den Kopf zu



stellen und bei Aktionen Raum für Pausen zu schaffen, bei denen Leute sich erholen können und Zeit haben, sich zu treffen.



AUF DEN TELLERN

Rezepte sind oft Spontaneinfälle. Dabei kann leicht unter den Tisch fallen, an wessen Selbstverständlichkeiten sich wer bei der Entscheidung zu Essenszeiten und Mahlzeiten orientiert und wer sich in welchen Räumen wohl fühlt. Was auf die Teller kommt, ist deswegen meistens eine Diskussion wert.

Was und wie wir essen, spiegelt viele kulturelle und soziale Gewohnheiten wieder. Eine Aufteilung von Mahlzeiten in Frühstück, Mittag, Kaffee, Abendbrot ist nur eine von vielen Möglichkeiten. Ein Frühstück kann von Zigaretté bis Croissant, über Marmeladenbrot, salzigen Haferschleim bis Rühreier und Datteln verschiedenste Varianten und Formen annehmen.

Nicht jede*r steht auf Vollkornbrot, manche essen gerne Reis zum Frühstück und andere essen sowieso überhaupt nie kalt, sondern immer warme Mahlzeiten. Um nicht

zu stark den Alltag von allen vorzustrukturieren und andere zu bevormunden, kann es schlau sein, Buffets herzurichten, sodass Leute essen können, je nachdem wann sie Hunger haben und was auch immer sie wollen.

Person X isst um 6 Abendbrot, Person Y braucht auf jeden Fall um 23 Uhr was ordentliches zu essen. Was ist das überhaupt was Ordentliches? Ein Sprossensalat, Kartoffeln und Soße, Bohnen, Reis und Kartoffeln?



Unserer Erfahrung nach gibt es ein paar Anti-Highlights deutscher Vokü-Kultur, die immer wieder irritieren, wie zum Beispiel zerkochter Reis und Vollkornbrot-Fetisch.

Meistens lässt sich eintönige, typisch deutsche Pampe mit Kenntnissen über verschiedene Essenskulturen in der Kochgruppe vermeiden.

Wichtig ist zu verstehen, dass das, was, wann als Mahlzeit deklariert wird, nicht eine feststehende Normalität darstellt. Die eigene Ernährungsweisen und -ideale sind nicht überall so und können nicht von jeder*m ohne Weiteres nachvollzogen

werden. »Gesund«, »Lecker« und »Nahrhaft« sind Konzepte, die unterschiedlich gefüllt werden können. Warum sich das unterscheidet, kann tausend Gründe haben. Sozialisation, Kultur, Geld, Körperkonzepte, Zeitverständnisse, usw.

Tipp:

Jede regionale Küche hat günstige, vegane Speisen zu bieten. Und Einheitsbrei verdirbt die Laune ...

5.5. WEITERLESEN

Es gibt noch viel Lesenswertes, zum Beispiel:

VOKÜ UND MACHT/ ENTSCHEIDUNGEN

Wie verortet sich die Volxküche selbst im Spannungsverhältnis von praktisch gelebter Revolution und sozialer Dienstleistung und wie wird sie von außen in der Bewegungsszene wahrgenommen? Trotz aller positiven Eindrücke vom Kochgeschehen und der Selbstorganisation der Volxküchen schleichen sich in der praktischen Organisation die ein oder anderen Probleme ein, die wir an dieser Stelle nicht verschweigen wollen. Wie gehen wir um mit dem Anspruch auf Offenheit und der Notwendigkeit praktischer Organisationsfragen? [...]

Zu Fragen bezüglich der Entscheidungsfindung und zur praktischen Macht von getroffenen Entscheidungen im Aktionszusammenhang gibt es einen Text von Food For Action von 2010.

Ihr findet ihn auf der Food4Action-Homepage und bei der Zeitschrift **Contraste** , Ausgaben Nr. 310/311 "Mobile Volxküchen überall."



praktisch von
1. Entscheidung
Aktionen zusammen-
fasst es einen Text
zur Action von 2010.

in auf der Food4Action-
und bei der Zeitschrift
Ausgaben Nr. 310/311

food4action.blogspot.de/tips-und-tricks/entscheidungen-in-der-volxkueche

„ÜBER GEWÜRFELTEN WEISSKOHLL UND GENDER“

Auszug aus einem Text der Maulwürfe* (Volxküche Freiburg) zu Sex, Gender und Kommunikationsverhalten in der Küche und um die Küche herum:

„[...] Ankündigung: Auf was wir diesen Sommer keinen Bock haben! (und im nächsten und übernächsten sowieso nicht!)

Wir wollen mit dem Kochen zum einen tolle Aktionen, Projekte und Gruppen unterstützen. Wir wollen beim Kochen aber auch Spaß haben, voneinander und miteinander lernen und einen Raum zum Experimentieren und Ausprobieren haben. Dabei wollen wir uns sicher sein können, dass wir nicht aufgrund von sex, gender, Alter, Kocherfahrung etc. übergangen und bevormundet werden [...]“



„FRAGEN ZUR GENDER- UND CHECKER_INNEN ANALYSE“ Volxküchen Freiburg (Mai 2011)

- • Wer schließt die Gasanlage an?
- • Wer schweißt die Töpfe?
- • Wer soll mit einem Lächeln die Spendenbox halten?
- • Wer hat Zugang zum E-Mail Account und zur Homepage?
- • Wer säuft wie viel um als tough zu gelten?
- • Wer vertritt die Küche im Camp-Plenum?
- • Wer kommuniziert mit der Camp-Orga?
- • Wer von der Küche wird als vermeintlich kompetente Person angesprochen?
- • Wurden in Ihrer Einrichtung bereits Ziele zur Realisierung von Geschlechtergerechtigkeit formuliert?
- • Wer fordert beim kitchenmeeting eine Befindlichkeitsrunde ein?
- • Wer wertet für einzelne wichtige Bezugsgruppenmethoden als bescheuerte Waldorfpädagogikcacke ab?
- • Wer will den Überblick behalten und tendiert dabei dazu zum Kontroll-Freak zu werden?

Weiterlesen:

<http://volxkuechefreiburg.blogspot.de/2011/05/04/ankuendigung-auf-was-wir-diesen-sommer-keinen-bock-haben-ueber-gewuerfelten-weisskohl-und-gender/>

