

Gemeinsam kochen schafft gegenseitiges Verständnis

04. Dezember 2018

Wenn Liebe durch den Magen geht



© Atmedeimah - Fotolia.com

#23231423

Ein altes Sprichwort heißt: „Liebe geht durch den Magen.“ Dieser köstliche Weg der Annäherung an ein anderes Land, durch die Annäherung an andere Gerichte und Essgewohnheiten, wird in diesem Kapitel besprochen. So gut das klingt, aber hier werden große Unterschiede in den einzelnen Kulturen deutlich und es wird auch ein erhebliches Maß an Toleranz gefordert. Man sollte ja meinen, dass Kinder und Jugendliche noch offen sind für Neues, kann aber mit großem Erstaunen feststellen, wie sehr auch sie doch vom Elternhaus oder anderen Einflüssen geprägt sind. Das kann schon bei kleinen Anlässen vor dem Zubereiten der Gerichte deutlich werden:

Viele russische Jungen haben schlichtweg andere Vorstellungen von ihrer „Rolle im Haushalt“: Kochen, Abwaschen, Saubermachen sind für sie (das ist jetzt eine Verallgemeinerung, natürlich gibt es Ausnahmen) „Mädchenkram und unter ihrer Würde“. Dessen muss man sich bewusst sein, wenn man dieses Projekt angeht. Das gilt auch für viele türkische und arabische Jungen, obwohl sie an der Stelle oft offener sind, besonders, wenn sie schon länger in Deutschland leben und schon in Kindergarten, Flüchtlingsunterkünften, offenen Ganztagschulen mit solchen Tätigkeiten vertraut gemacht worden sind. Deshalb ist es wichtig, dass vorher geklärt wird, wie die Jungen und Mädchen diese Rollenverteilung in der Gruppe sehen, weil sonst endlose Diskussionen und Streitereien im Projekt schon vorprogrammiert sind, die den Gruppenprozess eher belasten als fördern. Dann kommt es nicht zu der erhofften Annäherung, sondern zu einer Spaltung. Aber wenn der begleitende Erwachsene neugierig macht und selbst mit Begeisterung für Neues und Fremdes an so ein Projekt herangeht, wird er auch eher auf Offenheit bei den

Kindern treffen. Oder wir erklären am Anfang ganz klar die Regel, dass jeder in der Gruppe alle Aufgaben ausprobiert und ausführt.

Anders als im Kapitel „Der Duft der großen weiten Welt“ werden die anderen in der Gruppe diesmal nicht überrascht, sondern sie erfahren schon vorher, auf welche Gerichte sie sich freuen können. Wenn man ein wenig Zeit hat, sich auf das Neue vorzubereiten, ist die Offenheit größer und oft bestätigt sich wieder der Spruch: „Vorfreude ist die größte Freude!“ Nein, das stimmt nicht ganz, denn die Köstlichkeiten, die sie kennenlernen, werden eine wahre Freude für den Gaumen sein.

Diesmal werden also die Gerichte zusammen gekocht oder zubereitet und dieses gemeinsame Tun ist auch gut für das Zusammengehörigkeitsgefühl der Gruppe. Da ist immer einer, der hauptverantwortlich für das Essen ist, aber die anderen sind genauso wichtig, weil ohne sie die Mahlzeit überhaupt nicht zustande kommen würde. Der gemeinsame Schmaus ist dann der Höhepunkt. Nach solch einer leckeren Erfahrung wird das Spülen und Aufräumen auch schnell erledigt werden, erst recht, wenn der Dienst schon vorher festgelegt wurde, und man weiß, dass beim nächsten Mal andere diese Aufgabe übernehmen werden.

