

Dokumentation

[Vorher]

Projekttitlel

Solidarische Küche (auch als SoKü genannt)

Datum & Uhrzeit

Freitags, einmal im Monat:

- *29.05.2020 von 18 bis 21 Uhr*
- *12.06.2020 von 18 bis 21 Uhr zusammen mit der Neueröffnung*
- *31.07.2020 von 18 bis 21 Uhr zusammen mit dem Pflanzentausch*

ASP/ Kontaktperson

Marta (marta.nicanco@st.ovgu.de)

Lukas

Benjamin

Paul

Zielgruppen

- *Menschen jeden Alters: Jugendliche, Familien, ältere Menschen*
- *Menschen jeden Einkommens: Arbeitende, Studierende, Schüler:innen, usw.*
- *die Nachbarschaft bei der Goldschmiedebrücke und Passant:innen*
- *Menschen, die nachhaltige Ernährung unterstützen*

Kurzkonzept

In der SoKü kochen wir in einem riesigen Topf leckeres Essen für 40 bis 50 Menschen. Das Essen ist vegan und frei von Allergenen. Vor den Räumlichkeiten des in:takts auf dem Bürgersteig sitzen Menschen gemütlich auf unseren Sofas und Decken und genießen das Essen, das sie gegen Spende erhalten haben. Das Essen verbindet die Menschen und gibt den Raum, andere Menschen zu treffen und sich auszutauschen.

Ziele & Erwartungen

Mit der SoKü möchten wir zur kulinarischen Vielfalt Magdeburgs beitragen und diese für alle Menschen zugänglich machen. Das bedeutet, dass große finanzielle Hindernisse des Essengehens beseitigt werden sollen, indem unser Essen auf Spendenbasis angeboten wird. Das Essen an sich soll nachhaltig und für jeden Menschen geeignet sein, sodass wir nur veganes Essen ohne Allergene kochen. Insgesamt wollen wir gemütliche Abende gestalten, bei denen jeder Mensch willkommen ist.

Einordnung in Thema

Innenstadt beleben und Austausch zwischen unterschiedlichen Akteur:innen fördern

falls möglich: Vorbereitungszeit & Kosten

- *ungefähr 2 Stunden Vorbereitung (5 Tage vorher)*
 - *Rezept aussuchen, Zutatenliste zusammen schreiben*

- Zutaten einkaufen
- ungefähr 7 bis 8 Stunden (am Tag der Veranstaltung)
 - Essen kochen
 - Wohnzimmer-Nischen auf dem Bürgersteig aufbauen und dekorieren
 - Veranstaltung betreuen
 - Aufräumen, sauber machen
- Kosten sind für die Zutaten ungefähr 50€ pro Veranstaltung. Diese werden aber durch die Spenden für die Mahlzeit in der Regel bedeckt. Weitere Kosten für Materialien oder sonstiges gibt es nicht.

Materialien

20 Liter Topf, Messer, Schneidebrett, Kochplatte, Teller, Besteck, Sitzgelegenheiten, Zutaten

Organisationshinweise

Wir brauchen mindestens 3 Personen am Tag der Veranstaltung, die das Essen zubereiten und die Sitzgelegenheiten vorbereiten. Wir suchen Kooperationen mit Bäckereien und dem Laden "Frau Erna" um Vergünstigungen für die Zutaten zu bekommen.

[Nachher]

Kurzer Sachbericht

Zu den oben genannten Terminen haben wir uns jeweils um 11 Uhr getroffen, um die Zutaten abzuholen, zu kochen und den Bürgersteig zu gestalten. Unsere Besucher:innen konnten bei der ersten Veranstaltung Linseneintopf essen, bei der zweiten Veranstaltung gab es Curry mit lila Möhren und Kichererbsen und bei der dritten Veranstaltung haben wir libanesisches Foul gekocht.

