

Topfgucker: Einheimische und Geflüchtete kochen gemeinsam

Von Christoph Meer

Viele Köche verderben den Brei? Von wegen. Die „Topfgucker“ beweisen jede Woche eindrucksvoll das Gegenteil. Einheimische und Geflüchtete kochen gemeinsam nach Rezepten aus aller Welt. Das macht Spaß und schmeckt.

Die Küche im Jugendzentrum an der Eickerstraße 23 in Niedersprockhövel ist rappellvoll. Gleich zehn Personen wuseln durcheinander. Die einen schälen Kartoffeln, andere mischen Gewürze oder waschen Hühnerfleisch. Die bunte Truppe aus Afghanistan, Deutschland, Syrien und Pakistan kommt trotz Sprachengewirr gut miteinander klar. Thualnurean aus Syrien ist heute Chef im Ring. Er hat die Zutaten für das Gericht besorgt, auf das die Topfgucker sich beim letzten Treffen geeinigt hatten. Auf die Frage nach dem Namen des Rezeptes, übersetzt er mit Hilfe seines Smartphones: „Gewürztes Huhn“ heißt es im Display. Eine bescheidene Bezeichnung für eine phantastische Mischung aus Hühnchen, Kartoffeln, Tomaten, Joghurt, Koriander, Paprika, Curry, Kreuzkümmel, Pfeffer, Knoblauch, Chili, Senf und Bockhornkleesamen. Schon bevor das alles in den Backofen geschoben wird, verbreitet die frisch zubereitete Gewürzpaste einen verführerischen Duft. In einem Profi-Restaurant stünde sicher ein hochtrabender Name auf der Speisekarte, etwa Gebackenes Hühnchen Damaszener Art auf einem Bett aus Kartoffelscheiben.

Martina Dornieden – von allen nur „Tina“ genannt – und Birgit Schniedermeier haben das Topfgucker-Projekt für die Flüchtlingshilfe Sprockhövel auf die Beine gestellt. Tina bemuttert die Montagsgruppe, die sich alle 14 Tage um 18 Uhr im Jugendzentrum trifft. Die zweite Gruppe, die in den Wochen dazwischen dienstags um 19 Uhr die Küche stürmt, betreut Birgit. Die beiden kümmern sich vor allem um Organisation und Finanzen. Alle zahlen einen kleinen Beitrag, die restlichen Kosten übernimmt die Flüchtlingshilfe.

Das Hühnchen brutzelt im Backofen, auch der Nachtisch aus Beeren und Joghurt ist fertig, nun versammeln sich die Topfgucker um den Tisch. Darauf liegt eine bunte Wachstuchdecke. Von Avocado bis Zwiebel sind dort alle gängigen Gemüsesorten abgebildet. Wer das deutsche Wort für Fenchel nicht kennt, tippt einfach mit dem Zeigefinger auf das Foto. Und was heißt eigentlich Radieschen auf Dari? Isst man in Pakistan auch so viel Kohl wie in Deutschland? Bis das Essen gar ist, bleibt genug Zeit, nicht nur über Rezepte zu reden. Hier kommt alles auf den Tisch. Miteinander essen, miteinander reden – so lernt man sich am besten kennen und verstehen. Und genau darauf kommt es den Topfguckern an.

Wer jetzt auf den Geschmack gekommen ist und mitmachen will, kann sich bei der Flüchtlingshilfe melden: fluechtlingshilfe-sprockhoevel.de.

Mögliche Bildunterschriften

Foto Topfgucker a:

Lecker, lecker. Adnan, Thomas, Hijran, Tina, Friba, Susanne, Axel, Elham, Thualnurean und Malik (von links) präsentieren ihr gemeinsames Gericht.

Foto Topfgucker b:

Friba, Elham, Thualnurean und Malik (von links) bei der Arbeit.

Foto Topfgucker c:

Hijran bereitet den Nachtisch zu, Malik und Thomas schälen Kartoffeln (von links).

Foto Topfgucker d:

Fast fertig: Nun muss das gewürzte Hühnchen nur noch in den Ofen.