

GNZ 21.1.2016

Kochen ohne Grenzen

Flüchtlinge aus dem Iran, Afghanistan, Syrien und Eritrea schwangen in der Schulküche die Löffel

Bad Orb (nu). In der Lehrküche der Bad Orber Kreisrealschule dampfte es aus allen Töpfen. Am Schuleingang eroberte ein unbekannter Duft die Luft, bevor sich das süßlich-strenge Aroma der Zwiebeln breitmachte. Lautes Getöse und Klappern sowie Rattern von Küchenhelfern führten zum Ort des Geschehens. Knapp 30 Köche tummelten und drängten sich zwischen Kochherden und Tischen. Die einen gestikulierten und suchten Verständigung, während andere stumm in der Pfanne rührten, Nüsse hackten oder Zwiebeln schälten. Ein Team von rund zehn ehrenamtlich in der Flüchtlingshilfe tätigen Bad Orber Frauen hat sich zu der Initiative „Kochen ohne Grenzen“ zusammengefunden, um mit Asylbewerbern aus vier Ländern, die hier eine neue Heimat gefunden haben, sowie Einheimischen gemeinsam zu kochen. Das Ganze wurde unterstützt von der Kreisrealschule und gesponsert vom Lions-Club Bad Orb-Gelnhäusen.

„Seit September teilt der aus Eritrea stammende Semerap das Mittagessen in der Mensa der Schule aus“, informierte Schulleiterin Ute Lehmann. Doch benötigte



Viele Köche helfen Helen (2. von rechts) und Semerap (4. von rechts) aus Eritrea. FOTO: HEINRICH

die Schule noch jemanden, der das fertig gekochte Essen vom Altenheim St. Martin zur Schule fährt. Das Problem konnte am Helfertisch gelöst werden, und seither bringt Rigobert Zwirmlin von der Arbeiterwohlfahrt Bad Orb das Essen für ein „Dankeschön“.

Beim Stammtisch, an dem auch Dr. Jürgen Blumenthal vom Lions-Club Bad Orb-Gelnhäusen teilnahm, hat sich die Idee für ein gemeinsames Kochen mit den Flüchtlingen ergeben und wurde so gleich konkretisiert als „Kochen ohne Grenzen“. Bei den Lions fand

das Ganze große Resonanz, und finanziell unterstützten sie auch federführend die Aktion mit dem Ziel, beim gemeinsamen Kochen und Essen miteinander ins Gespräch zu kommen. Die Schulleiterin war sofort offen für das Projekt und hat die Lehrküche mit vier komplett ausgestatteten Kochstellen zur Verfügung gestellt. Damit konnte die Planung beginnen.

Die Gerichte kamen aus dem Iran, Afghanistan, Syrien und Eritrea. Im Laufe der Woche vor der Veranstaltung erfolgte das landestypische Einkaufen für jede der Gruppen. „Es geht dabei nicht nur darum, den neuen Mitbürgern beim Zubereiten landestypischer Gerichte über die Schulter zu schauen, sondern sie sollen dabei auch in Kontakt miteinander treten und beim anschließenden gemeinsamen Essen einen schönen Abend verbringen“, erläuterte Anja Angelstein, die gemeinsam mit Bernd Hochheim das Kochen ohne Grenzen organisierte.

Offizielle Zwiebelschneider vom Dienst waren Bernd Hochheim und sein Gehilfe Faxe, die mit Küchenmaschine oder dem Messer dem tränentreibenden Gemüse zu Leibe rückten und damit auch gleich das Schulgebäude parfümierten. Reza und Sarah freute es,

denn sie brauchten ganz viel davon für das „Lubia polo“ aus dem Iran mit Rinderhackfleisch, Ragout und grünen Bohnen sowie Reis. Aus Lammfleisch, Karotten, Zwiebeln und Nüssen kochte die nächste Gruppe ein ganz spezielles Essen aus Afghanistan. Einige Jugendliche schälten hierfür die Nüsse. Dazu wurde das afghanische Joghurtgetränk „Dogh“ serviert. Die Syrer widmeten sich der Falaffel. Die Kräuter dafür schnitten drei Frauen, während die weich gekochten Kichererbsen durch den Fleischwolf gedreht wurden und zähflüssig als Brei in eine große Schüssel tropften. Zu länglichen Bällchen geformt wurden die Falaffel in heißem Fett gebacken. Von Semerap und seiner Frau Helen aus Eritrea sowie einigen Helfern wurden der äthiopische Gemüseintopf „Alicha“ und das Rindfleischgericht „Kulwa“ zubereitet. Leicht eingenebelt von den Kochdämpfern entwickelte sich eine wohriechende Mischung aus Gewürzen und Aromen.

In der Aula deckte derweil das Bad Orber Helferteam die Tische für die 80 angemeldeten Gäste. Mit viel Liebe dekoriert, stellten die Köche ihre Gerichte auf das Buffet am Bühnenrand und das große Schlemmen konnte beginnen.