Während zwei bis drei Personen das Essen zubereiten, haben eine bis zwei Personen die Wohnzimmer-Nischen auf dem Bürgersteig gestaltet und mit Kreide den Boden dekoriert. Um 18 Uhr war das Essen fertig und wurde draußen vor der Eingangstür serviert. Für die Mahlzeit haben Menschen den Spendenbetrag selbst bestimmt. Das gleiche galt für die Getränke, die ebenfalls gegen Spende erhältlich waren.

Die Menschen konnten gemäß Corona-Vorschriften in kleinen Gruppen von maximal 5 Personen zusammensitzen und sich beim Essen unterhalten. In der zweiten Veranstaltung fand die SoKü zusammen mit der Neueröffnung statt und in unserem letzten Termin haben sich SoKü und Pflanzentausch sich gegenseitig ergänzt. Die Zusammenführung der SoKü mit anderen Veranstaltungen hat super geklappt und hat zu längerem Verweilen eingeladen.

Personenanzahl

Zwischen 17 und 100 Menschen haben die Veranstaltung besucht (17 bei der ersten Veranstaltung, 100 bei der zweiten Veranstaltung und 40 bei der dritten Veranstaltung).

Foto von Benjamin bei der ersten SoKü-Veranstaltung am 29.05.2020



Foto von Benjamin am 29.05.2020



Foto von Hussein vom Foul und Chiapudding unserer Veranstaltung am 31.07.2020

Teil des SoKü-Teams kurz vor dem Kochen am 12.06.2020

Besonderer Moment

Die erste Veranstaltung fand kurz nach dem Umzug statt und die Küche war noch nicht vollständig aufgebaut - also haben wir uns an einen Tisch vor das Schaufenster gesetzt und da die Kartoffeln geschält. Auch am Schaufenster hing unser Plakat, in dem wir für die SoKü beworben haben. Beim Schälen konnten wir sehen, dass immer wieder Menschen vor dem Schaufenster stehen geblieben sind und beobachtet haben, wie der Laden von innen aussah bzw. welche Plakate bei uns hingen und was wir gerade gemacht haben. Da kam ein Mann vorbei, las das Plakat der SoKü aufmerksam durch und ist weiter mit seinem Fahrrad gefahren. Später, kam er nochmal und hat uns angesprochen und gefragt, wann und wie das stattfinden wird. Er hat sich verabschiedet und ist wieder mit seinem Fahrrad losgefahren. Um Punkt 18 Uhr stand er vor dem Laden und war der erste Besucher der Veranstaltung. Er war sehr begeistert, offen und hat sich viel mit ihm unbekanntem Menschen bei der Veranstaltung unterhalten. Der Mann hat mir das Gefühl vermittelt, dass es sich lohnt sowas auf die Beine zu stellen - egal ob 17 oder 100 Menschen kommen. Wenn die SoKü für eine Person das Highlight des Tages in Magdeburg war, dann haben wir schon viel erreicht.

Evaluation/ Auswertung

Es lohnt sich auf jeden Fall die SoKü zu machen: es herrscht eine gemütliche und unkomplizierte Stimmung während den Veranstaltungen. Was ich vor allem empfehlen kann ist, dass die SoKü am besten zusammen mit anderen Veranstaltungen organisiert wird. Allein für das Essen kommen wenige Menschen zur Veranstaltung, aber wenn wir die SoKü zusätzlich mit anderen Veranstaltungen anbieten, dann verweilen die Menschen länger und es kommt dadurch zu einem intensiveren Austausch zwischen unterschiedlichen Menschen, die sich eventuell ohne diese Veranstaltung nicht getroffen hätten.

Natürlich muss ich erwähnen, dass es eine Veranstaltung ist, die viel Zeit in Anspruch nimmt. Stundenlang muss gekocht werden, zusätzlich muss die Betreuung der Veranstaltung und das Aufräumen und Saubermachen danach auch gegeben sein. Während es viel Zeit "kostet", sind die tatsächlichen monetären Kosten nicht sehr hoch, denn das, was ausgegeben wird, haben wir jedes Mal auch wieder durch die Spenden ausgleichen können. Für eine erfolgreiche SoKü brauchen wir also nur Menschen, die Lust und Zeit haben mitzuhelfen und ein gutes bzw. einfaches Rezept - dann klappt schon alles.

