



## Welche Potenziale in kulturkulinarischen Projekten stecken.

**Anknüpfungspunkt Alltag** | Das Schöne beim Thema Essen ist, dass jeder mitreden kann. Jeder muss essen und kann damit auf einen Erfahrungsschatz zurückgreifen. Jeder ist Essperte! Jeden Tag entscheiden wir, was wir wie wo wann und mit wem essen und gestalten damit massiv unseren Alltag und unser Leben. Das ist ein wunderbarer Ansatzpunkt für kulturpädagogische Arbeit, da es zahlreiche Anknüpfungspunkte direkt in der Lebenswelt der Zielgruppe gibt. Hinzu kommt, dass sich Essen nahezu unbegrenzt mit anderen (Fach)gebieten und Themen kombinieren lässt. Es gibt zum Beispiel Verknüpfungen zu Politik, Wirtschaft, Kunst, Medien, Religion, Umwelt, Design, Chemie, Erotik und Recht. Als Kulturvermittlerin sehe ich in kulturkulinarischen Projekten und Aktionen das Potenzial, Rahmenbedingen für individuelle Entfaltungsprozesse zu schaffen.

**Wurzellarbeit** | Die persönliche Beschäftigung mit Essen bedeutet auch Beschäftigung mit der eigenen Identität und Biografie. Wo kommt mein Essen her und wo sind meine Wurzeln? Welche Menschen, Orte und sonstigen Einflüsse haben meine kulinarische Biografie bisher geprägt? Welche festen kulinarischen Rituale gibt es in meinem Leben? Essen kann Sinn stiften und dass Identität auch am Essen hängt, wird zum Beispiel deutlich, wenn man nach drei Wochen Urlaub im Ausland deutsches Brot herbeisehnt oder nach dem Auszug aus dem Elternhaus Mama's leckere Tomatensuppe vermisst. Gerade für interkulturelle Projektarbeit, zum Beispiel mit MigrantInnen oder für Biografiearbeit mit Senioren bieten kulturkulinarische Projekte viele Möglichkeiten sich kreativ mit den eigenen Wurzeln zu beschäftigen.

Nichts anderes kommt uns so nah wie das Essen. Ich möchte deutlich machen, dass es sich lohnt, darüber nachzudenken, was wir in uns aufnehmen, denn es macht uns im wahrsten Sinne des Wortes aus. Oder anders ausgedrückt: Du bist, was du isst!

**Essen verbindet** | Essen bringt Menschen im wahrsten Sinne des Wortes an einen Tisch. Wer gemeinsam mit anderen an einem Tisch sitzt, ist mit den anderen verbunden. Kulturkulinarische Projekte haben das große Potenzial, Menschen aus unterschiedlichen, Kulturen, Generationen und Kontexten zusammenzuführen und einen Austausch anzuregen, der ohne den Tisch und das gemeinsame Hineinlangen in eine Schüssel oder das gleichzeitige Verspeisen eines Desserts vielleicht nicht zustande käme. Als Kulturvermittlerin möchte ich Kommunikationsprozesse initiieren und gestalten, z.B. indem ich Menschen an einen Tisch oder im Sommer auch

mal auf eine Picknickwiese bringe. Da die Geschichte der Esskultur und der Nahrungsmittel Ländergrenzen überschreitet, bieten sich zahlreiche Anknüpfungspunkte, das Thema z.B. auch für Integrations- und interkulturelle Kommunikationsprozesse auf Stadt- oder Stadtteilebene zu nutzen.

**Sinnesschulung** | Beim Essen sind alle Sinne beteiligt und auf die Frage, ob ein Nahrungsmittel essbar ist, geben uns geschulte Sinne meist eine sehr verlässliche Antwort. Kulturkulinarische Projekte fördern die Sinne und die schärfen die Wahrnehmung. Gerade für Kinder und Jugendliche, die heutzutage häufig mit industriell hergestellten Nahrungsmitteln aufwachsen und die Qualität von Produkten im Supermarkt nicht mehr mit allen Sinnen, sondern nur noch mit den Augen anhand der Verpackung beurteilen, ist die Schulung der Sinne eine aufregende Sache. Lassen sich Apfelsorten am ‚Reinbeißgeräusch‘ erkennen? Kann man mit zugehaltener Nase und verbundenen Augen Erdbeer- von Kirschjoghurt unterscheiden? Welche Gemüsesorten lassen sich problemlos blind ertasten?

Wir Menschen wissen heute soviel über Nahrung wie nie zuvor und waren gleichzeitig – vor allem mit unseren Sinnen – noch nie so entfremdet und entfernt von ihr. Mit der Initiierung von kulturkulinarischen Projekten möchte ich diesen Abstand verringern, indem ich Menschen Möglichkeiten biete, das Themenfeld Essen sinnlich zu erleben, sich Wissen und Kenntnisse anzueignen und Essen schließlich als bedeutsamen Teil ihrer Lebensgestaltung wahrzunehmen.

**Unterhaltungswert** | Die Vielfalt an Farben, Formen, Oberflächenstrukturen und Konsistenzen bei Nahrungsmitteln ist riesig groß und verleitet nicht nur Kinder, sondern auch Künstler oder Köche nicht selten zum Spielen. Eine Pizza mit Olivenaugen, Brokkolinase, Paprikamund und Maiszähnen wird oft genüsslicher und mit mehr Spaß verspeist als eine ‚normale‘ Pizza. Essen hat einen Unterhaltungswert, ist oft ein wichtiger Gesellschaftsfaktor und mit Essen feiert man Genuss und Lebensfreude. Kulturkulinarische Projekte haben das Potenzial, Freude am Leben und am Genießen zu wecken.

## KONTAKT

Katrin Schwermer-Funke | Kultur. Konzepte. Kulinarik | Bilker Allee 90  
40217 Düsseldorf | Tel. 0211- 17 8080 99 | Mobil 0170-81 999 26  
E-Mail [info@kulturkulinarik.de](mailto:info@kulturkulinarik.de) | [www.kulturkulinarik.de](http://www.kulturkulinarik.de)