Zunächst können die Kinder entscheiden, ob sie die Gerichte des Landes im Original kennenlernen und auch scharfe Gewürze und total fremde Geschmacksrichtungen ausprobieren wollen, oder ob etwas milder, „deutscher“ gewürzt werden soll. Aber warum sollen die deutschen Geschmacksnerven ausschlaggebend bei diesem Projekt sein, wenn Türken, Russen, Italiener, Spanier, Franzosen, Syrer, Japaner, Afghanen, Ivorer, Albaner ... gleich stark vertreten sind? Nur weil wir gerade in Deutschland sind? Die meisten Kids sind neugierig und wollen gerne Helden spielen: Je schärfer, desto besser werden sie sich fühlen. Also wird in der Regel das Original gekocht.

Dann kann sich jeder entscheiden, ob er den anderen sein Lieblingsessen vorstellen will, oder ob sich jeder zu Hause erkundigt, welches Gericht typisch für sein Heimatland ist. Natürlich kann jeder Unterstützung von zu Hause bekommen. Eltern oder Verwandte, die bei diesem Projekt mitmachen wollen, sind herzlich willkommen.

Auch hier kann der begleitende Erwachsene hilfreich sein: Kinder und Jugendliche benehmen und bewegen sich in Jugendgruppen anders als zu Hause. Besonders arabische, türkische und russische Jungen und Mädchen müssen daheim auf die Eltern hören, während sie nach außen gerne erwachsen, groß, unabhängig, dominant, eben „cool“ wirken wollen. Und welcher Jugendliche mag sich vor anderen Gleichaltrigen in der „Du-hast-hier-zu-gehören-Position“ zeigen, wenn die Eltern anwesend sind? Der begleitende Erwachsene kann vorher das Thema in der Gruppe ansprechen. Schnell werden die Jungen und Mädchen merken, dass sie nicht alleine in dieser Position sind, und das Solidaritätsgefühl macht es ihnen leichter, auch wieder in die „Kind-Rolle“ zu schlüpfen, in der sie zu Hause sind, ohne ihre Position in der Gruppe zu gefährden. Je freier der Erwachsene dieses Thema anspricht, umso leichter wird es sein, darüber zu sprechen.

Das war jetzt ein großer theoretischer Teil, der aber notwendig ist, wenn das Projekt gelingen soll. Jetzt kommen die praktischen Rezepte aus den unterschiedlichen Ländern.

Türkische Pizza – Lahmacun

Berus fängt an und bäckt mit den anderen „Türkische Pizza“. Er bekommt Unterstützung von seiner Mutter, denn zu Hause braucht er tatsächlich nicht viel zu machen. Auch wenn seine Mutter berufstätig ist, erledigt sie zu Hause die ganze Hausarbeit, nur manchmal muss Arzu, Berus' ältere Schwester, helfen. Die Mutter macht das ganz geschickt: Sie hat eine fertige türkische Pizza mitgebracht, damit die Kids wissen, wie das Ergebnis aussehen soll. Dann zeigt sie, was alles für die Pizza, den Salat und das Zaziki gebraucht wird:

Für die Pizza: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Schafskäse, Knoblauch, Tomatenpaste, Rotkohl, außerdem eine Schüssel, ein Küchentuch, Nudelhölzer oder glatte Flaschen, Löffel, Alufolie

Für den Salat: Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Paprika, Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Basilikumblätter, außerdem eine Schüssel, Brettchen, Messer und Salatbesteck

Für das Zaziki: Joghurt, Knoblauch, Gurken, Salz, Pfeffer, außerdem eine Schüssel, Reibe, Löffel

Dann verteilt Berus' Mutter ganz schnell die Aufgaben: Die einen waschen und schneiden die verschiedenen Gemüsesorten für den Salat klein. Die anderen schauen ihr bei der Teigzubereitung zu. Alle sind ganz erstaunt, dass die Mutter die Zutaten nicht mit der Waage abwägt, sondern nach Gefühl Mehl und Wasser zugibt. Sie benutzt auch kein Knetgerät, sondern kniet sich auf den Boden und knetet Mehl, Wasser, Salz und Hefe in einer großen Plastikschüssel zusammen. So hat sie es von der Oma gelernt, und das kann nur gut und richtig sein. Außerdem hat sie so mehr Kraft und spürt genau, wie sich der Teig anfühlt, ob sie noch mehr Mehl zugeben muss oder mehr Wasser. Dann legt sie ein sauberes Küchenhandtuch über die Schüssel mit dem Teig und lässt ihn an einem warmen Ort (Heizung oder Backofen bei 40°C) eine Weile gehen.

