

» Die Küche als Bildungsort



Pfarrerin Annegret Zander, Theologische Fachreferentin

Fachstelle Zweite Lebenshälfte im Referat Erwachsenenbildung, EKKW
 annegret.zander@ekkw.de
 www.fachstelle-zweite-lebenshaelfte.de

„Nicht das Vielwissen sättigt die Seele, sondern das Verspüren und Verkosten der Dinge.“

(Ignatius von Loyola)

Ein Applecrumble und Spirituelle Biografiearbeit

Im Rahmen einer Schulung von Senio-

renbegleiterinnen und -begleitern lud ich die Teilnehmer/innen zum Thema „Spirituelle Biografiearbeit“ in die Atelierküche meines damaligen Tagungshauses ein. Ich verteilte bunte Schürzen, Schüsseln, Messerchen und Äpfel von der Streuobstwiese. Während wir schälten und schnipelten, fragte ich nach und nach in die Runde, welche Erinnerungen aus der Kindheit sie mit Spiritualität verbinden. Die Frauen und Männer erzählten vom Kirchgang mit der Oma, von Engelsbildern über dem Ehebett, von silbernen betenden Händen auf braunem Holz im Bilderrahmen, von der Großmutter am Küchentisch, den Kindergebeten ... Ich hatte entsprechende Bilder dabei und klebte sie auf die Fliesen neben dem runden Tisch, die Gebete notierte ich auch dort. Während Streusel geknetet und schließlich die Äpfel mit Zucker, Zimt und Streuseln in die Auflaufformen geschichtet wurden, konnte ich weitere Denkanstöße einflechten. „Hat sich etwas aus dieser Zeit in Ihrer Spiritualität gehalten? Was hat sich verändert? Was nährt Sie heute?“ Auch die zwei Frau-



en, die sonst eher still am Rande der Gruppe zu finden waren – beide in einem Altenheim als Hauswirtschaftshilfen tätig – beteiligten sich jetzt ebenso lebhaft an den Gesprächen wie die pensionierte Gymnasiallehrerin und der ehemalige Angestellte. Je mehr es duftete, desto freier und tiefergehender sprachen wir. Was für ein Unterschied zu den Treffen im Seminarraum! Schließlich gingen die Teilnehmenden nicht nur klüger nach Hause, sondern, wie jemand zum Abschied sagte: ‚Wirklich satt an Leib, Geist und Seele.‘ – Dies war die Geburtsstunde meiner „Küche-als-Bildungsort-Theorie“.

Meine „Küche-als-Bildungsort-Theorie“

Wen auch immer ich frage – und meistens bekomme ich es ungefragt erzählt: In der Küche hält man sich nicht nur auf Partys am liebsten auf, hier treffen sich immer alle, hier kommt man an die notwendigen Quellen. Sie sind essbar, trinkbar, spürbar. Bei Partys und Familienfeiern erlebe ich seit meiner Kindheit in Küchen immer die interessantesten, persönlichsten und anrührendsten Gespräche. Auch das erzählen mir viele.

Inzwischen ist eine Küche, die ursprünglich für ein Atelier gebaut wurde, innerhalb eines offenen Seminarraums inspirierender Teil meiner Arbeitsstelle. Meist steuern die Besucher/innen der Fachstelle diesen Platz zuerst an. Die Atelierküche ist Zeugin vieler Kochbegegnungen, tiefen Philosophierens, kreativen Planens und von Geschmacksbildung im zweifachen Sinn. Initiator dieser Küche und damit auch meiner Theorie ist *Christoph Riemer*, der als freier Künstler seit über zwanzig Jahren innerhalb der EKD-Bildungsarbeit mit, wie er sagt: ‚transmedialer Geschmacksbildung‘ experimentiert. So brachte er mir bei, wie man Teilnehmende mit einfachen Zutaten in ein kreatives, wohlschmeckendes und beglückendes Tun hinein lockt. Ich experimentiere inzwischen unerschrocken selbst, wie man Geschmäcker und Themen verknüpfen kann, wie sich gleichzeitig auf geistiger und geschmacklicher Ebene Erwachsenenbildung weiterentwickeln kann.

