Und plötzlich ist Afghanistan ganz nah

Beim Integrationsprojekt „Mir“ kochen und essen Flüchtlinge zusammen mit Deutschen

Von Philipp Richter

Mohibullah Faizi (von links), Sybille Großmann und Farima Akbarzada kochen das afghanische Nationalgericht Qabilie Palau. FOTOS: PHILIPP RICHTER

RAVENSBURG - Integration geht auch durch den Magen, findet Lisa Fiedler und genau deswegen hat die Ravensburger Designagentur d-werk zusammen mit dem Arbeitskreis Asyl Ravensburg das Projekt „Mir“ ins Leben gerufen, was für „Menschen in Ravensburg“ steht. Es ist ein Integrationsprojekt, bei dem Flüchtlinge zusammen mit Ravensburgern die Nationalgerichte aus deren Herkunftsländern kochen. Unterstützt wird das Projekt von der „Schwäbischen Zeitung“, die darüber berichten wird. Der erste Abend hat bereits stattgefunden, an dem afghanische Flüchtlinge gekocht haben.

Es riecht orientalisch, genau kann man den Geruch aber nicht beschreiben, der in der Luft liegt. Erahnen lassen sich Kardamom, Zimt und Lorbeer. Nur eines scheint sicher zu sein: Das, was da in der Schulküche gekocht wird, muss lecker sein. „In Afghanistan gibt es 56 Provinzen, und es gibt auch 56 verschiedene Arten Reis zu kochen“, sagt Farima Akbarzada. Sie ist die Chefköchin an diesem Abend. Die ganz spezielle Art Reis zu kochen, die spezielle Gewürzmischung und die Rosinen, die eine süße Note in den würzigen Reis bringen, ist das Besondere an der afghanischen Küche. Qabilie Palau heißt das Nationalgericht, das sie und die anderen Flüchtlinge servieren werden.

Fremd und trotzdem beim Du

Bereits um 18 Uhr ist in der Schulküche der Grundschule Weißenau reges Treiben. An den Herden stehen Frauen mit Kopftuch und Männer mit Schürzen. Sie bereiten schon einmal vor, bis die Gäste um 18.30 Uhr kommen werden. Man begrüßt sich herzlich, man ist gleich beim Du. Nachnamen gibt's hier nicht mal auf den Namensschildern, die sich jeder schreibt – man soll sich ja kennenlernen. Fremd sollen sich die Menschen nicht mehr länger sein.

Integratives Kochprojekt Ravensburg

nen. Die edel gedeckten Schultische fallen den Gästen als Erstes ins Auge. Die Tische mit langen weißen Decken sind in U-Form gestellt, silbern schimmerende Kerzenleuchter, Weingläser, rote Servietten und eine kleine afghanische Flagge stehen auf der Tafel. Es sieht so überhaupt nicht nach Schulküche auf.

Die Gäste sind an diesem Abend Mitarbeiter von Remo Wagner, dem Chef von Wagner Sanitär in Weißenau, der diesen Abend gesponsert hat. Sie mischen sich vorsichtig unter die Kochenden, linsen in die Töpfe, reichen die Zutaten nach Anweisung. Noch sieht alles fremd für viele aus, so fremd, wie es in der Küche riecht. Fremde Menschen, fremde Gerüche, aber fremd fühlen sich wohl in erster Linie die Gäste in der Küche. „Afghanistan kennt man eigentlich nur aus den Nachrichten und bringt man erst mal mit Krieg in Verbindung. Die wenigsten kennen wohl Afghanen“, sagt Remo Wagner. Deswegen hat er sich dazu entschieden, beim Projekt „Mir“ („mir“ heißt auf Schwäbisch „wir“) mitzumachen. Die Menschen sollen sich kennenlernen.

Genau das ist auch die Intention, die das d-werk hat. „Ich will nicht sagen ‚mir schaffet das', ich sage ‚mir packen das an und schauen, was dabei herauskommt'“, sagt Stephan Kämmerle vom d-werk bei seiner Begrüßung an diesem Abend. Und einen Beitrag dazu soll „Mir“ sein. Menschen kochen, essen und reden miteinander. „Wir wollen voneinander lernen, deswegen haben wir uns bewusst für eine Schulküche entschieden“, sagt Kämmerle. Sechs Abende sind geplant, jeden Abend werden Gerichte aus einem anderen Land gekocht, von dem Flüchtlinge in Oberschwaben leben. Am Ende wird ein Kochbuch mit den Gerichten und Geschichten über Menschen erscheinen.