Die deutschen Kinder, die zu Hause schon öfter Kuchen gebacken haben, und immer gehört haben, dass sie genau nach Rezept die Zutaten abwägen müssen, sind ganz verblüfft, dass es auch so geht. Sie fassen alle den Teig einmal an, damit sie wissen, wie er sich anzufühlen hat, merken sich so ungefähr das Mengenverhältnis, den Rest macht die Erfahrung. Das meint jedenfalls Berus' Mutter und sie macht ihnen Mut, weil ihre erste Pizza auch nicht perfekt war.

Nachdem der Teig 20 Minuten gegangen ist, reißen sie ihn in kleinere Stücke und kneten ihn gut durch. Dann rollen sie mit einem Nudelholz und Weinflaschen (weil es nicht so viele Nudelhölzer gibt), die sie mit ein wenig Mehl eingerieben haben, die Teigstücke zu desserttellergroßen Fladen, die jetzt belegt werden. Dazu holt Berus' Mutter eine Spezialität aus der Türkei aus der Tasche: In der Sonne getrocknete und in Olivenöl eingelegte Tomatenpaste. Ordentlich Knoblauch ist darin, das riecht man sofort. Welche Gewürze noch dazu gehören, das bleibt Omas Geheimnis, aber die Kids können damit ihre Pizza großzügig einstreichen. Die Paste gibt es, wenn auch nicht ganz so gut wie Omas selbst gemachte, in vielen türkischen Lebensmittelgeschäften.

Wer will, kann auch noch Schafskäse aufbröckeln. Lahmacun wird normalerweise nur mit der Tomatenpaste bestrichen. Die fertig bestrichenen Fladenbrote werden jetzt auf, mit Backpapier ausgelegte, Backbleche gepackt und 10 Minuten bei 200°C (180°C im Umluftherd) gebacken. Die Kids nehmen die fertigen Fladenbrote, packen noch, in feine Streifen geschnittenen, Rotkohl und Zaziki darauf, rollen sie auf und in Alufolie ein. So bleiben sie warm, bis jeder sein Lahmacun fertig hat und alle gemeinsam essen können. Sehr clever.

Salat

Die Zeit, die der Hefeteig zum Gehen braucht, wird genutzt, um den Salat und das Zaziki zu machen. Auch für den Salat gibt es kein Rezept mit genauen Mengenangaben. Die Kids haben Gurken, Tomaten, Paprika und Schafskäse klein geschnitten, grüne und schwarze Oliven hinzugegeben und alles vermengt. Dann haben sie Olivenöl und Essig über die Mischung gegossen, Salz und Pfeffer und ein paar Basilikumblätter darüber gestreut und das Ganze vermengt, probiert und den Salat für gut befunden – wunderbar.

Zaziki

Dieses typische Gericht darf natürlich nicht fehlen. Für ihre vierköpfige Familie nimmt die Mutter

folgende Zutaten (also hochrechnen für die ganze Gruppe):

- 1 großer Becher türkischer Joghurt (500 g)
- 1 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, glatte Petersilie oder Dill

Der Joghurt wird mit einem Schneebesen glatt gerührt. Die Salatgurke waschen die Kids, schneiden sie mit einem Messer klein und geben sie dann zu dem Joghurt. Die Knoblauchzehen schälen sie, quetschen sie mit einer Knoblauchpresse aus und geben sie in die Masse. Diese wird dann noch mit ein wenig Olivenöl, Salz, Pfeffer und klein geschnittener Petersilie oder Dill gewürzt – fertig. Wer will, gibt noch ein wenig Olivenöl auf das Zaziki und dekoriert es mit Dill oder Petersilie. Berus' Mutter hat fünf normale Fladenbrote mitgebracht, die mit dem letzten Lahmacun im Backofen noch mal kurz aufgebacken werden. Warm schmeckt das Fladenbrot am besten.

