

Kochen kann die Welt verändern – Nichtkochen auch!

Renate Schmidt
Bundesfamilienministerin a.D.

Ob es die Berichterstattung über die Vergabe der Michelinsterne für exzellente Küche, ob es die mannigfaltigen Kochsendungen im Fernsehen sind, es könnten drei Eindrücke entstehen:

in Deutschland wird viel gekocht, für Deutsche sind Essen und Lebensmittel wichtig, sie sind ihnen etwas wert gekocht wird überwiegend von Männern

Alle drei Eindrücke sind falsch:

Kochen bei uns und genauso in anderen europäischen Ländern und in Nordamerika wird immer unwichtiger, immer weniger Menschen können kochen.

Lebensmittel sind für uns nicht wertvoll, sie werden tonnenweise vernichtet und sind der Mehrheit deutlich unwichtiger als ihre Smartphones. Frauen haben nicht etwa ausgekocht, sondern sind nach wie vor für das tägliche etwas auf den Tisch-Bringen Müssen überwiegend allein zuständig.

Deshalb ist es nur folgerichtig, dass das Museum „Frauenkultur Regional-International“ mit viel ehrenamtlichem

Engagement und ausgekochtem Sachverstand eine Ausstellung über das Kochen bei uns und weltweit konzipiert hat. Die Besucherinnen und Besucher werden dabei vor viele Fragen gestellt, die deutlich über Kochrezepte hinausgehen und uns neue Sichtweisen des Kochens und seines Stellenwertes verschaffen.

Kochen ist nämlich mehr als Lebensmittel in einen genießbaren Zustand zu bringen. Kochen heißt kreativ sein zu können (und zu müssen, wenn das Geld knapp ist). Durch das Kochen entsteht Gemeinschaft, denn kaum jemand kocht nur für sich allein. Kochen bedeutet sich mit den moralischen, ökologischen und ökonomischen Folgen unserer Ernährungsweise auseinanderzusetzen. So sind meist Frauen Trendsetterinnen ressourcenschonender Ernährung. Deshalb wäre es fatal, wenn wir in den nordwestlichen Ländern ‚ausgekocht‘ hätten. Denn, wenn Convenience und Fast Food die Oberhand gewinnen, die Mikrowelle zum einzigen Kochgerät wird und dadurch die Kulturtechnik Kochen schleichend verloren geht, wäre das mehr als der Verlust

des Kochen-Könnens, es bedeutete weniger Gemeinsamkeit, Kreativität, Verantwortung und Innovation. Kochen-Können kann also die Welt ein Stück zum Besseren verändern.

Aber in der Ausstellung wird keine Kochnabelschau der nordwestlichen Hemisphäre betrieben, sondern sie zeigt auch, was das Herstellen, Beschaffen und Kochen auf der südlichen Halbkugel vor allem für die Frauen bedeutet. Und es wird deutlich, wie sehr Kochen und Essen dort auch mit der kulturellen Identität der Menschen verbunden ist, aber auch in welcher luxuriöser Ernährungssituation wir leben. Daraus erwächst unsere Verantwortung unsere Wirtschaftsweise zu überprüfen, damit die Globalisierung der Ernährung nicht zu steigender Armut und neuer Abhängigkeit dort vor allem für die Frauen führt.

Auch hier gilt: Kochen und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln kann die Welt positiv verändern. Und ein letzter Aspekt dieser sehenswerten Ausstellung: Männer und Frauen sind unterschiedlich, auch beim Essen und Kochen. Ich kenne keinen Mann, der keine Bratkartoffeln oder einen Nudelauflauf mit einer richtig knusprigen Kruste mag, ich kenne viele Frauen, die da erst mal anfangen Kalorien zu berechnen und sich dann lieber gesünder ernähren.