Mein These lautet: Die Küche ist ein Bildungsort, an dem durch das gemeinsame Tun (und dies ist das entscheidende Element!) die Barrieren von Milieus, Sprachen und Kulturen, Alter und oft sogar Geschlecht überwunden werden und sich nachhaltige, gegenseitige, ganzheitliche und häufig auch spirituelle Bildungsprozesse ereignen.

Auch wenn ich dafür plädiere, dass jeder Bildungsort und insofern auch jede Kirchengemeinde eine nicht nur hygienisch korrekte, sondern vor allem schöne Küche haben sollte – also eine, in der man sich sofort wohlfühlt und wirklich zusammen kochen kann: Zur Not geht es auch ohne Herd. Sicher aber funktioniert meine Theorie nicht ohne Geschmacksherausforderungen, nicht ohne Gelegenheiten, das Unbekannte zu kosten, nicht ohne ein Schmecken in die Tiefe, nicht ohne das Riechen und Philosophieren über dem Küchenbrettchen. Ein Leitbild sind mir die Garküchen Bangkoks geworden. Hier hat man auf der Straße die unterschiedlichsten Geschmäcker zur Auswahl und kann sich sein Essen nach eigenem Interesse zusammenstellen – eine Fülle, die inspiriert und herausfordert. So habe ich über das Experimentieren zwischen Küche und Kirche mein Bildungsverständnis auch insgesamt deutlich erweitert:

Wir brauchen keine (Koch-)Profis – wir experimentieren lieber

Ich selbst kann nur mäßig gut kochen, jedoch bin ich experimentierfreudig. Außerdem ist es immer so, dass in der Küche ungeahnte Talente zu Tage kommen und die Mitkochenden/Mitlernenden ihr Wissen und Können gerne teilen. Im *Tun* lernen wir voneinander. Am spannendsten und schmackhaftesten wird es, wenn ein paar Zutaten und Anregungen bereit stehen und wir dann ins Experimentieren kommen. Zum Beispiel in der „Schnittchenwerkstatt“, entwickelt von Christoph Riemer, Playing Artist Gabi Erne (bekannt durch das Frauenmahl) und der Schulköchin Susanna Chen (Zutatenliste und

Anleitung zu finden über Suchwort „Playing Arts Schnittchenwerkstatt“). Viele einzelne Zutaten stehen bereit, dazu Brettchen, Mörser, Pürierstab und der Vorschlag, jeweils zu zweit mit der Kombination von Zutaten zu experimentieren. Man schnippelt, rührt zusammen, probiert, verwirft, kostet bei den Nachbarn, wirft waghalsig die unwahrscheinlichste Zutat dazu und ist vom Ergebnis überwältigt. Am Ende entstehen Schnittchen, die nur noch sehr entfernt mit deutschem Abendbrot zu tun haben. Das geht kaum alleine. Das Wissen und die Experimentierfreude der Gruppe katapultieren das Bekannte in eine neue Dimension:

Ein Rezept, wiederholt gekocht, fällt niemals gleich aus

Abhängig von den Personen, die es kochen, den Zutaten, den Möglichkeiten in einer Küche etc. entsteht immer ein anderes Ergebnis. Diese Erfahrung ist für mich das wichtigste Bild für Erwachsenenbildung: Hier darf nicht nur per Standardrezept auf vorweggenommene und daher abprüfbare Endprodukte zugearbeitet werden. Im offenen Prozess ereignet sich etwas, das im besten Fall zu etwas Neuem, einer neuen Erfahrung führt. Eine Bildungsinitiatorin in der Küche hat dabei die Aufgabe, inhaltliche und organisatorische Impulse zu setzen und den Überblick (Timing, integrierende oder irritierende Impulse zur rechten Zeit) zu behalten. Zugleich ist sie immer auch Lernende. Die Gruppe entwickelt durch ein wirklich gemeinsames Tun etwas, das nicht nur die Summe der einzelnen Zutaten ist. Ein neuer Geschmack, eine neue Erkenntnis entsteht.

