Beziehungsmodelle für die Praxis

Der Gesundheitskellner

Vorbemerkung:
Die üblichen Rollenbilder für Heil- und Gesundheitsberufe bedienen überwiegend die Erwartung an Macher. Begriffe wie Helfer, Heiler, Heilpraktiker, Arzt, Therapeut, auch Gesundheitspraktiker und die methodenbezogenen Begriffe wie Physiotherapeut, Kinesiologe, Balancetherapeut usw...
Gunther Schmidt hat für seine Art der Arbeit als Therapeut, Coach und Dozent die Selbstdefinition ‚Realitätenkellner' gefunden. Ich finde dieses Bild provokativ reizvoll.
Für unser Praxisfeld möchte ich eine kreative Fantasie anregen zum Rollenmodell Gesundheitskellner oder für **Restaurants ‚Zur Gesundheit'**

Die gesunde Schnellküche

Eine mehr oder weniger reichhaltige Auswahl an Nahrung für Körper, Geist und Psyche. Schnell zubereitet, immer frisch – genau abgeschmeckt auf die Wünsche der Kunden, gut verdaulich. Eventuell mit einigen guten Affirmationen als Beilage; standardmäßig: Achtsamkeit und Zuwendung.
Auf Wunsch können auch Rezepte, Zutaten oder kleine Fertiggerichte mit nach Hause genommen werden (Verfallsdatum und Zubereitungshinweise bitte beachten!).
Die gute Schnellküche ist ökonomisch für Kunden, Kellner und Köche. Sie ist auch als Dauerversorgung nicht schädlich, führt aber oft zu ‚Lust auf mehr'.

Das gute gesunde Restaurant

Standardangebote:
Gesunde Gespräche, gutes Zuhören, Zurückhaltung mit Ratschlägen; empathisches Klima, ein optimistisches gesundes Team; auf Wunsch: Düfte, Farben und Musik nach Wahl und ein Restaurantteam, das ‚gut drauf' ist.

Kopfsalat: Erklärungen für fast alles; Fakten, verständlich aufbereitet, Modelle und Theorien als Infotainmentbeilage und auf Wunsch auch Krankheitsmodelle mit Gesundungsvariationen.
Kraftbrühe (normal): Aus gewendeter Konfliktenergie, Mut-Mix und Urvertrauen.
Kraftbrühe (spezial): Mit den Zutaten aus dem Bio-grafie-Garten der Kunden (Zubereitung kann etwas dauern, aber die Wirkung ist nachhaltig und kann jederzeit zuhause nachgekocht werden).
Zur freien Verfügung gibt es immer: **Achtsamkeitswasser** und **Meditationskekse**, auf Wunsch auch **spirituelle Appetizer und geistige Getränke.**

Spezielle Menüangebote:

Traditionelles 5 Elemente-Menü auf Ying Yang Basis mit täglich wechselnden Wandlungsphasen.

Duftmenü mit und ohne Massage.

Indisch ayurvedisches Genussmenü – Dauer mindestens zwei Stunden, auf Wunsch auch als Tantraversion.

Phantasiereisen (mein Lieblingsangebot) a la carte oder vom Buffet, aus Zutaten des Kunden ganz im Hier und Jetzt komponiert.

Chakrenbalance wahlweise mit aufsteigener Schlangenenergie, mit tiefer Wurzelkraft oder luftiger Highlandbrise

Für stille Genießer: **Farb- oder Klangmenüs** mit Tiefenresonanzen. Manchmal zunächst mild, später oft sehr würzig. Auch beliebt: Berührungsresonanzen craniosacral oder gezupfte Faszien.

Magic find-yourself-meal kann mit Zahlen, Bildern, Worten oder auch Tanz serviert werden. Vielfach gibt es hierfür auch Kochbücher, aber eine gute Begleitung durch erfahrene Kellner können Bücher nie ersetzen!

Sehr zu empfehlen: Kräftigende Move-Meals mit Freudewirkung und hohem Bewusstseinswert. Sie werden oft angeboten als Gruppenessen. ‚Chi' und Achtsamkeit ist eine der häufigsten Grundnährmittel.

Gute Beratung inclusive: Wenn der Kunde sich noch nicht entscheiden kann, sind manche Kellner mit Testkompetenzen gerne behilflich.
Bei allen Gerichten wird deutlich darauf hingewiesen: Heilwirkungen sind nicht ausgeschlossen!
Fair Trade und ökologische Verantwortung sollten eine Selbstverständlichkeit sein. Aber leider wirken Billigketten mit Zusatzstoffen oder künstlichen Aromazusätzen immer wieder attraktiver.

