

# Politischer Suppentopf

## Schnippeln, diskutieren, essen mit regionalen Initiativen und Aktivist\*innen

### Kurzbeschreibung

Beim gemeinsamen Schnippeln, Kochen und Essen werden Alternativen zum gegenwärtigen, industrialisierten Landwirtschafts- und Ernährungssystem vorgestellt, diskutiert und Pläne für ein zukunftsfähiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem geschmiedet.

### Ablauf

#### Vorbereitung

Im Vorfeld werden jeweils 1 bis 3 Personen von ca. 4 bis 6 Initiativen aus der Region eingeladen, die bereits jetzt die Zukunft der Ernährung vorleben. Diese verfolgen beispielsweise...

...eine Produktion jenseits von industrialisierter Landwirtschaft: Stadtgartenprojekte, Solidarische Landwirtschafts-Initiativen, Schulgärten, internationale Gärten, Stadtimkereien etc.

...eine Vermarktung ohne Supermärkte: Bäuer\*innenmärkte mit regionalen bäuerlichen Erzeuger\*innen, Fair-Handels-Initiativen, FoodCoops, lokale Bioläden, Food Assemblies etc.





...eine Weiterverarbeitung ganz lokal: regionale Käsereien und Metzgereien, lokale Saftmanufakturen, genossenschaftliche Bäckereien etc.

... Kochen mal anders: Küche für Alle (KüfA), nachbarschaftliche Koch-Initiativen mit geflüchteten Menschen etc.

... Lebensmittel retten: Foodsharing-Initiativen, Lebensmittelretter\*innen, Mundraub- und Nachernte-Gruppen, Tauschringe etc.

... eine Prise Politik: Kampagnen gegen Landraub oder Lebensmittelverschwendung, Bildungsprojekte, Verbände für eine gerechte Welternährung etc.

Um Initiativen zu finden, empfiehlt es sich, den Bioläden um die Ecke zu fragen, ob die Mitarbeiter\*innen Projekte kennen, die sie weiterempfehlen würden oder Veranstaltungen zum Thema zu besuchen und sich dort zu vernetzen. Die Initiativen werden eingeladen, eine Zutat für das gemeinsame Abendessen mitzubringen.

	10–30, sowohl Mitglieder aus Initiativen, als auch eingeladene Gäste, die noch nicht vernetzt sind.
	150 - 210 Minuten
	Lebensmittel zum Kochen, Messer, Schneidebrettchen, Töpfe, Geschirr, Besteck, evtl. Beamer, Laptop & Moderationsmaterial Arbeitsmaterial auf der CD: Leitfaden Suppentopf
	Diese Methode erfordert Recherche und ausreichend Vorbereitungszeit. Im Vorfeld sollten regionale Initiativen, die sich mit zukunftsfähiger Ernährung befassen bzw. diese vorleben, kontaktiert und eingeladen werden.  In den Räumlichkeiten muss eine Kochmöglichkeit und Wasser vorhanden sein.

Weiterhin werden weitere Menschen eingeladen, die sich für das Thema und Vernetzungsmöglichkeiten interessieren, bisher aber noch nicht in Initiativen aktiv sind.

### Durchführung

#### 1. Begrüßung (5 Minuten)

Der/die Teamende begrüßt die Initiativen und die weiteren Gäste und erklärt den Ablauf des Treffens.

#### 2. Vorstellung (30-40 Minuten)

Die eingeladenen Initiativen stellen anhand der folgenden Fragen in jeweils fünf Minuten kurz vor:

- Name und Inhalt/Ziel der Initiative, ggf. Struktur oder sonstige Besonderheiten?
- Beitrag der Initiative, um unser Landwirtschafts- und Ernährungssystem zukunftsfähig zu machen?

- Die (symbolische) Zutat, die mitgebracht wurde und deren Bedeutung?

Anschließend können Rückfragen gestellt werden.

Während sich die Initiativen vorstellen, kann der/die Teamende die Themen sammeln und aufschreiben, die die TN offensichtlich bewegen und mehrmals benannt werden. Dazu werden alle potenziellen Themen im Anschluss vorgestellt und die Favoriten ausgewählt. Abschließend werden verschiedene Fragen gesammelt, die die TN zu den ausgewählten Themen haben. Diese Fragen können anschließend in den Kleingruppen und während des Essens weiter diskutiert werden.

