

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.

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:22:42 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:23:00 UTC von sasha