

Essen verbindet bei „ReFoodgee Day“

Die Flüchtlingshilfe organisierte eine Aktion, bei der Sprockhöveler Gerichte aus verschiedenen Nationen bei internationalen Gastgebern kennenlernten

Von Lena Zaubzer

Kurz vor 18 Uhr klingelt es bei Akhmad Muzafarov (39) an der Tür. Der Tisch ist bereits gedeckt, alles ist vorbereitet für die Gäste, die vor der Tür stehen. Wer heute im Rahmen des „ReFoodgee Day“ bei ihm und seiner Frau Rafoatkhon essen wird, weiß er noch nicht. Organisatorin Miriam Venn von der Flüchtlingshilfe hat Gästen und Gastgebern bis zur letzten Minute nichts verraten. Quasi ein „Blind Date“ oder besser „Blind Dinner“.

„Ich hoffe, diese Aktion ist nur der Anfang und es kann sich zur Tradition entwickeln.“

Akhmad Muzafarov Gastgeber

Einen Tag vor dem kulinarischen Abend hat Rafoatkhon Asoeva, wie die meisten anderen Gastgeber, schon angefangen, das Essen vorzubereiten. Ihre Gäste bekommen tadschikische Gerichte, alles auch in vegetarischer Ausführung. Als Vorspeise hat sie Suppe mit Hähnchen und Linsen vorbereitet, dazu gibt es Chakaldak, Teigkugeln mit Kräutern. Danach stehen Sambosa, Teigtaschen, und Mantu, mit Hackfleisch, Kartoffeln oder Kürbis gefüllte Blätterteigtaschen, auf der Speisekarte. Auch am Nachschicht wird nicht gespart: Zwei Torten, Honig- und Biskuittorte, bekommen die Gäste vorgesetzt.

„Ich hoffe, Miriam hat unsere Gäste informiert, dass sie seit ges-



Gastgeber aus Ägypten: Gamal Mosaab und seine Frau Noor Jasin mit ihren Kindern bewirten ihre Gäste beim „ReFoodgee Day“.

FOTOS: BARBARA ZABKA

tern nichts mehr gegessen haben“, sagt Akhmad Muzafarov, der sich um den Service kümmert. Für ihn ist das ein ganz besonderes Fest, denn es gibt gute Nachrichten: Seine Mutter, die im Moment noch in einer Erstaufnahmestelle 130 Kilometer entfernt lebt, darf nun zu der Familie nach Sprockhövel ziehen. „Ich hoffe, diese Aktion ist nur der Anfang und es kann sich zu einer Tradition entwickeln.“ Der „ReFoodgee Day“ sei toll um die eigene Kultur und das Land zu zeigen, sagt Muzafarov.

Zehn Flüchtlingshaushalte bekochen Sprockhöveler mit somalischen, afghanischen, albanischen, syrischen, ägyptischen oder marokkanischen Spezialitäten. Eine deutsche Gruppe hat ihrerseits zehn Flüchtlinge zu sich eingeladen. Alle Haushalte kochen traditionelle Gerichte, die in den Ländern häufig gegessen werden.

Die Gastfreundschaft spielt in den Kulturen eine ganz besondere Rolle. „Jeder Gast muss sich wie zu Hause und als Teil der Familie füh-

len“, sagt Artyom (13), dessen Familie aus Armenien stammt. Die Aktion soll genau dieses Gefühl vermitteln und dazu beitragen neue Leute kennen zu lernen – schließlich verbindet Essen.

Beim gemeinsamen wöchentlichen Kochen hat Miriam Venn gute Erfahrungen gemacht: „Alle aus der Gruppe können mega gut kochen.“ Obwohl es da schon einmal einige Hindernisse gibt, denn nicht alle nötigen Produkte gibt es hier im Supermarkt einfach zu kaufen.

Vor allem aber wollen die Flüchtlinge etwas zurückgeben und sich bei den Sprockhövelern bedanken.

49 Teilnehmer bei zehn Gastgebern

■ Für Miriam Venn von der Flüchtlingshilfe war die Premiere **ein Erfolg**. Es gab 49 Teilnehmer bei zehn Gastgebern. Wegen eines kaputten Herds kochten zwei Familien gemeinsam.

■ „Viele Gäste haben schon **Gegeneinladungen ausgesprochen** und wollen sich wiedersehen oder bei uns anfangen mitzuhelfen“, so Venn.

Und dafür legen sie sich ins Zeug. Zwei Familien kochen in der Gemeinschaftsunterkunft – da gibt es keinen passenden Tisch. Venn: „Sie haben über das Internet einen gebrauchten Couchtisch gekauft und sind Freitag extra losgefahren, um den zu holen.“

Schließlich müssen alle Gäste einen guten Eindruck haben, sagt Artyom. Er freut sich besonders auf die Gäste, denn: „Meine Mutter und ich spielen Klavier für sie.“ Er freut sich auf gute Gespräche. „Und vielleicht gibt es ja auch den ein oder anderen guten Kommentar zum Essen.“



Das Küchenteam Rafoatkhon Asoeva und Schwiegermutter Malika Turaeva.



Gastgeber aus Afghanistan: Edris und Fariha Mirzae.



Beim Menü aus Ägypten steht unter anderem Hähnchen auf dem Tisch.



Mantu sind mit Fleisch oder Kürbis gefüllte Teigtaschen.



Erfrischender Granatapfel gehört zum afghanischen Menü.



Zahlreiche tadschikische Gerichte standen auf dem Speiseplan.