Und beim Kochen? Dazu einige Zahlen: 89 Mrd. Stunden unbezahlte Arbeit leisten die Menschen jährlich in Deutschland, gegenüber 69 Mrd. Stunden bezahlter Arbeit. Der Löwinnenanteil der unbezahlten Arbeit – ca. zwei Drittel – wird von Frauen geleistet: bei aushäusigem ehrenamtlichen Engagement, für Erziehung und Pflege, für Putzen, Waschen, Einkaufen und Kochen. Der Löwenanteil bezahlter Arbeit entfällt auf die Männer, gerade mal 22,4 Prozent tragen Mütter zum Haushaltseinkommen bei.

Deshalb sollten sich die Frauen nicht wehren, wenn Männer jetzt das häusliche Kochen etwas zögerlich für sich entdecken, sondern sie machen lassen. Frauen müssen Macht in der Küche abgeben, aber darauf bestehen, dass letztere vom Mann am Herd auch wieder aufgeräumt wird und dieser sich nicht nur um glanzvolle Festessen kümmert, sondern auch um Alltagsmahlzeiten.

Dann haben wir mehr Zeit für bezahlte Arbeit.

Auch damit wird das Kochen-Können, diesmal der Männer, wenn nicht die Welt, so doch unser Leben positiv verändern.



aus- Einleitung gekocht?

Ja, Kochen ist „out“:
die Zeit reicht nicht
mehr fürs Kochen und es gibt ja so
viele Fertiggerichte oder gut vorbe-
reitete Nahrungsmittel, die kaum
Kochaufwand erfordern.

Ja, in vielen Regionen
der Welt gibt es für
kleinbäuerliche Familien kaum mehr
etwas zu kochen. Die Globalisierung
des Agrarsektors durch multinationale
Konzerne gefährdet die Selbstversor-
gung und vernichtet kleine regionale
Märkte.



aus dem Hut
gezaubert



weniger ist leer

Nein, exquisite Küchen-
und Esskultur,
Genusskochen und
neue Tischgemeinschaften gehören
zum modernen Leben in den urbanen
Wohlstandsregionen.

Nein, Nahrungsmittel
werden nicht mehr
lang und gründ-
lich ausgekocht. Wir beschränken
uns auf wenige, leicht und schnell
handhabbare Teile und Mengen.

Ja, es gibt ein großes vielfältiges Angebot für schnelles und flexibles Essen außerhalb Haus. Jeder Geschmack und jedes Ambiente werden bedient. Und Mahlzeiten werden auch gerne ins Haus geliefert.



Ja, die unterschiedlichen Ernährungsstile, in der Familie oder im Freundeskreis produzieren Stress: Vegetarisch, vegan, überzeugte Fleischesser, dann soll noch aufs Gewicht geachtet werden, wie kann das zusammengebracht werden?



Ja, denn Kochen und Einkaufen sind ethische Fragen geworden: Sind die Nahrungsmittel regional, saisonal, nachhaltig produziert? Was bedeuten meine Essensvorlieben für Tiere oder den Regenwald?



Nein, sogar die Anzahl von Männern, die das Kochen als Hobby entdeckt haben oder ihre Frauen in der Küche entlasten wollen, wächst.

Nein, im Internet gibt es für jede Frage aus der Küche zahllose Antworten, jeder Handgriff wird gezeigt – Kochen wird leicht gemacht.

Nein, überlegt einkaufen, bewusst kochen und gemeinsam Essen genießen bleibt ein hoher Wert in allen Gesellschaften.

ausgekocht?

Fünf Köpfe
von Mechthild Engel

Styroporköpfe
und mixed media,
je 20 x 15 x 28 cm, 2016

Ausgekocht?

