EVANGELISCHES RUNDFUNKREFERAT NRW / KIRCHE IM WDR

Ev. Rundfunkreferat NRW / Kirche im WDR - Hans-Böckler-Str. 7 - 40476 Düsseldorf
TELEFON: 0211-41 55 81-0 - buero@rundfunkreferat-nrw.de - www.kirche-im-wdr.de

Die Text-Rechte liegen bei den Autoren und beim Ev. Rundfunkreferat NRW. Verwendung nur zum privaten Gebrauch!

Kirche in WDR 3 | 28.11.2013 07:50 Uhr | Max Koranyi

Soul Food

Perfekt war gestern. Manchmal lauern in den scheinbar unperfekten und zusammengewürfelten Dingen geheimnisvolle Botschaften und honigfarbener Seelentrost.

In der Küche meiner Mutter passte nicht ein einziges Teil zum andern. Und den Begriff "Einbauküche“ konnte man bei ihr nur so auslegen, dass alles, was irgendwie reinpasste, eben auch noch eingebaut wurde.

Wenn man vom kleinen Flur aus das duftende Reich meiner Mutter betrat, stieß man zunächst rechterhand auf einen undefinierbaren Schrank. Undefinierbar, weil er eigentlich gar kein Schrank war, aber so tat als ob. Eigentlich war er mehr ein Regal. Denn die Tür wurde durch einen blau-weißen Vorhang ersetzt, der in großer Harmonie die Düfte und Dünste aus vielerlei Tiegeln und Töpfen geduldig in sich aufgenommen hatte.

Dort lugten Ingredienzen hervor, die man für eine Indonesische Reistafel brauchte: Getrockneter Kroepoek zum Ausbacken in Öl, Sambal Oelek und Sambal Manis und süße Soja-Soße. Diese Tradition hatte meine Mutter aus ihrer Zeit in der ehemaligen Kolonialmacht Holland mitgebracht.

Blieb man an der rechten Wandseite, dann entdeckte man ein kleines weißes mit geschliffenen Scheiben durchsetztes Küchenschränkchen, aufgehängt in Augenhöhe. Darin lag fast nichts – außer: einige Ersatzschlüssel, Notizen über Arzttermine und so exotische Teile wie ein Eierpiekser. Immerhin aber war das Schränkchen der einzige Gegenstand, den meine Mutter aus ihrer Wiener Küche mitgenommen hatte.

Gegenüber machte sich ein Doppelwaschbecken breit, wie man es heute noch in Fabrikhallen bewundern kann. Vor dem Fenster aber stand der Arbeitstisch meiner Mutter.

Wie viele Hähnchenschenkel sind auf ihm paniert, Fische gesäubert, Salate angerichtet worden?

Ein weiterer Wackeltisch schloss sich an mit der technischen Krönung eines Schnellkochtopfs, "Pressure Cooker“ genannt, den meine Muter als Haushalthilfe bei einem Lononer Lord geschenkt bekommen hatte. Wie gesagt, die Möbel passten hinten und vorne nicht zusammen - was aber wohl passte, das waren die Ergebnisse ihrer Kochkunst. Sie hatte am Bodensee eine lange Ausbildung im Hotelfach gemacht und war eben in vielen europäischen Küchen herumgekommen, hatte Ideen gesammelt und dabei ihre Kochkunst perfektioniert,

Niemals habe ich später solch dampfende Schüsseln voller Köstlichkeiten aus einer derart einfachen und zusammengewürfelten Küche heraustragen gesehen. Manchmal denke ich, ob es mit unserer Glaubensspeise oft nicht ganz ähnlich aussieht.

Meine Kirche und ich mittendrin stehen speziell zurzeit in der Gefahr, nach Außen hin mit Design glänzen zu wollen: Mit einem neuen Verwaltungskonzept, Finanzsystem und Peronalplanung. Aber wäre es nicht eigentlich unsere wichtigere Aufgabe, zunächst einmal im wahren Leben herumzukommen - und anschließend ganz einfach im Stillen zu wirken, um so den Menschen wirkliche Trostspeise servieren zu können?

In Kirchen und Klöstern, in Gesprächen und Gebeten, die dann oft ganze Völkerschaften ernähren können. Ich glaube, auch deshalb heißt es in der Bibel: "Wirkliches Licht scheint oft an dunklen Orten“ (2. Petr. 1,19) und von den Glaubens-Köchen selber: "Ihr Vater, der ins Verborgene sieht, der wird ihnen das alles zum Guten anrechnen“ (Mt 6,18).

Einen gesegneten Tag – denken Sie dran: Gute Küche und Seelentrost brauchen kein teures Designerambiente, sondern: Erfahrung, Lust an interessanten Zutaten und Liebe zu den Menschen und zu dem, was man tut. - Davon ist überzeugt Ihr Pfarrer Max Koranyi aus Königswinter.