

10.10.2019 um 05:20 Uhr

hr1 ZUSPRUCH



Ein Beitrag von

Verena Maria Kitz,

Katholische Pastoralreferentin in St. Michael, Zentrum für Trauerseelsorge, Frankfurt

Andere Kochtöpfe

Mal in andere Töpfe gucken – das habe ich als eine wirklich gute Sache entdeckt! Ich bin beim Kochen nicht besonders kreativ. Deswegen hatte ich richtig Spaß bei einem Blick in andere Kochtöpfe. Das war eine Aktion bei uns im Stadtteil. Knapp zwanzig Menschen aus verschiedenen Nationen kamen da ein paar Mal in einer Schulküche zusammen – und haben ihre unterschiedlichen Kochkulturen zusammengebracht. Wer mitmachen wollte, konnte nicht nur in andere Töpfe schauen, sondern auch mitkochen: Mal Börek formen, mal scharfe Linsensuppe kochen und einiges mehr. Mein Repertoire beim Kochen ist dadurch bunter geworden. Und ich habe Kontakt bekommen mit Leuten aus aller Welt, die bei mir um die Ecke leben. Ich habe von ihnen viel mehr gelernt als nur ein paar Rezepte.

Ein bisschen was von diesem „*in andere Kochtöpfe gucken*“ wird gerade in Rom ausprobiert. Da geht es zwar nicht ums Essenkochen, sondern um das, was in die Töpfe kommt und unter welchen Bedingungen diese Lebensmittel produziert werden! Vertreter der katholischen Kirche und Experten beschäftigen sich bei diesem Treffen mit den Folgen von unserem Lebensstil und Essgewohnheiten auf diese Region am Amazonas. Und die sind brutal: Weil bei uns in Europa und Nordamerika so viel billiges Fleisch in den Topf soll, werden dort große Teile des Regenwaldes abgebrannt - für neue Ackerflächen und Weiden für noch mehr Fleisch. Und die Ureinwohner verlieren so ihr Land, ihre Nahrung, ihre Zukunft: Ihre Kochtöpfe bleiben leer. Dabei wäre genug für alle da, wenn wir von ihrer Lebensweise und Kochkultur lernen wollten: Sie haben immer nur das verbraucht, was auch wieder nachwachsen konnte. Nachhaltigkeit nennt man das auf neudeutsch!

Einen kleinen Anfang dazu habe ich schon gemacht: Bei dieser Kochaktion im Stadtteil hatte mir eine türkische Nachbarin Tomatenpflänzchen geschenkt. Die sind im Balkonkasten gewachsen

und haben mich bis jetzt wunderbar mit Tomaten versorgt. Mal sehen, ob ich aus den Kernen selbst Pflänzchen ziehen kann für das nächste Jahr. Die möchte ich dann verschenken. Damit mein kleiner Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit auch in anderen Kochtöpfen landen kann.