

Gedankenstoß

Eine kleine Geschichte, ein Gedankenstoß für GruppenleiterInnen

Sie soll dich daran erinnern, wie wesentlich und wichtig eine Leitung ist, die wach und „hier“ ist, die wahrnehmen kann was die Gruppe grad beschäftigt und spürt welchen Input, welche Übung, „was“ für die Gruppe im Moment stimmt, was es braucht um dem genannten Ziel in Aufmerksamkeit näher zu kommen.

Die Geschichte soll dir außerdem Mut machen auf deine „Kochkünste“ zu vertrauen, deinem Bauchgefühl zu vertrauen und transparent und offen den Jugendlichen gegenüber zu treten.

Kein Märchen ...

Ein Trainer wollte für seine Gäste ein genussvolles und nahrhaftes Mahl zubereiten.

Er hatte einige Rezepte gefunden, die von einem wirklichen Fachmann stammten. Ein Foto war auch dabei. Es konnte nichts schief gehen!

Beim Einkaufen stellte sich heraus, dass er nicht alles so bekam, wie er es wollte. Von dem einen hatte er etwas zu wenig bekommen, das andere war nicht mehr ganz frisch.

Als er mitten im Kochen auf die Uhr blickte, sah er, dass es schon viel später war, als er wollte. Kurz darauf klingelte es und der erste Gast stand vor der Tür. Der Gast bot sich an, ihm ein wenig in der Küche zu helfen. Sie plauderten und hatten viel Spaß bei der gemeinsamen Arbeit. Als schon alles in den Töpfen und Pfannen brutzelte und duftend kochte und nur noch einige, letzte Verfeinerungen zu machen waren, erschrak der frühe Gast unversehens und verzog das Gesicht. Da sollte doch tatsächlich zu guter Letzt ein Gewürz in die schon fast fertig Speise gestreut werden das er seit seiner Kindheit nicht schmecken konnte! Es ekelte ihn fast und er hatte absolut kein Verständnis als er hörte, dass der Haubekoch, der Erfinder der Speise, es als besonders wichtig im Rezept beschrieben hatte. Jetzt war guter Rat teuer. Sollte man das Rezept wie angegeben befolgen und diesem einen Gast etwas anderes anbieten? Konnte man das Rezept so verändern, dass es allen schmeckte? Konnte man auf eine Situation hoffen, sie vielleicht sogar herbeiführen (aber wie?) in der dieser Gast sich so wohl fühlte, dass er den Mut bekam auszuprobieren, was er nie mehr probieren wollte? Ließe sich das Rezept variieren, ohne dabei den Großteil seiner Wirkung einzubüßen?

Der Koch entsann sich seiner Kompetenz als Trainer. Jetzt wusste er, dass er sich auch in dieser Situation zwischen mehreren Möglichkeiten entscheiden konnte.

Schließlich war er ja ein kompetenter Koch der wusste, welche Bedeutung man den Rezepten beimessen musste und ab wann die Kompetenz des Meisters zum Zuge kam.

Und noch lange später hatten alle einen hervorragenden Nachgeschmack von diesem Abend.

Da jede Gruppe anders ist und wir nicht immer vorhersehen können wie eine Gruppe auf einen Input, eine Übung, eine Aufgabe reagiert, kann es sein, dass du manche „Gewürze“ aus diesem Kochbuch weglassen und andere ausprobieren musst.