

Wer das Menü bestimmt, übernimmt die Leitung

Autor(en): **Weibel, Mike / Lepri, Barbara**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **76 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106957>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Letzten Donnerstag waren wir 28 Personen, davon 12 Erwachsene. Wir haben Salat, Äpler-Maccaronen und zum Dessert Fruchtsalat gemacht. Es ist nicht einfach, die Mengen für so viele Personen zu berechnen, wenn man keine Erfahrung hat. Deshalb führen wir ein Mittagstisch-Heft. Da schreiben wir jedesmal auf, wie viele Personen wir waren, welche Mengen wir eingekauft haben und ob das Essen eher knapp war oder ob viel übrig blieb. Auch die Kosten notieren wir ins Heft. Diesmal lagen die Einnahmen deutlich über den Ausgaben, wir haben richtig Gewinn gemacht! Als wir letztes Jahr mal Hackbraten gekocht haben, gabs aber ein Defizit. Wir verrechnen acht Franken für Erwachsene, fünf für Kinder und zwei für Kleinkinder. Die Familien der Köchinnen dürfen gratis mitessen. Bea und ich haben beide drei Kinder, es haben also acht Personen mitgegessen.

Wir führen den Mittagstisch in unserer Wohnsiedlung ein Mal im Monat durch. Er ist eigentlich der wichtigste Anlass für die Gemeinschaft. Gerade im Winter sieht man die Nachbarn sonst nicht viel, besonders die vom oberen Haus – obschon es ja eine kleine Siedlung ist mit nur 16 Wohnungen. Ich finde den Mittagstisch wichtig für die Gemeinschaft. Man kann hier ein wenig Grossfamilien-Atmosphäre schnuppern.

MEHR REDEN MITEINANDER Die Frauen, die sich zum Kochen melden, kommen zwei bis drei Mal im Jahr dran. Es sind keine eingespielten Zweier-Teams, die Zusammensetzung wechselt immer. Da muss man halt mehr reden miteinander. Wer sich beim Menüvorschlag durchsetzt, hat auch ein wenig die Leitung beim Kochen. Eingekauft habe ich bereits am Vortag: 2 Kilo Maccaroni, 2,5 Kilo Kartoffeln, 1 Kilo Zwiebeln, Käse und Rahm; dazu Salate und drei grosse Büchsen Fruchtsalat. Die haben wir dann noch mit Äpfeln, Orangen und Birnen veredelt.

Wir beginnen jeweils um zehn Uhr mit dem Rüsten. Auch das Aufstellen und Decken der Tische braucht viel Zeit. Mit 28 Personen reicht es gerade mit den vorhandenen Tischen im Gemeinschaftsraum. Wenn es mehr sind, müssen wir noch die Sommertische mit den Holzbänken holen. Einmal kamen 40 Personen zum Essen, aber das war zum Glück im Sommer, da konnten wir draussen sitzen, im Hof. Dort ist es auch nicht so lärmig wie drinnen. Wenns regnet und die Kinder nach dem Essen nicht hinaus können, ist die Stimmung beim «Käfe» nachher nicht so gemütlich. Gegen 15 Uhr sind wir dann fertig: Das Geschirr ist abgewaschen, Tische und Stühle sind gereinigt und versorgt, der Boden gewischt. Der Raum muss einfach so sauber sein wie vorher. Beim Anrichten des Menüs haben wir auf die verschiedenen Vorlieben der Kinder Rücksicht genommen: Es gab Maccaronen natur, mit

Barbara Lepri kocht im Turnus mit anderen Frauen für den Mittagstisch der genossenschaftlichen Siedlung «Cholenrain» in Horgen.

Wer das Menü bestimmt, übernimmt die Leitung

Käse, oder mit Käse und Zwiebeln. Meine drei Kinder essen auch nicht alles. Ihnen gefällt der Mittagstisch nicht mehr so gut, sie sagen, es sei ihnen zu lärmig. Sie kommen nur noch, wenn ich koche. Sonst koche ich jeden Mittag zuhause. Etwas Warmes gibt es eigentlich immer. Aber wenn ich von der Arbeit komme, hab ich keine Zeit für ein aufwändiges Menü. Aber ja, ich koche gerne, gerade grosse Mengen. Der Mittagstisch ist eine kleine Entlastung für jede Hausfrau: Sie kann sich einfach hinsetzen mit den Kindern und essen. Ohne die Eltern ginge es allerdings nicht, mit so vielen kleinen Kindern. Wenn der Mittagstisch nur für die Kinder wäre, müsste jemand zusätzlich zu den Kleinen schauen.

Wir haben eine normale Küche im Gemeinschaftsraum. Die Genossenschaft wusste damals nicht, ob es sich lohnen würde, eine Occasion-Beizenküche zu installieren. Gewisse Zubereitungsarten sind dadurch schwierig: Etwas braten und warm halten für dreissig Personen liegt da fast nicht drin. Einmal hab ich Lasagne gemacht, in meinem Backofen zuhause und hier, drei Formen gleichzeitig. Das war dann schon ziemlich aufwändig!

Stressig ist es manchmal schon, dieses Kochen. Etwa wenn man die erste Runde geschöpft hat und es ist fast nichts mehr übrig für eine zweite. Oder wenn die kleinen Kinder quengelig sind. Aber dafür werden wir meistens mit Komplimenten für das Essen überschüttet. Oft setzen sich auch einige Männer mit ihren Familien zu Tisch. Als Köche treten sie aber kaum je auf. Die meisten arbeiten halt. Ich würde mir wünschen, dass die Männer der Siedlung einmal am Muttertag einen gediegenen Brunch oder ein feines Nachtessen kochen und servieren. Das wäre eine tolle Überraschung!

Foto: Ferenc Hamza



AUFGEZEICHNET VON MIKE WEIBEL