Die Küche für gehobene Ansprüche
Abenteuerküche, Visionsbar oder Anders-Welt-Reiseküche

Sie zeichnet sich als konsequente Mitmachküche aus. Kellner und Koch präsentieren eine reichhaltige Auswahl an Küchentechnik und Rezeptvorschlägen, selbstverständlich stehen diverse Zutaten parat. Das Meiste allerdings bringt der Kunde selber mit. Das kann frisches Erleben sein, Visionen oder auch altes Eingemachtes, das vorsichtig geöffnet und probiert werden will.
Traditionell bieten Köche und Kellner Selbsterfahrung auf Sicherheitsbasis mit Abenteuer und Überraschung an. Beliebt ist es auch, Reiseproviant für die Zukunft zusammenzustellen, was manche Coachingküche nennen. Besondere Angebote sind solche mit sogenannten Anders-Welt-Erfahrungen. Früher wurden die Gerichte überwiegend von den großen Kirchenketten angeboten, heute eher bekannt als ‚Psych…', ‚Trans…' oder schamanisch.
Vorsicht ist meines Erachtens geboten, wenn auf der Menükarte vielfach ‚Energie' steht. Man sollte nach den Nebenwirkungen und den genauen Zusammensetzungen fragen. Ebenso bin ich persönlich immer skeptisch, wenn die Speisen mit großen Namen angekündigt werden: ‚Heilsuppe a la Paracelsus' oder ‚geheime Rezepte für sie entdeckt', neuerdings ‚Rundummenü (im Schnellrestaurant) mit Quantenwirkung'. Sehr oft wird dann mit Hinweisen geworben wie ‚erprobt im All', empfohlen von Fachleuten' oder auch gerne ‚auf neuester wissenschaftlicher Basis'.

Missverständnisse und weitere Besonderheiten

gehören zum Alltag der guten Gesundheitsküche. Leider ist der gute Ruf noch vielfach überlagert durch alte Gewohnheiten. Die meisten bevorzugen in unserem Land noch das **Mach-Krankheit-weg- Menü**. Beliebt sind hierfür auch Heil-Imbissketten (Mc Wunderheiler, Hypnoking oder Golden-Affis). Die staatlich gesicherte Versorgung mit Grundheilnahrung und Reparatursets ist attraktiv – allzu oft auch für Gesunde.
Schließlich, und da sollten wir uns nichts vormachen, ist die moderne gesunde Küche für die meisten Kunden ungewohnt. Traditionell wird gegessen, was auf den Tisch kommt, zu festen Tageszeiten; und maximal eine Stunde darf eine Mahlzeit dauern, gewöhnlich 7 Minuten. Denn Vater, Mutter und kompetente Fachkräfte und Spezialisten wissen, was man braucht, wie man es braucht, wann man es braucht und wie viel. Vorteil dieser Tradition ist, dass man nicht selber kochen muss, keine Entscheidungen fällen muss, und wenn man sich an die Tradition gewöhnt hat, dann hat das etwas beruhigend Solides.
Manchmal kommen Kunden, die sehr sensibel sind. Sie dürfen dieses nicht und jenes nicht; alles muss sehr speziell zubereitet werden. Ich stelle sie dann gerne vor eine Wahl:

- In der teuren Variante bin ich ein Coachkoch, höre mir alles an, spreche dann mit meinen Köchen und entwickle ein sehr individuelles Menü, das dann auch noch in sehr kleinen Gängen serviert wird; bei unangenehmen Reaktionen oder bei Nichtmunden geht der Gang zurück und es wird neu variiert - das ist, wie gesagt recht teuer.
- In der günstigen Variante begleite ich den Kunden in die Küche, zeige Ihm alles, lasse Ihn selbst auf den Markt gehen und ermögliche Ihm so eine individuelle **Selbstbruzzelküche**

Viele Kunden möchten auch das **Menü: „Ändere die Welt für mich"**, das ich persönlich noch immer nicht anbieten kann. Als Alternative versuche ich als zweite Wahl anzubieten: **Kraftbrühe für Weltveränderer**. Außerdem kann ich nur wärmstens als Grundeinrichtung einer guten Küche empfehlen: Trennkosttechniken und Einstellungswandlungstechniken, um Klagen sich zu Erkenntnissen wandeln, Ängste zu Mut werden und Krisen zu Chancen – kurzum: Die Positivator-Ecke gehört in jede Küche!