### 3. Zubereiten und kochen (60-90 Minuten)

- Nach der Vorstellung überlegt die Gruppe gemeinsam, was sie aus den mitgebrachten Zutaten kochen kann.
- Als Nächstes teilt sich die Gruppe in verschiedene Kleingruppen auf, wobei sich die Vertreter\*innen der Initiativen auf die unterschiedlichen Tische aufteilen.
- Jetzt beginnt das Schnippeln und Vorbereiten der Zutaten für das Kochen. Dafür bekommt jeder Tisch ein Tablett mit Gemüse und Schneidewerkzeugen. Die TN sind eingeladen, sich während dieser Zeit mit den Tischnachbar\*innen über die vorgestellten Themen und Fragen auszutauschen.
- Ein bis zwei Personen werden als Kochmeister\*in ausgewählt, die während der Vorbereitung den Überblick behalten und ggf. auch schon während des Schnippelns mit dem Kochen beginnen können.
- Wenn alle Zutaten vorbereitet sind, wird gemeinsam gekocht.

### 4. Essen (45-60 Minuten)

Das gemeinsame Essen ist der informelle Ausklang. Neben dem Essen kann und soll in lockerer Atmosphäre weiter diskutiert werden.

### 5. Abschluss/Auswertung (15-20 Minuten)

Nach dem Essen schließt der/die Teamende die Veranstaltung in der großen Runde ab. Dafür können folgende Leitfragen dienen:

- Wie hat euch das Essen geschmeckt?
- Worüber habt ihr euch ausgetauscht?
- Welche Fragen konntet ihr für euch (teilweise) beantworten?
- Was war euch besonders wichtig?
- Welche neuen Impulse habt ihr heute bekommen?
- Was nehmt ihr aus der Veranstaltung heute mit?

#### Varianten

#### Alternativer Einstieg:

In einem größeren Zeitrahmen kann der Workshop zunächst mit einem Einführungsinput beginnen.

Unter [www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden](http://www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden) befindet sich beispielsweise eine PowerPoint-Präsentation zum Herunterladen. Außerdem findet sich unter [www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden](http://www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden) auf S. 20 ein möglicher kurzer Einführungstext.

Für den Einführungsvortrag kann auch ein\*e externe\*r Referent\*in eingeladen werden, beispielsweise von einer Organisation, die in diesem Bereich aktiv ist. Beispiele sind: das INKOTA-Netzwerk, die Kampagne „Meine Landwirtschaft“, politische Organisationen, wissenschaftliche Einrichtungen aus eurer Region. Links zu weiteren Infos/Expert\*innen befinden sich ebenfalls im Kasten auf S. 20 im Leitfaden des gleichen Dokuments.

<p>Tipps für Teamer*innen</p>	<p>Einen detaillierten Leitfaden für die Beschreibung des Tages-Workshops „Politischer Suppentopf“ gibt es unter <a href="http://www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden">www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden</a></p> <p>Lebensmittel organisieren: Der/die Teamende kann z. B. bei den eingeladenen Initiativen fragen, ob sie Gemüse zum Schnippeln und Kochen mitbringen können oder auch andere lokale Erzeuger*innen, Lebensmittelretter*innen, VoKüs oder KüfAs, ob sie Lebensmittel zur Verfügung stellen können. Auch bei Wochenmärkten und Supermärkten kann nach ihrer „Ausschussware“ gefragt werden – vieles, was dort weggeworfen wird, ist noch längst nicht verdorben. Alternativ kann überlegt werden, dass jede*r Teilnehmer*in eine Zutat mitbringt. Dabei ist wichtig, darauf zu achten, dass die wichtigsten Zutaten für das geplante Gericht vorhanden sind.</p> <p>Kochteams: Statt gemeinsam zu kochen, können auch VoKüs, KüfAs oder Kochkollektive in der Region angefragt werden, ob sie den Workshop mit euch zusammen machen. Es gibt viele Aktionsköche und -köchinnen, die regelmäßig für viele Menschen auf Veranstaltungen oder Demonstrationen kochen und damit eine Routine mitbringen.</p>
<p>Möglichkeiten zur Weiterarbeit</p>	<p>Einen detaillierten Leitfaden für die Beschreibung des Tages-Workshops „Politischer Suppentopf“ zum gemeinsam Schnippeln, Diskutieren, Kochen, Vernetzen und Pläneschmieden für ein zukunftsfähiges Landwirtschafts- und Ernährungssystem gibt es unter <a href="http://www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden">www.inkota.de/politischer-suppentopf/leitfaden</a></p>