

**Open Space zum Thema „Naturismus hier und heute“ in Thielle,  
Gelände „die neue zeit“. am 31. Juli 2005**

**Arbeitsgruppenthema**

Wieder gemeinsame Mahlzeiten beim Haus

**Einberufen hat:**

Helga + Felix

**Teilgenommen haben:**

Kurt, Susanne (Hummel), Christa (Schmetterling), Doris (Schmetterling), Maya, Silke, Franz (Schmetterling)

**Beobachtungen, Schlüssel-Erkenntnisse, Ergebnisse und Notizen, bedeutsame Fragen**

- Einführung Helga
  - Entlastung für Familie
  - Gute Idee der Gemeinschaftsbildung
  - Essen: Lust + Glücksgefühle
- Susanne: seit Elsi weg, gemeinsame Tätigkeiten weniger
  
- aus hygienischen Gründen untersagt?
- Auflagen der Behörden: Küche nicht mehr abgenommen
- Kurt: nicht für ganzes Gelände anbieten
- Maya: Erleichterung an Essens-Organisation
- Silke: Gemeinschaft stärkend
  - Idee des Mithelfens
  - Einfaches Essen: Salat + Getreidegericht
  - Vor allem für Sommergäste ideal (Zelte + Logis)
  - Selbstkostenpreis 8.-
  - Restaurant als Ersatz
  - Kontakte: Gespräche werden fortgeführt
- Helga: 3 Punkte
  - Kontakte
  - Preis
  - Entlastung für Familien (Vorratshaltung) + Mütter
  - Kursteilnahme
  - Tagesstruktur
  - Mahlzeiten als „Geschenk“
- Benötigt werden viele freiwillige Helfer
- Silke: Vorteile für Programmverantwortliche, (Tanz, Musikwochen, Basteln)
- Christa: Struktur schaffen welche unabhängig v. Amt
  - Gruppen die sich frei zusammenschliessen
  - Oder „food-luck“ alle bringen etwas
- Susanne: nur 4 Gasherde
- Christa: ausweiten, mehr Infrastruktur
- Maya: bei Ankunft registrieren
  - Zettel aufhängen. Abmachen wer bringt was mit
- Silke: Frage, Küche im Haus wieder operativ machen? Alles ist noch da.
- Christa: Koch anstellen?
  - Regelmässige Mahlzeiten für 30 Personen, welche Kriterien?
  - Koch, Hilfskräfte, Selbstorganisation?
  - Probleme mit Einstellung
- Doris: WS über Mitarbeit auch Platz für „Arme“
- Silke: Leute tun sich zusammen, die die Küche benützen
- Kurt: Haupthindernis; „Konkurrenz zum Restaurant“

Ev. Gemeinsame Mahlzeiten beim Restaurant. Ermässigung für Familien (z.B. Godi + Raclette)

Maya: Zentrale Lage beim Haus ist wichtig.  
„Mutter“ ist Restaurant  
2. Küche im Haus mit einer andern Leitung und einfachen Menues  
„Dependance“ des Philosphen-Cafés.

Christa: Feste Zeiten 18.00 Uhr kleiner Aufbau, Juli bis Mitte August

Maya: Kochen in der Zentralküche, liefern an „Dependance“

Silke: Organisation was braucht?

Maya: Wenn da – Mitarbeit  
Richtlinien ausarbeiten  
Restaurant „Mutterfirma“ / ja / nein – liefert Produkte, Mitsprache  
Kosten der „Dependance“ selbsttragend

Restaurant muss rentieren?

Franz: Konkurrenz belebt das Geschäft

Silke: möglicherweise

### **Wie geht es weiter?**

Mit Jacqueline sprechen?

Silke: wie kann die Küche im Haus wieder eingerichtet werden?