In der Küche findet das Leben statt – die Verbindung von (Lebens-)Themen und Geschmäckern

Wir bieten keine Kochkurse an, sondern verbinden Geschmäcker mit Themen. Wie bei den privaten Küchenerlebnissen kommen die Teilnehmenden oft „zur Sache“, erzählen von ihren Lebenserfahrungen, diskutieren ziemlich fokussiert und gleichberechtigt, während die Hände und weitere Sinne arbeiten. Über die Geschmäcker und das Vollziehen von Handlungen sacken die Themen tiefer (siehe die Beispiele unten).

Auf der Zunge zergehen lassen – Nachschmecken als eigener Wert

Leicht verfällt man in den Alltagstrott, spricht „Das war lecker“ und denkt nicht weiter nach. Anders hier: Wir zelebrieren das Nachschmecken. Bei Christoph Riemer ist das Wort „lecker“ auf dem Index. Stattdessen: „Was kommt dir in den Sinn, wenn du wirklich schmeckst?“ Das kann wie die Beschreibung eines Weines enden oder in einem poetischen Satz. Wir nehmen uns Zeit, um nachzusinnen: Was hat nicht nur meine Zunge berührt, überrascht,



Gemeinsames Schnippeln in der „Schnittchenwerkstatt“

auf neue Pfade geführt? Entdeckungen werden auf kopierte Teller geschrieben, Erfahrungen ausgetauscht. Nicht selten haben wir etwas über uns selbst gelernt.

Zur Inspiration hier nun einige Geschmacksanregungen (ich verzichte bewusst auf Rezepte, s.o.):

Ganz ohne Flamme

Man nehme Apfelschnitze aus verschiedenen Gärten und Streuobstwiesen – vielleicht sogar von den Teilnehmenden selbst mitgebracht und verkoste. Innerhalb eines Initiativtreffens für sozialraumorientierte Altenarbeit haben wir diese Geschmacksprobe angezettelt, um Unterschiede und Verbindendes schmeckbar zu machen. Mutige mischen Zucker mit verschiedenen Pfeffersorten und anderen Scharfmachern, um die Obststückchen darin einzustippen. Da bekommt z.B. Hebräer 4,12 ganz neue Dimensionen.

Potluck für den Himmel

Mit der Aufgabe ‚Wie schmeckt der Himmel? – Bringen Sie bitte etwas Teilbares mit, das Ihrer Meinung nach himmlisch schmeckt‘ verbrachten Leiterinnen von Seniorenkreisen einen seligen Nachmittag. Die Fülle des Mitgebrachten war umwerfend. Hier wurden (Text-)Impulse, Biblisches und das Teilen von Geschmäckern miteinander verbunden, Fremde einander näher gebracht, Stille aus der Reserve gelockt und poetische Annäherungen an das Symbol „Himmel“ entdeckt. Besonders eindrücklich waren die Erinnerungen an „himmlisches Essen“ aus der Kindheit. Im Mangel der Kriegs- und Nachkriegszeit wurden geröstete Brotstückchen zum Festessen, die Erinnerung daran zum Tröster. (Mehr dazu in unserem Blog: Suchwort Himmel.) Mein Himmel war ein frisch angerührter schaumiger Lemon Curd, gleich gefolgt von Grüner Soße mit Kräutern direkt aus dem Garten.



