Beim integrativen Kochprojekt MIR kommen Flüchtlinge mit Einheimischen ins Gespräch. FOTO: DEREK SCHUH

Mit Kochen und Essen Fremde verstehen

Das integrative Kochprojekt mit Flüchtlingen aus Ravensburg war ein großartiger Erfolg

Von Wolfram Frommlet

RAVENSBURG - Der neugierige Journalist findet kaum Platz in der wuseligen Geschäftigkeit zwischen Herdplatten, Spülen und Küchenplatten. Geschälte Auberginen werden hauchdünn geschnitten und kurz in Öl angebraten, wenig später wird der riesige Berg püriert, mit Dill, Koriander und Pfeffer gewürzt, dann in einem Topf mit gesäuerter Dickmilch vom Schaf verrührt und aufgekocht und mit geschmelzten Zwiebeln und Nüssen verfeinert.

Kaschk nennt sich diese Köstlichkeit aus dem Orient. Gekochte, gestampfte Kartoffeln werden zu Ringen geformt und mit geheimnisvoll gewürztem Hack gefüllt, auf der Speisekarte findet sich dafür der unaussprechliche Name Siesamini E Shekan Por. Gelber, weißer, grauer Reis dampft für den Hähnchenkebab in roter Soße, über die man gerne Näheres erführe. So hat es gewiss noch nie in der Schulküche der Grundschule Weißenau gerochen.

Es ist der letzte von sechs Abenden des Integrativen Kochprojektes „MIR – Menschen in Ravensburg“, initiiert vom Team der Graphic-Agentur D-Werk und dem Arbeitskreis Asyl Ravensburg-Weingarten. Flüchtlinge haben nicht nur Leid, Angst und Verfolgung im Gepäck, sondern auch Kultur. In all den Ländern, aus denen sie zu uns geflohen sind, gibt es vielfältige einheimische Esskulturen. So entstand die Idee, an jeweils einem Abend Flüchtlinge aus einem Land zusammen mit ehrenamtlichen Ravensburger Helfern kochen zu lassen und Gäste einzuladen, die den jeweiligen Abend sponsern und vielleicht über das Essen mit den Fremden ins Gespräch kommen, ein wenig mehr von ihnen verstehen, welche Schulen sie besucht haben, welche Hoffnungen sie nun haben, wenn ihnen, hoffentlich, Asyl gewährt wird.

Eine Hoffnung eint alle, die an den sechs Abenden gekocht haben, die Flüchtlinge aus Afghanistan, Gambia, Kamerun, aus Syrien, aus den Balkanstaaten und, wie an diesem Abend – aus dem Iran: Arbeit zu finden, eine Aus- oder Weiterbildung, der Trostlosigkeit und Langeweile der Asylunterkünfte zu entkommen und nicht mehr auf fremde Hilfe angewiesen zu sein.

Die Hoffnung ging auf: Sechs Ravensburger Handwerks-Unternehmer waren mit ihren Mitarbeitern nicht nur von den exotischen Speisen begeistert, sondern von Begeisterungsfähigkeit und dem Willen der Köche und Köchinnen, sich in einem Betrieb zu engagieren, und sie öffneten die Türen zu ihren Betrieben. Für Praktika, potenziell danach für einen Ausbildungsplatz, so denn die langwierige Zitterpartie der Flüchtlinge ein Ende fände. Das Interesse im Handwerk, in der Gastronomie, in Pflegeberufen ist enorm. Der letzte Abend beweist dies.

Eine gute Stunde, bevor an den festlich gedeckten Tischen im Kerzenlicht die iranischen Spezialitäten mit Begeisterung verspeist werden, kommt Florian Burk mit einer Gruppe Mitarbeiter. Sie mischen sich spontan unter die Kochszene, schnipseln Gurken und Tomaten. Florian Burk hat noch Bubacar Kalley mitgebracht. Der kennt das Gewusel in der Schulküche, denn er kochte am gambischen Abend eine Suppe aus seiner zur Diktatur gewordenen Heimat. Nun, erzählt er strahlend, mache er in der Unternehmensgruppe Burk ein Praktikum als Elektriker, „da hängt mein Herz dran“, und hofft, bleiben zu dürfen, in dieser Stadt und in diesem Betrieb.

Hemmungen fallen gelassen

Vier Gambianer hat Burk im Moment in seinem Unternehmen aufgenommen. Kein leichtes Unterfangen, aber ein lohnendes für beide Seiten, sagt er. Die Sprachprobleme, die so ganz andere Welt der Fremden, die er besser versteht, weil er selbst mehrere Monate in Indien auf Großbaustellen gearbeitet hat, einer seiner Mitarbeiter an diesem Abend war im Irak, im Iran.

An allen Koch-Abenden, sagte Stephan Kämmerle vom D-Werk zur Begrüßung, sei die Idee des Projektes Wirklichkeit geworden: Dass Menschen aus so unterschiedlichen Kulturen und mit so unterschiedlichen Hintergründen mehr Verständnis füreinander fanden. Eine heitere Stimmung liegt über der Tafel, die iranischen Flüchtlinge haben ihre Hemmungen, in der noch schrecklich schwierigen deutschen Sprache sich zu unterhalten, fallen gelassen, zwei kleine Kinder schlafen selig in den Armen der Mütter. Die kaum vorstellbaren Fluchtwege über Land, durch den Balkan, die Türkei, die Schikanen, in manchen Fällen Haft, scheinen für ein paar Stunden vergessen.

Im Gespräch dann die Trauer, die Familie zurück gelassen zu haben, die Gewissheit, vielleicht nie in den Iran zurückkehren zu können, wenn sie, in Andeutungen nur, ihre so tief sitzenden, so unendlich schmerzlichen Fluchtgründe erzählen. Dass der schiitische Iran zwar toleranter ist als der sunnitische in Saudi-Arabien oder Kuwait, dass Juden und Christen im Iran als Gläubige anerkannt werden. Aber dass es verboten ist, ja lebensgefährlich werden kann, zum Christentum zu konvertieren. Deshalb hatten Manaz und Sahar keine Zukunft in Shiraz, in Teheran, keinen Zugang zur Universität.

Oder Somayeh, die OP-Schwester war, und ihr Mann Abootaleb, Spediteur mit drei Lastwagen. Alles haben sie zurück gelassen, sind mit ihrem Kind geflohen vor den „Revolutionären Garden“, deren Moralterror sie sich widersetzt hatten. Alle wollen sie nur eines – mit ihrem hohen Bildungsstand, den sie mitbrachten, die neue Sprache beherrschen und sich dann einbringen in dieses Land mit all ihren Fähigkeiten. Vielleicht sind ja auch an diesem Abend über kochen, essen und reden wieder ein paar Türen aufgegangen.

Und ganz zu Ende ist das Projekt denn doch noch nicht: Es wird ein sinnliches, bebildertes Kochbuch geben, mit den Rezepten aus den sechs Ländern der sechs Koch-Abende, vorgestellt zum idealen Zeitpunkt am idealen Ort: auf der Genussmesse Gusto in Ravensburg, am 18. November.