

Von Fattoush bis Quiche

Europäisch-arabischer Kochabend für die Völkerverständigung



ÜBER DEN AUTOR:

Boris Zaffarana ist Referent für Öffentlichkeitsarbeit beim DVV-Lernportal ich-will-lernen.de.

Von Boris Zaffarana

Wenn Moustafa zum Kochlöffel greift, wird es lecker. Heute wird er Baklava zubereiten. 70 der herrlich süßen Küchlein aus Blätterteig, gefüllt mit feinst gehackten Nüssen und einer geheimnisvollen, hierzulande kaum zu findenden Paste werden es am Ende sein. Sie bilden den Abschluss eines Abends der Völkerverständigung in Bonn, zu dem Gäste aus Syrien, Afghanistan, dem Iran und dem Irak sowie aus Deutschland gekommen sind.



Hobbyköche aus mehreren Ländern zaubern ein europäisch-arabisches Festessen.

Moustafa ist vor einem Jahr aus dem bürgerkriegserschütterten Aleppo hierher geflohen. Sein Deutsch ist noch etwas holprig. Aber er scheint angekommen zu sein. Er liebt Abende wie diesen. Denn da kann er sich austauschen mit Menschen aus aller Welt. So war er sofort

hellauf begeistert als er vom Engagement des Vereins „Save me“ hörte. Der hat ein Mentorenprogramm ins Leben gerufen, um Menschen wie ihm dabei zu helfen, sich in Deutschland zu integrieren. Den internationalen Kochabend bieten die Ehrenamtlichen einmal im Monat in einem Pfarrheim an. Das Interesse ist gewaltig.

Kultur des Kochens belebt

„Hier werden über das Kochen Kultur und Völkerverständigung miteinander verbunden. Da wollte auch ich unbedingt dabei sein“, erklärt die 18-jährige Studentin Kira, die erstmals gekommen ist und sich spontan bereit erklärt hat, auch beim Zubereiten des Drei-Gänge-Menüs zu helfen. Für die Deutsche war es eine interessante Erfahrung, quasi gleichzeitig Köchin Maria bei ihrer gutbürgerlichen Käse-Lauch-Hack-Suppe unter die Arme zu greifen und parallel zusammen mit Mohamed aus dem Libanon Fattoush und Kubba zuzubereiten – typische arabische Vorspeisen.

Acht einheimische sowie internationale Hobbyköche sind es am Ende, die schnibbelnd und brutzelnd in der Küche stehen, um aus den mannigfaltigen Zutaten ein europäisch-arabisches Festessen zu zaubern. Mit dabei sind



Bei den Kochabenden des Bonner Vereins „Save me“ arbeiten alle Hand in Hand.



Heimat-Rezepte

auch Interessierte, die durch den bundesweiten Kochtag der Wochenzeitung „Die Zeit“ von der Aktion gehört haben. Der findet in Kooperation unter anderem mit dem Deutschen Volkshochschul-Verband alljährlich Ende April statt und soll Menschen landauf, landab für gutes selbstgemachtes Essen begeistern. Etliche Volkshochschulen richten an diesem Datum entsprechende Kurse aus. Und der DVV tat seinen Teil, um den Kochabend von „Save me“ mit jeder Menge Teilnehmern zu bereichern.

DVV-Kochblog startet durch

Zeitgleich ging an diesem Tag heimat-rezepte.de online, der neue Kochblog der DVV-Lernportale ich-will-lernen.de und ich-will-deutschlernen.de. Das Angebot wendet sich an funk-

Rezept von _____

Zutaten
Welche Lebensmittel muss man kaufen?

Zeit
Wie lange braucht man zum Kochen?

Portionen
Wie viele Personen werden satt?

Wann isst man diese Speise?

Frühstück
 Vorspeise
 Suppe
 Hauptpeise
 Dessert
 Salat
 Beilage
 Auflauf
 Frühling
 Sommer
 Herbst
 Winter
 Weihnacht
 Ostern

Zubereitung
Wie wird die Speise gekocht?

heimat-rezepte.de: Jeder kann mitmachen.



Kochen und Kommunikation gehören zusammen: Moustafa und Kira bereiten gemeinsam Baklava zu.

tionale Analphabeten ebenso wie an Deutschlernende, die hier ohne Schwellenängste schreiben und sich über das „Vehikel“ Kochrezepte miteinander austauschen können. Quasi nebenbei erzählen sie auf diese Weise viel von der (Koch-)Kultur ihres Heimatlandes und lernen überraschend Neues über die kulinarischen Finessen ihrer neuen Heimat. Die Webseite ist bewusst niedrigschwellig aufgebaut.

Rezepte können sowohl über ein selbsterklärendes Online-Formular als auch via Fax oder Post eingereicht werden. Sie werden im DVV redaktionell aufbereitet und anschließend freigeschaltet. Natürlich machten Maria, Kira, Mohamed, Moustafa und Co. von diesem Angebot ebenfalls Gebrauch. Ihre Rezepte gehörten zu den ersten, die im Online-Kochbuch des DVV verschlagwortet sind.