

Multikulti am Kochtopf

Wenn Menschen unterschiedlichster Nationen am Kochtopf zusammenkommen, dann findet wieder das Integrative Kochen von der Anröchter Initiative Intergration vor Ort (InVo) statt. Wir haben den internationalen Köchen bei der letzten Veranstaltung einmal über die Schulter geschaut.

VON HANNAH LÖSEKE

Anröchte – Es ist Mittwochabend, kurz nach fünf. Herzhafter Duft dringt aus der Schulküche der Sekundarschule, Töpfe klappern und Stimmen plappern bunt durcheinander. Schüler? Nein, die sind längst zu Hause. Heute kochen die Großen. Und die sogar richtig multikulturell: Die Initiative Integration vor Ort (InVo) hat zum Integrativen Kochen eingeladen.

Und hier gibt's alle möglichen Leckereien: Sauerkraut mit Hähnchenbrust und Kartoffeln, Brokkoliauflauf und Bulgur – Gerichte aus den verschiedensten Ländern eben. „Guck mal, Malek, das ist Sauerkraut“, sagt Erika Bürger, als der junge Syrer in ihren Kochtopf schaut. „Hast du das schon mal gesehen?“ „Ja“, sagt Malek – und übersetzt schnell für seine Mama, was Erika Bürger da Feines zaubert. Wejdan Sheik Alkasabien ist nämlich erst vor drei Monaten nach Deutschland gekommen und nimmt ihr Söhnchen zum Übersetzen mit. Das klappt super: Schon zum dritten Mal sind die beiden beim Integrativen Kochen – Fans der ersten Stunde also.

„Letztes Mal war hier nur Gewusel“, sagt Christa Albrecht lachend. „Heute sind's noch wenig. Aber Pünktlichkeit müssen die auch noch ein bisschen lernen.“ Doch als hätten sie es gehört, ste-



Sauerkraut gibt's bei Erika Bürger (r.) und der junge Syrer Malek übersetzt für seine Mama, was das ist.

FOTOS: LÖSEKE



„Ich mag das selbst sehr gerne und finde es schön, wenn das andere probieren.“

Mirey Darwich kocht gerne beim Integrativen Kochen für andere.

hen die nächsten in der Tür. 22 Hobbyköche werden es am Ende sein, die da fröhlich brutzeln. Viele von ihnen sind Stammgäste, so wie Malek und seine Mama.

Aber es ist jedes Mal jemand anderes, der kocht. Wenn sie sich bei Christa Al-

brecht anmelden, koordiniert sie diejenigen, die ein Rezept und die Zutaten mitbringen – das Geld wird anschließend erstattet.

Auch Ahmad Hallak und seine Frau Widad Tarakji sind schon zum zweiten Mal dabei; sie kommen sogar aus Lippstadt, haben aber vorher anderthalb Jahre in Anröchte gewohnt. „Ich mag die Stimmung hier in Anröchte“, sagt Ahmad Hallak. „Das ist wie eine kleine Familie.“ In Lippstadt sei das anders.

Aber für seine kleine Familie lässt er auch den Prüfungsstress (er studiert in Bochum Medizintechnik) Prüfungsstress sein. „Der Bauch ist jetzt wichtiger“, sagt er grinsend, während er Mirey Darwich über die Schulter sieht.

Sie kocht Hähnchenbrust in Zwiebelwasser. Für einen Brokkoliauflauf mit Béchamelsauce. „Das ist nicht syrisch“, erzählt sie. „Ich mag das aber selbst sehr gerne

und finde es schön, wenn das andere probieren.“ Kochen kann sie: In Lippstadt hat sie



Ein arabisches Gericht bereitet Samar Baladir zu.

sogar einen Imbiss.

Richtig arabisch ist es derweil bei Claude Badra und Gattin Samar Baladir. Sie kochen eine Speise mit Bulgur, Zwiebeln, Olivenöl, Granatapfelsirup und Zitrone, dazu gibt's Papa Anoug – also ein Gericht aus Knoblauch, Auberginen, Sesampaste, Zitronen, Granatäpfeln und Petersilie.

Elisabeth Kirchhoff steht daneben und lugt neugierig über die Schultern. Ein Rezept? Das gibt's hier nicht. Hier wird aus dem Kopf gekocht. „Wenn Sie das essen wollen, bestellen Sie mich und ich koche für Sie“, sagt Claude Badra schmunzelnd. Wenn das nicht ein Angebot ist.

Bis es aber soweit ist, darf Elisabeth Kirchhoff erstmal – gemeinsam mit den anderen Köchen – probieren, wie die Gerichte überhaupt schmecken. Na dann mal: Guten Appetit!