

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 Zigarette 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 ...

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:23:34 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:23:54 UTC von sasha