Die Bedingungen für Kochen und Essen scheinen so günstig zu sein wie noch nie. Unabhängig von der jahreszeitlichen Saison vor Ort können wir zu jeder Zeit alle beliebigen Produkte kaufen, denn der Güterverkehr für Nahrungsmittel ist in hohem Maße globalisiert. Wir kennen die verschiedenen Koch- und Essgewohnheiten anderer Länder und können uns damit einen individuellen, abwechslungsreichen Stil von Geschmackserlebnissen erkochen. Die Küchentechnologie ist hoch entwickelt, Vorratshaltung leicht und Kochen in allen Pielarten, ob aufwandsarm oder raffiniert, möglich. Wir sind über wissenschaftlich erwiesene Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit informiert und können uns danach ausrichten. Warum haben wir jedoch den Eindruck, dass wir mit schlichten Alltagshandlungen wie Einkaufen, Kochen und Essen heute ein „Minenfeld“ betreten?

In Deutschland geben wir im europäischen und weltweiten Vergleich einen relativ kleinen Teil unseres Einkommens für Essen aus. Der Preis der Nahrungsmittel ist ein entscheidendes

Kriterium bei der Kaufentscheidung im Supermarkt. In andere Konsumgüter und Lebensbereiche wird wesentlich bereitwilliger investiert.

Der Lebensmittelmarkt ist weltweit in Hand weniger multinationaler Unternehmen, die mit einer gnadenlosen Preispolitik und Eingriffen in den Agrarsektor lokale Akteure in Landwirtschaft und Handel verdrängen.

Wir können diese Nahrungskette kaum überblicken, nachverfolgen oder kontrollieren. In jeder Phase, beim Saatgut, bei der Produktion der Nahrungsmittel, der Lagerung, dem Verkauf, dem Transport, der Präsentation im Laden oder der Weiterverarbeitung zu Fertiggerichten, müssen wir „glauben“ und „vertrauen“, und das gegenüber Akteuren, deren Ziel Profit ist. Alternativen zu diesem Agrar- und Lebensmittelsystem, gleich wie lokal begrenzt die Projekte sind oder als soziale Bewegungen sich Respekt verschaffen, sie zeigen, dass entscheidende Veränderungen nicht nur im ökonomischen und politischen Bereich, sondern auch in unseren Küchen passieren müssen.

Ein zweites Thema zieht sich als roter Faden durch Ausstellung und Begleitbuch: die starke symbolische Bedeutung von Kochen und Essen für soziale Beziehungen und kulturelle Werte. Jede Mahlzeit signalisiert Zuwendung, Aufmerksamkeit, Akzeptanz. Kochkultur und Essgewohnheiten spiegeln größere gesellschaftliche Veränderungen wider, die Auseinandersetzung zwischen ererbten Traditionen und Modernisierungsschüben, die Reibungen zwischen regionalen und ethnischen Identitäten mit Prozessen, die Vielfalt und Pluralisierung fördern.

Gemeinschaften, ob Familien, Verwandtschaftsgruppen oder Dorfgemeinschaften reagieren empfindsam auf diese Bewegungen und entwickeln Strategien dafür: So bleiben Familien in einem Dorf in Mali so lange bei der traditionellen, arbeitsintensiven Hirsepolenta als zentraler Mahlzeit, wie die älteste Großmutter noch lebt. Oder junge Frauen in einem Dorf in den Anden nutzen die Geburtstagsfeiern der Kinder oder der älteren Frauen um auch die neuen industriellen Süßigkeiten servieren zu können.

Auf vielen Ebenen augenfällig sind auch Verschiebungen in den Geschlechterrollen, ob durch die Entwicklung der Landwirtschaft, die Technisierung der Küchenarbeit, ökonomischen und kulturellen Wandel.

Im Bereich Kochen und Essen treffen gesellschaftliche Prozesse aufeinander, die Verhandlungen und Veränderungen auslösen.

Die herausragende Rolle von Kochen und Essen für interkulturelle Begegnungen und Verständigung zeigt sich in den an vielen Orten entstehenden „Diasporaküchen“ und Projekten, die Zugewanderte und Einheimische gemeinsam am Esstisch versammeln. Gemeinsames Kochen und Genießen ist ein bewährtes Mittel zur gegenseitigen Verständigung.

Gudrun Cyprian, Gaby Franger