

unser Handeln aktiv nach ihnen ausrichten, können wir selbst zu erfolgreichen Schöpfern in unserem Alltag werden. Dabei lassen wir uns von universellen Werten leiten: Toleranz, Gerechtigkeit, Freiheit – die wir aufgreifen und mehr und mehr für uns zu einer konkreten Vorstellung entwickeln.

So können wir selbst tragfähige und beständige Werte für unseren Alltag schaffen. Die universellen Werte bilden in gewisser Hinsicht das Fundament, auf dem wir Menschen dann ein stabiles Haus errichten können.

VIELE KÖCHE VERDERBEN DEN BREI – ABER WIE SORGEN WIR DAFÜR, DASS DER BREI GUT WIRD?

IN DEM VORIGEN KAPITEL GAB ES REICHLICH THEORIE. Doch wie können wir unsere Grundidee von den *Guten Gesprächen* im Alltag umsetzen? Wie können wir konkrete Situationen entsprechend gestalten? Wie lässt sich unser Leben dadurch reicher machen? Welche Fallstricke treten dabei auf? Welche Hindernisse sind zu erwarten und wie sind diese zu überwinden?

Oft genug reagieren Personen auf diese Methode erst einmal ablehnend: »Auf diese Weise gemeinsam eine Situation zu gestalten, das geht doch gar nicht! Das ist unmöglich! Und überhaupt, das wissen schon die kleinen Kinder: Viele Köche verderben den Brei!« Ganz schnell werden dann noch Argumente und Erfahrungen vorgebracht, warum z. B. ein gemeinsames Kochen überhaupt nicht möglich sein kann.

Jetzt möchte ich Sie als Leserin und Leser doch bitten, Ihre Vorbehalte, warum ein gemeinsames Kochen nicht möglich sein soll, erst einmal hintanzustellen. Denken wir lieber darüber nach: Wie kriegen wir die Köche dazu, dass der gemeinsame Brei gut schmeckt?

Dafür ist es zweckmäßig, zuerst einmal die wesentliche Ursache dafür herauszuarbeiten, warum das gemeinsame Kochen oft nicht gelingt. Warum verderben die vielen Köche den Brei? Sie sind doch alle Meister ihres Fachs. Und sie haben einen gemeinsamen Wunsch, ein gemeinsames Thema: Sie wollen einen ordentlichen Brei kochen. Und außerdem ist es für jeden der Köche doch Ehrensache, dass etwas Gutes auf den Tisch kommt!

Doch jeder der Köche will eben auch selbst kochen. Jeder will zeigen, was für ein Meister seines Faches er ist. Jeder der Köche weiß auch ganz genau, was einen guten Brei ausmacht. Dafür haben die Köche ihre Kunst gelernt und über Jahre Erfahrungen gesammelt. Und die möchte jetzt jeder beim Kochen mit einbringen. Das Ganze gleicht einer Konserve, in der die Köche in der Vergangenheit all ihre Erfahrungen und ihr Wissen gesammelt und abgelegt haben. Jetzt holen sie diese hervor, um danach den Brei zu kochen. Der Punkt ist: Jeder Koch hat seine eigenen Erfahrungen gemacht und entsprechend ist der Inhalt der jeweiligen Konserven unterschiedlich. Doch jeder Koch schwört auf sein persönliches Rezept und jeder ist aufs Äußerste bemüht, seine Vorstellung von der optimalen Zubereitung des Breis möglichst vollständig einzubringen.

BETRACHTEN WIR DIE SITUATION NOCHMAL anhand des Bildes von Schopenhauer: Der einzelne Mensch, bzw. seine *Kern-Zone*, ist also durch eine entsprechende Konserve geprägt. Und nun brauchen wir aber Regeln für das Miteinander: Höflichkeit, gutes Benehmen, Wertschätzung, Offenheit und Konstruktivität. Gleichzeitig ist jeder der Köche mit der Frage beschäftigt: Wie kann ich mich in der Situation durchsetzen? Wie kriege ich es hin, dass nach meinem Rezept und meinen Erfahrungen, also nach meiner Konserve, gekocht wird? Das regt die Fantasie der Köche an, sie ersinnen raffinierte Methoden, um sich durchzusetzen: Sie lassen sich in Rhetorik, psychologischer Gesprächsführung oder Diplomatie schulen und entwickeln ihre ganz eigenen Tricks. Aber letztlich sind das reine Verkaufsmethoden, um die eigenen Interessen durchzusetzen.