Das Brot aus der Pfanne

Ich besitze inzwischen einen tragbaren Gaskocher aus dem türkischen Laden um die Ecke. Dieser Kocher wurde zu meiner mobilen Miniküche. Ich backe in Kirchen und Seminarräumen sehr viel Pfannenbrot. Das hat etwas Archaisches, das kulturenübergreifend viele Erinnerungen hervorruft und als christliches Ursymbol sehr stark greift. (Mehr zum Brotbacken über Suchworte „Brotlabor Webdoku Junge“.)

Abramovic und die Zwiebel

An einem Karfreitag lud ich einander fremde Personen zum gemeinsamen Kochen und Filmschauen „Marina Abramovic – The Artist is Present“ ein. Es gibt ein Video der Performancekünstlerin, in dem sie eine riesige rohe Zwiebel isst und dabei über ihr Leben jammert. Dies wollte ich eigentlich nachspielen, entschied mich dann aber doch dafür, die Zwiebeln ohne Leiden zu verarbeiten: aus Yotam Ottolenghis vegetarischem Kochbuch gefüllte Zwiebeln und Kichererbsenpfannkuchen mit Zwiebeln. Der Karfreitag drang in alle Poren: durch die Konfrontation mit einer Künstlerin, sehr viele kochinduzierte Tränen und zutiefst persönliche Gespräche über die Inszenierung von Leid und Selbstverletzung. Alle waren überrascht, was an Erkenntnisgewinn und Ehrlichkeit gegenüber fremden Menschen entstanden war.

Die Jahreslosung im Kochtopf

Mit einer Gruppe von Kolleginnen arbeitete ich an der Jahreslosung „Wir haben hier keine bleibende Stadt, sondern die zukünftige suchen wir.“ Wir hatten bewusst die Atelierküche als Forschungsort gewählt. Diesmal brachten alle kleine Texte, Bücher, Bilder und eine Geschmacksprobe mit, die man mit den anderen teilen könnte. Wir fragten uns: Wie schmeckt Heimat? Wie Kartoffelbrei. Wie Milchreis mit Zimt und Zucker. Wie Spagetti. Wie Kochkäse. Wie ... Wir entscheiden uns für die erdverbundene Kartoffel. Als Pellkartoffel, Kartoffelbrei und, ja!, als Chips (zweimal frittieren, dann wird es knusprig).



Dazu suchten wir für das Flüchtige Wildkräuter am Wegesrand: beim Sammeln in den Mund gesteckt, in Bierteig ausgebacken, direkt aus der Pfanne gegessen. In einem Pesto und als Kräuterbutter in Verbindung mit der Kartoffel gebracht. Beim Sammeln und Kochen sprachen wir über Heimat. Die fremde Heimat Kirche, die Suche nach den Orten, an denen wir uns mit Gott und einander verbunden fühlen. Wir sprachen über die Wortspeisen, die uns nähren, Rituale die sättigen. Eine nährende Exegese. Die Küche wurde zur Kapelle auf dem Weg. Inzwischen verwechselte ich übrigens die Wörter „Küche“ und „Kirche“ ziemlich oft.

Also, liebe Leserin, lieber Leser: Nur Mut! Ab in die Küche! Es gibt viel zu entdecken: Menschen, Themen, Geschmäcker ...

Das Experimentieren geht weiter.

Mit Christoph Riemer bin ich viel in Sachen „Spirituelle Garküche“ unterwegs. Riemer bringt gerne fremde Geschmäcker ins Spiel, z.B. aus Asien. Wir haben für Pfarrkonferenzen, Teams und sogar eine Synode Geschmacksvielfalt nach Themen inszeniert. Auf dem großen Bildungskongress des „Archivs der Zukunft“ in Bregenz wurde sehr viel Brotteig geknetet, gemeinsam Geschmacksvielfalt und Wissen entwickelt. Die Lebendigkeit und der Genuss überraschen alle Beteiligten immer wieder.

Für mehr schöne Küchen:
www.helmut-oesting.de

Für spirituelle Garküchen:
www.christophriemer.de

