

Ran an die Töpfe – kennen lernen am Herd

Kochen ist in erster Linie Teamarbeit, erfordert viel Präzision und Verlässlichkeit. Nicht zuletzt ist oder kann es ein sinnesfreudiger Streifzug durch die „gute Küche“ sein. Dass dabei das kennen lernen besser klappt, versteht sich von selbst. Also ran an die Töpfe! 28 Frauen waren der Einladung von Gewerkschaftssekretärin Edelgard Kohrt gefolgt und standen gemeinsam mit Landesbezirksleiterin Petra Reinbold-Knape an einem Freitagabend im Juli in der „Kochetage“ in Berlin. Erst ein Gläschen Sekt und eine kleine Vorspeise, dann ein paar Worte zum Ablauf und zur Menüfolge von Profikoch Wolfgang Oechsle – und schon erfolgt die Teambildung. Schnell binden sich die ersten 14 Frauen weiße Schürzen um. Es geht an die Arbeit: Brokkoli putzten, Fleischwürfel für das Kalbsragout anbraten, Tomaten enthäutet und Vinaigrette für den Meeresfrüchtesalat anrühren. Petra steht am Suppentopf, Ingenieurin Sylke macht sich am Lachs zu schaffen und die Jüngste der Gruppe wäscht Salat. Mittendrin Wolfgang Oechsle, der auf alles ein Auge hat und Tipps gibt. Keine bleibt untätig stehen oder meckert „typisch Frauenarbeit“. Jede packt beherzt mit an. Super Idee, ruft Betriebsrätin Sieglinde. Im Fernsehen würden ja ständig die Tim Mälzers, Bioleks und Lafers den Kochlöffel schwingen und den Ton angeben. In Berlin behaupten sich an diesem Abend die berufstätigen Frauen. Sie würzen, kommentieren, scherzen und lassen sich vom Profi auch mal was sagen. Schließlich lernte der in einem schwäbischen Sterne-Restaurant. Nur als Wolfgang Oechsle über den



Rucola-Salat noch etwas Parmesan hobelt, rufen Bärbel und Christel entsetzt: „wie kann man nur!“ Es wird diskutiert, gescherzt und gelobt. Stolz werden Kostproben zum Probieren gereicht. Kochen ist Gemeinschaftsarbeit – und erfordert genaues Timing. Die zweite Gruppe ist jetzt dran. Gemüse blanchieren, Sauce abschmecken, anrichten und Feigen für Esspressomousse schälen. Roswitha greift sich ein Glas Rotwein, lacht entspannt und macht fix, Team Nummer zwei Platz am Arbeitstisch. Eine Stunde später verspeisen alle mit Appetit das köstliche Menü. Und stellen fest: viele Köchinnen verderben keineswegs den Brei. Nach diesem erlebnisreichen und geselligen Abend ist es am Samstag ein Leichtes, konsequent die Themen für den Bundesfrauentag zu bearbeiten – von Arbeitszeit über Entgelt und Führung bis zur Interessenvertretung. Der Kochkurs hat alle zusammengeschnitten, hat aber auch bei der Einen oder Anderen ganz neue Seiten und Kompetenzen zum Vorschein gebracht. Beste Voraussetzung für einen weiteren Teil des Programms: Die Interviews und Fotos für die geplante Frauenbroschüre klappen wie am Schnürchen.

Renate Giesler

