

# Kochen mit Gefühl

## Balkan-Flüchtlinge kochen beim Projekt „Mir“ für Ravensburger Gäste

Von Dorothee L. Schaefer

RAVENSBURG - Dieses Mal ist die Küche des Balkans das Thema beim Integrativen Kochprojekt Ravensburg, genannt „Mir“, gewesen. Das Projekt wurde zum vierten Mal von der Agentur d-werk und dem Arbeitskreis Asyl Ravensburg-Weingarten veranstaltet. Der Sponsor dieser Runde war Friseurmeister Markus Herrmann.

Drei Stunden vor Ankunft der Gäste ist die Schulküche der Weißnauer Grundschule schon in vollem Betrieb und die drei Köchinnen sowie fünf ehrenamtliche Helfer haben bereits eine Menge vorbereitet. Amela, Esma und Jagoda stammen aus Serbien und leben schon länger in Ravensburg, der vierte Kochgefährte, ein Bosnier, musste leider absagen, da sein Arbeitgeber ihm nicht freigab. Die drei Frauen Anfang Drei-

ßig haben ihre Kinder mitgebracht, die kleine Tochter von Jagoda schaut aus dem Kinderwagen zu. Keines anschreit oder nervt, sie spielen und beschäftigen sich, alles ist wunderbar normal.

### Süß und fettig

„Wir hätten gerne Köche aus verschiedenen Balkanländern gehabt“, sagt Tom Maier vom d-werk etwas bedauernd, aber es sei doch nicht so leicht möglich, Freiwillige unter der Woche auf einen Termin zu verpflichten. Also ist heute „nur“ Serbien dran, aber wer sich etwas mit der Balkanküche befasst hat, weiß, dass der Balkan nicht nur eine Vielvölkerregion mit drei Religionen darstellt, sondern seit Jahrhunderten von der habsburgisch-österreichischen, der griechischen und der türkischen Küche beeinflusst wurde. Die wurde in Teilen integriert, und so gibt es zum

Beispiel den Strudelteig oder bei den Süßspeisen „Tolumbe“, ein in Fett langsam ausgebackener Teig, der anschließend in Sirup gewendet wird, wie man es ähnlich aus dem orientalischen Raum kennt.

Überflüssig zu sagen, dass alle Rezepte üppig und nahrhaft sind. Den drei Köchinnen ist jedenfalls von den Kalorien nichts anzumerken. Schlank, agil und fröhlich sind sie alle drei. Und sagenhaft behände: Wenn man ihnen beim Kochen zusieht, wird einem bewusst, wie sehr wir Menschen im Westen doch an Geschicklichkeit eingebüßt haben im Verlauf der Generationen. Denn wer stellt sich hier schon stundenlang in die Küche für ein Alltagsgericht?



Vor lauter Kochen kommt es dann nicht so viel zum Reden über das Leben in Süddeutschland, außerdem merkt man, wie fern einem doch die Sprachen sind. Aber alle drei können so viel Deutsch, dass die Verständigung recht gut geht. Amela erzählt stolz, dass sie das Maismehl für die „Pita“, ein herzhafter Blechkuchen, von Zuhause mitgebracht hat und man sieht mit Freude die viel schönere Farbe und die

nicht industrielle Konsistenz. Amela und Esma sind Muslimas, Jagoda ist orthodoxe Christin und sagt mit einem Lachen, sie esse Schweinefleisch. Gerade raspelt sie gekochte Kartoffeln für einen „Mimosse“, Schicht-Kartoffelsalat mit Kochschinken, Feta, Gouda und ordentlich Mayonnaise. Alle anderen Gerichte – gerade die Hackfleischfüllungen für die „Punjena“, gefüllte gelbe Spitzpaprika, die „Mantije“, gefüllter Strudelteig oder den „Pasulj“, einen Eintopf aus weißen Bohnen, Fleisch, Karotten und Zwiebeln sind aus Rindfleisch. Leckerer Brot haben sie auch vorbereitet, „Pitice“ mit schwarzem Sesam und „Pogaca“ mit Sahne und Butter bestrichen.

Richtig spannend ist die Zubereitung des Strudelteiges für die „Pita“ und die „Mantije“. Wenn man das einmal selbst versucht hat, weiß man, welches Können dahinter steckt. „Man muss es im Gefühl haben“, sagt Esma zur Teigzubereitung. Es ist das richtige Verhältnis von Weizenmehl 405 zu lauwarmem Wasser und Salz, das Durchkneten von Hand, denn nur dann spürt man es, und eine Stunde Ruhezeit. So bekommt der Teig die Elastizität, die er braucht, um ihn ausziehen zu können – direkt auf dem glatten Tisch, wenn man ihn klein schneiden muss oder auf einem Baumwolltisch Tuch, wenn man ihn aufrollen will. Als Amela daraus mit ruhigen und schnellen Bewegungen Pita-Schnecken mit einer Käse-Kartoffelfüllung rollt, scheint das Karomuster der alten Tischdecke durch den sich sanft wie in einer Welle aufwölbenden Teig. Hier wird tatsächlich das Kochen zum Ereignis – dagegen ist jede Kochshow im TV öde.



Durch einen Strudelteig soll man die Zeitung hindurch lesen können. Bevor er über der gesamten Tischplatte ausgezogen wird, lässt ihn Esma über Arme und Hände aushängen.

FOTO: SCHAEFER