Das Rezept scheint aufzugehen. Am Ende sitzen am Tisch die Flüchtlinge immer abwechselnd mit einem Mitarbeiter der Firma Wagner oder einem Helfer vom Asylkreis Ravensburg. Die Menschen, die fremd waren, finden zueinander – über das Essen entwickeln sich Gespräche. „Die Verständigung ist etwas schwierig, aber man kann sich trotzdem unterhalten. Es war total interessant, mit den Flüchtlingen zu sprechen“, sagt Axel Dorno hinterher. Er hat an diesem Abend zum ersten Mal mit Flüchtlingen zu tun. „Ich finde es klasse, dass Menschen sich für solche Projekte einsetzen“, sagt Dorno.

Am Ende gibt es zwei Praktika

Viele erzählten von ihrer Geschichte, wie der 39-jährige Noor Mohammad, der vor den Taliban floh. „Einen Freund haben sie vor meinen Augen getötet. Ich sehe in meiner Heimat keine Zukunft“, erzählt er. In der Schulküche Weißenau kommen bei den Flüchtlingen die Erinnerungen an zu Hause wieder auf. Afghanische Musik läuft, es riecht und schmeckt nach Zuhause für die Flüchtlinge. Für die Deutschen riecht es und schmeckt es fremd, aber auch irgendwie faszinierend – nach einer Welt, die sie nicht kennen. Noor Mohammad erzählt dann aber auch, dass es schwierig ist, in Deutschland Fuß zu fassen, und von der Angst, abgeschoben zu werden. „Die Syrer dürfen bleiben, da geht alles ganz einfach, mich hat man noch nicht einmal gefragt, warum ich gegangen bin“, sagt der Flüchtling.

Anders herum berichtet Remo Wagner von den Problemen des Handwerks, geeignete Arbeitskräfte zu bekommen. „Kaum noch einer will im Handwerk arbeiten, dabei hat man hier auch viel Möglichkeiten“, sagt er. Und noch an diesem Abend hat Remo Wagner zweien ein Praktikum angeboten, entwickelt hat sich das ganz zufällig. „Wir brauchen dringend Fachkräfte, und Integration funktioniert halt auch über die Arbeit. Ich will ihnen eine Chance geben“, sagt Wagner. Neue Bekanntschaften sind in wenigen Stunden geknüpft – auch wenn sie sich nicht unbedingt zum nächsten Feierabendbier verabreden werden, eines ist geschafft: Fremd sind sich jetzt beide nicht mehr, Deutsche und Afghanen. Und gegen die Integration der afghanischen Küche hat niemand etwas einzuwenden – im Gegenteil.

Auf dem gedeckten Tisch steht die afghanische Flagge. Nach Schulküche sieht diese Tafel überhaupt nicht aus.

Ein **Video vom Kochabend** gibt es im Internet unter:
» www.schwaebische.de

Das Rezept für Qabilie Palau

Zutaten für vier Portionen: 300 g Langkornreis, 200 g Karotten, 3 EL Rapsöl, 50 g geschälte Pistazien, 50 g Mandelstifte, 2 TL Zucker, 100 g Rosinen und 1 TL Reisgewürz.

Zutaten für das charakteristische Reisgewürz: 1/2 Lorbeerblatt, 3 getrocknete Kardamomkapseln, 1 bis 2 Kardamomsamen, 1 Nelke, 2 Prisen Zimt, 1/4 TL Kreuzkümmel, kleines Stück getrocknete Chilli, 1/4 TL getrockneter Korriander. Alle Gewürze mischen und fein mahlen.

Zubereitung: Den Reis waschen und mindestens eine Stunde quellen lassen. Die Karotten in feine Streifen schneiden und drei Minuten in Öl anbraten. Die Rosinen, Mandelstifte und Pistazien kurz mitbraten und dann zusammen zur Seite stellen. Danach den Reis abgießen und in einem Liter Salzwasser etwa fünf Minuten kochen und danach das überschüssige Wasser abgießen. Die zwei Teelöffel Zucker dunkel karamellisieren und mit 100 ml Wasser ablöschen und rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Das Karamellwasser unter den Reis heben. Den Reis anschließend mit Salz und Reisgewürz abschmecken und mit den angebratenen Karotten, Rosinen, Mandelstiften und Pistazien bedecken. Ein Küchenhandtuch zwischen den Topf und den Topfdeckel einklemmen und den Reis bei kleiner Hitze etwa eine halbe Stunde dampfen lassen. Wenn der Reis leise zu knistern beginnt, ist das Gericht fertig. Guten Appetit! (sz)