Von den Besucher:innen haben wir jedes Mal Lob bekommen, dass das Essen lecker war. Viele haben durch die SoKü das in:takt kennengelernt und haben gefragt, was das in:takt ist. Wir betrachten die SoKü also als erfolgreiches Projekt, da es tatsächlich den Kontakt zwischen Menschen gefördert hat und die Goldschmiedebrücke auf einer friedlichen Art und Weise belebt hat.

Lessons Learned

Die Planung und Umsetzung des Kochens lief immer wieder gut - einmal war das Essen nicht ganz pünktlich um 18 Uhr fertig aber 10 Minuten später war es endlich soweit. D.h. die zeitliche Planung für das Kochen lief insgesamt gut. Auch die Werbung war relativ "pünktlich" da. Zum Glück haben wir jedes Mal genügend Menschen vom Team zur Umsetzung eingeplant. Bei dem ersten Mal nur für zu viele Besucher:innen geplant. Beim zweiten hatten wir mit weniger Menschen gerechnet und bei der dritten Veranstaltung gab es genauso viel Essen, wie die Nachfrage war. Für ein nächstes Mal würde ich empfehlen, eher mit 20 Besucher:innen für die SoKü zu rechnen - wenn aber die SoKü eine andere Veranstaltung ergänzt, dann würde ich 50 Teilnehmende als Erwartungshorizont vorschlagen.

Die Ziele für die Veranstaltung wurden größtenteils erreicht. Allerdings bestanden die Besucher:innen der SoKü größtenteils aus akademischen Verhältnissen (sei es als Student:in oder als Arbeitende mit akademischem Titel). Wir würden gerne noch mehr Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen erreichen. Die Besucher:innen hatten jedoch eine weite Altersspanne, Kinder und Jugendliche waren leider nicht dabei. In anderen Worten: wir hatten ein breit gefächertes Publikum, das aber noch vielfältiger sein könnte. Das Essen war lecker, nachhaltig und die Stimmung war entspannt und weltoffen. Insgesamt haben wir unsere Ziele größtenteils erreicht und könnten die Veranstaltung in Zukunft so perfektionieren, dass unsere Besucher:innen noch vielfältiger werden.

Zukunftsvision

Für uns bereichern Orte, an dem regelmäßig Veranstaltungen wie die Solidarische Küche stattfinden können, das Stadtbild. Auch Besucher:innen haben die Veranstaltung genossen und geäußert, dass sie es schön finden, dass es sowas gibt. Da die Veranstaltung aus Spenden finanziert wird, kann so eine Veranstaltung nur schwer kommerziell durchgeführt werden, da kein monetärer Gewinn dadurch erzielt wird. Das führt dazu, dass solche Veranstaltungen meist von Vereinen oder anderen, nicht-kommerziellen Organisationen angeboten werden. Magdeburg sollte das Potential solcher Organisationen erkennen und diese unterstützen, damit solche Projekte weiterhin durchgeführt werden können.

Wie bereits erwähnt, war die SoKü besonders schön, da andere Angebote (wie der Pflanzentausch oder die Silent Disco bei der Neueröffnung) zusätzlich durchgeführt wurden. Es ist also empfehlenswert, auch ein kulturelles Angebot neben der Mahlzeit zu schaffen.

Kurzeinschätzung Aufwand/ Nutzen

Die SoKü ist eine Veranstaltung mit hohem zeitlichen Aufwand aber geringen monetären Kosten. Es belebt die Goldschmiedebrücke zu Zeiten von geschlossenen Geschäften und leeren Straßen auf einer friedlichen Art und Weise, die nicht von der Nachbarschaft kritisiert wurde. Menschen haben die Veranstaltung genossen und würden gerne weiterhin ein solches Angebot wahrnehmen.