



Für die Kameraleute des mdr schlüpften Razeg Youssefi und Meysam Kharazmi gerne noch mal in die Rolle des Kochs.

Foto: camera900.de

Beim Gemüse schnippeln Rezepte gesammelt

Flüchtlinge, die in der Tafel ehrenamtlich mitarbeiten, stellten innerhalb eines Projektes ihre kulinarischen Tricks und Tipps in einem Kochbuch zusammen.

Von Cathrin Nicolai

Sonneberg – Viola Thaus Idee, ein ganz spezielles Kochbuch herauszubringen, stieß bei den Flüchtlingen, die in der Sonneberger Tafel mithelfen, schnell auf Zustimmung. Fast jeder der gut 16 Teilnehmer erinnerte sich noch an ein Rezept von Mutter oder Großmutter. Schnell waren die zusammengetragen und selbstverständlich auch ausprobiert. Inzwischen ist das Kochbuch „Orient trifft Okzident – Vielfalt, die schmeckt“ fertig und kann von Interessenten erworben werden.



So sieht das neue Kochbuch „Orient trifft Okzident“ aus.



Beim Gemüseschnippeln (von links): Majid Shams, Viola Thau, Meysam Kharazmi, Tafel-Mitarbeiterin Sylvia Möller und Razeg Youssefi. Fotos: Löffler

Die selbstständige Ernährungsberaterin Viola Thau, welche Melanie Wagner-Köhler, die Leiterin der Diakonie, persönlich kennt, wollte etwas Neues ausprobieren. Ihre Idee: mit den Flüchtlingen, die in der Tafel etwas kochen. Dank des Projekts „Toleranz geht durch den Magen“, das durch das Bundesprogramm „Toleranz fördern – Kompetenz stärken“ gefördert wird, war auch schnell eine Möglichkeit gefunden, die Idee in die Tat umzusetzen. „Fast jeder konnte sich noch an eine Spezialität aus seiner Heimat erinnern und erzählte davon“, weiß Thau. Manchmal wusste man allerdings nicht mehr ganz genau, welche Zutaten dafür benötigt wurden. „Dann habe ich im Internet nachgeschaut“, erklärt sie. Bei der Vor- und Zubereitung half jeder mit. Flüchtlinge und Asylbewerber kauften ein, schnippel-

ten Gemüse und kochten natürlich gemeinsam.

Vor Kurzem duften sie das gemeinsame Kochen noch einmal vor laufenden Fernsehkameras wiederholen. Das mdr hatte von diesem Projekt erfahren und drehte einen kleinen Beitrag. Für die Iraner Meysam Khasazmir und Majid Shams sowie Razeg Youssefi aus Afghanistan kein Problem. Gerne schlüpften sie noch einmal in die Rolle der Köche, putzten und schnippelten Gemüse und zauberten ein leckeres Essen. In ihren Kochstunden in der Tafel erzählten die jungen Männer von ihrer Heimat und aus ihrem bisherigen Leben. Zudem tauschten sie sich untereinander über die Gründe ihrer Flucht aus. Nicht immer fiel es ihnen einfach, alles in Deutsch zu erzählen. „Spätestens beim Gemüse-Schnippeln sind sie in ihre Muttersprache

zurückgefallen“, weiß Thau. Doch jeder bemühte sich und konnte sich notfalls auch mit Hand und Fuß den anderen verständlich machen.

Jeder, und darauf sind die Organisatoren besonders stolz, bemühte sich um Toleranz und Verständnis. Trotz aller kultureller und politischer Unterschiede, die die Flüchtlinge und Asylbewerber nun einmal haben, klappte der „Kochkurs“ hervorragend. Für ihre Menüs, die nach dem Fertigstellen auf den Tisch der Sonneberger Tafel, ernteten die Hobbyköche von allen Seiten Zustimmung. Das spornte zum Weitermachen an und schon bald hatte man genügend Rezepte für ein kleines Buch. Unter dem „Orient trifft Okzident – Vielfalt, die schmeckt“ findet man Rezepte aus der orientalischen, deutschen und russischen Küche, die zum Nachkochen animieren. Finanziert von Viola Thau und illustriert Silke Schwimmer ist es ein richtig schönes Büchlein geworden. Zu haben ist es zum Preis von 9,90 Euro in der Buchhandlung Sonneberg, der Sonneberger Tafel in der Marienstraße, in der Tourist-Information im Sonneberger Bahnhof, im Naturkostladen „Löwenzahn“ in Sonnebergs Altstadt, im „Haus an der Steinach“ sowie in der Bäckerei Adam in Steinbach.

Viola Thau arbeitet indes schon an einem neuen Projekt. Unter dem Motto „Toleranz – vollwertige Geschmackserlebnisse rund um den Globus“ wird sie zusammen mit Konfirmanden aus Mupperg und Neuhaus-Schierschnitz gesunde Köstlichkeiten zaubern.