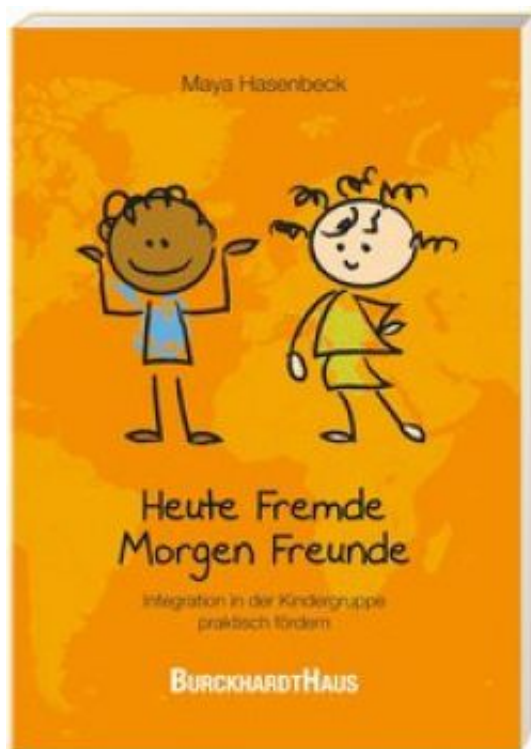
Draußen scheint die Sonne und es ist wunderbar, mit den ganzen Köstlichkeiten unter den großen Kastanienbaum zu ziehen, dort Decken auszubreiten und ein gemütliches Picknick abzuhalten, was Türken auch gerne machen. Sobald die Sonne draußen ist, sind sie im Park. Gemütlich ist das. Jeder hat von zu Hause einen Teller und Besteck mitgebracht. Die Schüssel mit Zaziki steht in der Mitte. So kann jeder mit seinem Stück Fladenbrot hineindippen. Die Lahmacun sind sowieso praktisch aufgerollt und brauchen kein Besteck. Genügend Papierservietten sind auch da.

Pfefferminztee

Berus' Mutter hat auch drei Thermoskannen mit heißem Tee mitgebracht. Sie reicht kleine Gläser, eine Dose mit Zucker und ein Bündel Pfefferminze herum. In der Türkei wird der Tee mit viel Zucker getrunken, aber hier nimmt sich jeder so viel wie er will. Jeder kann auch selbst ein paar Pfefferminzblätter abzupfen, in sein Glas geben und dann den heißen Tee auffüllen. Das ist gar nicht schlecht, an einem heißen Tag ein heißes Getränk zu trinken, man schwitzt danach gar nicht so schnell.

Das war ein gemütlicher Nachmittag. Die Kids hören auch noch türkische Geschichten. Eine davon ist im ersten Teil dieses Buches zu finden.

Berus hat sogar an einen Korb gedacht, in dem das schmutzige Geschirr und der Abfall mitgenommen werden können. Vorbildlich!



Diesen Artikel haben wir aus folgendem Buch entnommen:

Heute Fremde Morgen Freunde
Integration in der Kindergruppe praktisch fördern

Hasenbeck, Maya
Burckhardt Haus-Laetare
ISBN: 9783944548296
12,95 €

[Mehr dazu auf www.oberstebrink.de](http://www.oberstebrink.de)



_ Besuchen Sie Oberstebrink/Burckhardt Haus Verlag auf Facebook



_ Besuchen Sie Oberstebrink/Burckhardt Haus Verlag auf Instagram

- [Mail](#)
- [Integration](#)
- [Kochen](#)

- [Rezepte](#)
- [Toleranz](#)