

Jahresthema 2020: COOLTOUR:KULTUR

Im Portrait: ESSENS:KULTUR

cooltour
Jahresthema

Mit dem Start in das neue Jahresthema dürfen wir mit Nicole Seiler in die Essenskultur hineinschnuppern.

Name: Mag. Nicole Seiler
Beruf: Ernährungswissenschaftlerin, Besitzerin einer Kochschule in Baden
Pfadfinderbezug: Ich bin als Pfadfinderin eingestiegen.
Web: www.flotte-lotte.at

In unserem heutigen (österreichischen) Scharaffenland steht „satt werden“ nicht im Vordergrund. Alle Lebensmittel sind ständig verfügbar, meist leistbar, gut geprüft. Essen übernimmt auch Zusatzaufgaben wie jene gegen Langeweile, Einsamkeit, Stress und Ärger.

Unser „moderner“ Zugang zum Essen hat sich in den letzten Jahrzehnten immer weiter in Richtung ...

- **Fertigprodukte** – „Wir haben keine Zeit mehr zum Kochen und können es auch nicht mehr.“
- **Fast Food** – „Da weiß man immer, was man bekommt.“
- **Snacking** – „Gusto“-Essen für zwischendurch

... entwickelt. Das ist auch nicht so richtig das, worauf wir kulturell stolz sind. ;-)

ABER die Gegenbewegung ist schon im Anmarsch. Der Reiz der Tradition, der alten Werte, der Langsamkeit lockt. Man wird sich seiner Wurzeln wieder bewusst, kramt nach Original-Rezepten und Omas Kochgeschirr. In einer zunehmend digitalen Welt wird Handwerk, Selbermachen, sich Zeit nehmen zu einem besonders geschätzten Aspekt. Und dieser Spaß am Tun breitet sich gerade punkto Kulinarik stark aus. Der Einkauf von saisonalen Produkten möglichst regionaler Anbieter, der Gedanke an Tierwohl und Umweltschutz, aber auch an die eigene Gesundheit verändern gerade unser Essen, unsere Kultur ... unsere ESSENS:KULTUR.



Der Reiz der Tradition, der alten Werte sowie der Langsamkeit lockt.

Deshalb finden in der „Flotte Lotte Lochwerkstatt“ die unterschiedlichsten Kurse und Feiern statt. In ungezwungener, gemütlicher Atmosphäre werden nicht nur Kochtechniken vermittelt und neue Rezepte probiert, sondern auch die Kreativität der Teilnehmerinnen und Teilnehmer gefördert und gefordert.

So kann man sich z. B. in der ungewohnten Situation wiederfinden, dass zwar verschiedene Stationen mit Lebensmitteln und Rezepten vorbereitet sind, man sogar die Leute im Team selbst gewählt hat, aber man mitten im Tun den ursprünglichen Platz verlassen muss und weiter zum nächsten Gericht wandert. In dieses nun einzusteigen erfordert Flexibilität, Probierfreude aber auch Kommunikationswilligkeit. Ideal für Familien, Freundesrunden oder als Teambuildingmaßnahme für Betriebe.

ESSEN, als mehrmals tägliche kulinarische Tätigkeit, ist jedem ein Begriff, weil lebensnotwendig. Der Vorgang ist grundsätzlich bekannt, wenn auch individuell unterschiedlich gehandhabt.

KULTUR, als Summe der Werte unserer Gesellschaft, umfasst die Rahmenbedingungen, unter denen gegessen wird.

Verbinden wir nun ESSEN und KULTUR, spannt sich ein großer Bogen an Themen, die von den Essutensilien (Besteck, Stäbchen, Hände) über regionale Spezialitäten als Faktor kultureller Identifikation bis hin zu Tischsitten, Zeremonien und Ritualen reichen. Nicht zu unterschätzen ist dabei der Einfluss von geographischer Lage, Religion, Politik und sozialem Status.

Essenskultur gibt es schon seit der Antike. Aber auch sie unterliegt dem Wandel der Zeit, passt sich den jeweiligen Gegebenheiten an, wenn gleich Tradition ein fester Bestandteil ist. Selbst in mageren Zeiten war es wichtig, ein besonderes Festtagsessen auf den Tisch zu bringen. Gute Stimmung, Wertschätzung, Genuss haben nichts mit materiellen Werten zu tun, sondern mit der richtigen Einstellung. So kann Essen bei Kerzenschein nicht nur Armut, sondern auch Romantik bedeuten. ;-)

Geburtstage, Hochzeiten, Trauerfeiern – immer wird Essen mit sozialen Motiven verbunden. Rituale zum Beginn und Ende einer Mahlzeit runden die gemeinschaftliche Atmosphäre ab.



In ungezwungener, gemütlicher Atmosphäre werden nicht nur Kochtechniken vermittelt und neue Rezepte probiert, sondern auch die Kreativität der Teilnehmerinnen und Teilnehmer gefördert und gefordert.

Wie wär's mit einem Kochduell für deine Gilde? Welche Esskulturen hältst du hoch? Kannst du tolle Serviettenfalttechniken? Kannst du mit Stäbchen essen? Hast du schon einmal ein veganes Gericht gekostet oder gar zubereitet? Kannst du einen Apfel in einen Schwan verwandeln oder eine Melone zu einer Rose schnitzen? Probier mal etwas Neues!

Nicole Seiler, Netti Gruber