Transkulturalität in der Küche

Transkulturalität – Das Vermischen bzw. die Verbindung unterschiedlicher Kulturen. Wenn Menschen verschiedener kulinarischer Traditionen zusammenfinden, entstehen neue Gerichte und Geschmackskombinationen und ein lebendiger und vielfältiger Lebensraum.

Die Referendare Herr Cienfuegos Pérez und Herr Berghöfer leiteten das Projekt mit über 16 Schüler /-innen. Das Menü der fleißigen Köche sah Folgendes vor:

Montag: Salat

Dienstag: Sommersuppen mit Eis als Dessert

Mittwoch: freie Auswahl

Donnerstag: Resteverwertung wegen Nachhaltigkeit

Bis 10:30 Uhr hatten die Schüler/-innen Theorie und lernten dort ihre Gerichte kennen, die sie später in der Küche umsetzten. Sie achten stets auf die Hygiene und wuschen sich die Hände und die Lebensmittel. Am Dienstag begleiteten wir die Köche Maya (10b), Mikk (9b), Lucas (9d) und Evan (9c) bei der Zubereitung der Sommersuppe, Salmorejo Cordobés. Die Zutaten für die Gerichte besorgten die Referendare und die Köche machten später die Gerichte draus. Für die Sommersuppe brauchten sie Tomaten, Brot, Olivenöl, Knoblauchzehen und Salz. Als Topping verwendeten sie Eier und Schinkenwürfel. Beim Zusammenmixen aller Zutaten entstand die cremige Sommersuppe, die sie mit den Lehrern am gedeckten Tisch aßen. Nachdem sie mit dem Essen fertig waren, räumten sie kollektiv die Küche auf und spülten alles ab. Später befragten wir Herren Cienfuegos, wie er sich das Projekt vorstellte und welche Rolle Transkulturalität beim Kochen hat. Sein Ziel war es, die Schüler/-innen über die Transkulturalität aufzuklären. Viele denken, dass in ihrem Kulturkreis z.B. alles aus Deutschland oder Frankreich stamme, jedoch entstanden die Zutaten und traditionellen Vorgehensweisen durch das Vermischen verschiedener Kulturen. Man kann also nicht immer konkret sagen, woher ein Gericht stamme. Außerdem ist Transkulturalität themenübergreifend und man findet es z.B. auch in der Literatur wieder. Beide Lehrer sind der Meinung, dass zum Ende des Schuljahres die Motivation verschwindet und

daher ihr Projekt ein guter Ausgleich neben der ganzen Theorie ist. Beim Kochen hatten die Köche Spaß und haben sich dadurch inspirieren lassen, in ihrer Freizeit mehr zu kochen und auf die verschiedenen Kulturen/Traditionen zu achten.

Ilma 10a