

Wasser und Mehl – Viele Arten Brot zu backen

Wir haben beim letzten Kongress mitten im Festspielhaus mit dem „Neukochen der Schule“ begonnen. So wie ein Herd ehemals in der Mitte des „ganzen Hauses“ stand, so sollte in einer Schule eine Küche in der Mitte stehen und ein kulturelles Zentrum werden. Eine Idee, von der wir nicht locker lassen wollen, denn die Art und Weise des Lernens und des Kochens ähneln sich.

Eigentlich ist es unvorstellbar, dass wir eine Welt von Fertiggerichten akzeptieren, dass wir Fast-Food bei den Mahlzeiten und Fast-Knowledge in der Bildung zu uns nehmen. So wie in Schulmensen zumeist nur Kalorien verabreicht werden, gibt es auch im üblichen Unterricht häufig bloß Informationen. Da fehlt das Entscheidende.

Die Küche ist ein Labor, in dem Kinder und Jugendliche die Erfahrung machen, dass nichts egal ist. In der Küche und beim gemeinsamen Essen kommen sie auf den Geschmack der Welt und verabschieden sich vom Vorrang des Konsums. Sie ist ein Labor, in dem sich eine andere Haltung bildet. Die Bildung der Bildung ausgerechnet durch die Küche und das Kochen? Jedenfalls war das Gastmahl seit eh die Wiege der Kultur. Und wenn eine Schule ein Gasthaus des Lernens werden will, warum nicht in der Küche anfangen?

Bereits vor der Eröffnungsveranstaltung und bis zum Abschluss wird diesmal gebacken. Eine pädagogisch-kulinarische Installation von den Back-, Koch- und Pädagogik-Künstlern um Christoph Riemer und Thorsten Behnk. Das Brot kann gegessen werden. Backwerkstätten werden en suite im Parkstudio angeboten. Dort, wo schon beim Kongress 2011 gekocht wurde. Wir wollen, dass die Teilnehmer am Ende des Kongresses nicht nur sagen, das war schön, davon zehre ich nun wieder ein Jahr, sondern es geht weiter! Könnte Brotbacken nicht in Schulen eine Basisübung sein? Am Ende des Kongresses gibt es etwas Sauerteig mit auf die Heimreise. Sauerteig bleibt nur am Leben, wenn man ihn benutzt und verwandelt.

Außerdem: Von Freitag bis Sonntag soll das Festspielhaus gut riechen.

Reinhard Kahl