

# 100 Tage dOCUMENTA 13 mit der Mobilen Garten Küche

Entstanden durch den Impuls der internationalen Künstlergruppe AndAndAnd und der Initiative des Fachbereichs 11 der Universität Kassel entwickelte die Projektgruppe Küche ein Modell, um die Garteninitiativen von Kassel und die während der dOCUMENTA neu entstehenden Stadtgärten mittels Kochen und gemeinsamem Essen zu verbinden. Die Themen saisonale, regionale, natürliche Küche im Kontext von nachhaltigem Essen und Lebensmittelsouveränität bildeten dabei theoretisch die Ausgangsbasis. Mobil sollte die Küche sein, um die Gärten direkt anzufahren und dort zu kochen. Der unmittelbare Zusammenhang zwischen angebautem Gemüse und seiner Weiterverarbeitung als Lebensmittel mit sozialer Dimension sollten auf einfache Weise verdeutlicht werden.



Getragen wurde die Küche von zwei Studentinnen aus Witzenhausen und drei semiprofessionellen Köchen aus Kassel, die Erfahrung, einen hohen Anspruch an Qualität und Geschmack besitzen und eng mit der politischen und sozio-kulturellen Vereins- und Initiativlandschaft Kassels verbunden sind. Gemeinsam planten Studentinnen und Kasseler Köche das Küchenzubehör und kauften die Grundausstattung ein. Vor jedem Termin wurde jedoch auch abgefragt, welche Einrichtungen an den jeweiligen Orten vorhanden sind und so konnte auch vieles genutzt und ausgeliehen werden. Ein besonderes Anliegen war das Kochen über offenem Feuer beziehungsweise über Glut.

Gemeinschaftliches Ernten, Kochen und Essen, wann immer es geht unter freiem Himmel, schaffen Nähe zwischen Menschen und Natur, zwischen Menschen und Lebensmitteln. Es dient einem natürlichen sozialen Bedürfnis und verbindet Generationen und Kulturen.

Das Anliegen in Stichworte gefasst:

- *gemeinschaftlich* – *verantwortlich*
- *aufklärerisch* – *ökologisch*
- *kreativ* – *künstlerisch*



Hier einige Beispiele von Aktionen während der dOCUMENTA 13:

### *Urban Gardening*

Huttenplatz, 9. Juni und 25. August 2012

Vorstellung des Gartens am Eröffnungstag der dOCUMENTA und ein Sommerfest mit dort angebaurem Gemüse für die Küche



### *Konservieren*

Im Schrebergarten am Fasanenhof zwischen Brombeerhecken, 13. August 2012

Einkochen der gepflückten Brombeeren im Garten



## *Kochen mit Kindern*

Kinderbauernhof an der Weserspitze und Lernbauernhof Kassel, 15. und 30. August 2012

Gemeinsames Vorbereiten, Kochen im Lehmofen und über offenem Feuer, und gemeinsames Essen



## *Integrative Projekte*

Forstfeldgarten und Internationaler Familiengarten, 24. und 29. August 2012

Gemeinsames Kochen mit verschiedenen Nationalitäten in den Gärten

Zitat: „Wir wollen Euch zeigen, wie gut türkische Frauen kochen können.“



## *Vernetzungstreffen der Kasseler Initiativen*

Kochen der mitgebrachten Ernte aus den verschiedenen Gärten an einer langen Tafel in der Turnhalle, dem Standort der Künstlerinitiative AndAndAnd, 27. Juli und 23. August



## *Unterstützung internationaler Projekte*

Wandeltag der Europäischen Permakultur-Congregation, 5. Juli 2012



Fazit:

Insgesamt kochte die Mobile Garten Küche 20 Mal in Kassel. Die limitierenden Faktoren waren Geld und Zeit, da die dOCUMENTA kein Geld einnehmen darf und das Projekt auf Spenden angewiesen war. Die Zeit war begrenzt, da Studentinnen und Köche studieren und berufstätig sind. Trotzdem hat sich die Mobile Garten Küche in Kassel etablieren können und wird schon für das Jahr 2013 angefragt. Offensichtlich hat dieses Projekt eine Lücke gefüllt. Demnächst wird das studentische Projekt dem Verein „Essbare Stadt“ in Kassel angegliedert, so dass der Anspruch der Nachhaltigkeit auch materiell nachvollzogen wird.