

# Integrative „Küchenschlacht“

**AKTION** Unter dem Motto „Kochen ohne Grenzen“ laden Flüchtlingshelfer zum Kennenlernen ein

**BAD ORB** (ez). „Das 'Kochen ohne Grenzen' war ein voller Erfolg und ruft nach Wiederholung“, resümierte Dr. Jürgen Blumenthal vom Lions-Club Bad Orb-Gelnhausen begeistert, als die „Küchenschlacht“ geschlagen war. Eingeladen hatte ein Team von ehrenamtlich in der Flüchtlingshilfe tätigen Bad Orber Frauen, die sich auch zur Initiative „Kochen ohne Grenzen“ unter der Federführung von Anja Angelstein zusammengefunden hatten.

Mit der Aktion wollten sie einen besonderen Beitrag zur Integration in Bad Orb wohnender Flüchtlinge leisten. „Tatort“ war die Lehrküche der Kreisrealschule, die sich mit mehreren Küchenzeilen ideal eignete. Finanzielle Unterstützung kam von den Lions, sodass im Vorfeld tüchtig eingekauft werden konnte. Und weil das Fleisch, das nach islamischen Speisevorschriften zubereitet werden sollte, „halal“, also nach islamischem Recht erlaubt sein musste, fand man auch dafür einen passenden Metzger. Die weiteren Zutaten kaufte man in den Märkten der Region. Fachliche Hilfestellung gab Bernd Hoch-

heim. Er hatte auch große Töpfe mitgebracht und stand stundenlang mit in der Küche, und als einer der Herde nicht mehr wollte, nahm er kurzerhand die zu frittierende Speise mit nach Hause, um sie fertig zu gären.

Klar, dass auch Schulleiterin Ute Lehmann und Lions-Präsident Klaus Vogt die Aktion begleiteten. Zum Kochevent hatten sich rund 30 Flüchtlinge/Asylbewerber und Bad Orber eingefunden. Und weil vorausschauend für viele Gäste gekocht worden war, reichten die landestypischen Speisen aus Eritrea, Syrien, Afghanistan und Iran dann auch für die rund 100 Hungrigen, die sich zum Essen in der Aula eingefunden hatten. Hier zeigte sich, dass die Küchen vielfältig, pikant, oft raffiniert, aber auch für hiesige Gaumen schmackhaft sind: ob Falafel-Bällchen, die in Syrien besonders beliebt sind und als ein Nationalgericht gelten, oder syrisches Bulgur aus Hackfleisch. Die iranische Küche legt besonderen Wert auf Geschmacksharmonie. In Afghanistan ist Lammfleisch die bevorzugte Fleischsorte, aber auch Rindfleisch und Geflügel wer-

den gerne verarbeitet. Schweinefleisch kommt im Islam natürlich nicht auf den Tisch. Eritrea kocht wiederum ganz anders. Ein typisches Gericht ist Zigni, ein dicker, scharf gewürzter Eintopf. Und auch Kulwa, gedünstetes Rindfleisch mit Zwiebeln, wurde zubereitet.

Stundenlang wurde geschnippelt, gerührt und geformt. Viele frische Zutaten fanden sich zusammen zu Salaten, Gemüse oder appetitlichen Rohkostplatten. Und bei all dieser Fülle bedauerte es Erster Stadtrat Tobias Weisbecker, der im Namen der Stadt das „Kochen ohne Grenzen“ besuchte, dass er nicht zum Essen bleiben konnte und die gastliche Stätte schon verlassen musste, bevor die Speisen auf die hübsch gedeckten Tische in der Aula kamen. „Das ist gelebte Integration und neben dem kulinarischen Genuss ein guter kultureller Austausch. Denn dabei lernt man nicht nur die Gerichte, sondern auch die Menschen kennen und schätzen“, betonte er. Dass es auch „super geschmeckt“ hat, bekräftigte im Anschluss nicht nur Jürgen Blumenthal.