Die Situation selbst rückt dabei völlig in den Hintergrund. Oftmals gewinnt auch einer der Köche. Er wird zum Küchenchef ernannt und die anderen fügen sich mehr oder weniger widerwillig und erfüllen seine Anordnungen. Dabei kann durchaus ein gutes Essen herauskommen, doch ein wirklich gemeinsames Kochen ist das nicht. Die Situation kann auch zuweilen heikel werden: Wenn jeder Koch auf seinen Vorstellungen beharrt, das gemeinsame Kochen zur Debatte wird, Streit entsteht und die Situation eskaliert. Dann kommt meist gar kein Essen dabei heraus oder nur ein mieser Brei.

Doch wie kriegen wir die Köche nun zum gemeinsamen Kochen, so dass wirklich etwas Gutes dabei herkommt? Es muss eine Idee, ein Thema oder ein Punkt gefunden werden, der den Köchen so wichtig ist, dass sie dabei von ihren ganz eigenen Vorstellungen als Meisterkoch abrücken, ihre Konserven im Schrank lassen und stattdessen gemeinsam beginnen, die konkrete Situation zu gestalten. Dafür gilt es zuerst, herauszufinden, was eine gemeinsame Vorstellung, ein gemeinsames Bedürfnis, ein gemeinsamer Wunsch in der konkreten Situation sein könnte. Das geschieht mit der Frage: Was wollen wir jetzt gemeinsam in genau dieser Situation kochen? Und die Antwort sollte so attraktiv für jeden Koch sein, dass er es zulässt, offen für Neues zu sein.

Zum Beispiel könnten die Köche einmal gemeinsam ein indisches Gericht ausprobieren, etwas, das für alle neu ist. Und als Meisterköche brauchen sie zwar das Kochbuch als Orientierung, aber letztlich geht es gegen die Ehre eines Kochs, das Rezept einfach nach dem Kochbuch anzufertigen. Plötzlich sind alle Köche interessiert. Die Versuchsküche ist eröffnet!

Jetzt tauschen sich die Köche bei jedem Schritt aus. Sie hinterfragen alles, was sie als Meisterköche als selbstverständlich, als gegeben, angenommen haben: Was ist das passende Gemüse? Wie lange ist es zu kochen? Welche Gewürze passen

dazu? Was ist die richtige Dosierung? Zwar sind sie immer noch die Meisterköche, doch sie haben ihre Voreingenommenheit abgelegt. Sie wollen sich nicht mehr beweisen. Ihnen ist es vielmehr jetzt wichtig, gemeinsam ein gutes Gericht zu kochen. Dafür sind sie bereit, das Gewohnte hinter sich zu lassen, die Situation wie neu zu betrachten, das Spezifische wahrzunehmen. Sie werden wieder wie Kinder. Erwachsene Kinder. Die Küche wird zum Sandkasten. Dabei bringt jeder der Köche durchaus sein gesammeltes Wissen mit ein. Aber er besteht nicht darauf. Er hinterfragt es, stellt es zur Diskussion. Die Köche gestalten gemeinsam das Essen. Und das Resultat wird sich sehen lassen können, es schmeckt. Ganz sicher.

Die Sehnsucht aktiviert schöpferische Kräfte

WENN SICH ALSO FÜR DIE KÖCHE ein interessantes Rezept finden lässt, eines, das alle schon einmal kochen wollten, etwas, das für alle eine Sehnsucht, einen Wunsch darstellt, dann sind die Köche auch bereit, ihre Voreingenommenheit abzulegen, dann öffnen sie sich für die Anregungen der anderen Köche, dann steht dem leckeren Essen nichts mehr im Wege. Das ganze Miteinander ist getragen von der Frage: Was kann ich persönlich zu dem gemeinsamen Kochen beitragen, damit ein möglichst gutes Resultat dabei herauskommt?

Es ist die Sehnsucht in einer Situation das verbindende, zentrale seelische Bedürfnis, das unser Miteinander gestaltet und dabei unsere schöpferischen Kräfte aktiviert. Die bewusste Ausrichtung des Miteinanders auf ein verbindendes Bedürfnis wirkt befreiend, belebend, macht den Alltag freudig und bunt, und wir werden dabei gleichzeitig zielgerichtet und erfolgreich.