

# Beim Kochen ins Gespräch kommen

**GERMERSHEIM:** Projekt „Nationen gemeinsam am Herd“ stößt auf großes Interesse

„Grenzenloses Kochen“ steht auf dem Programm und 13 Frauen und fünf Männer haben sich dazu in der Lehrküche der Geschwister-Scholl-Schule in Germersheim eingefunden. „Nationen gemeinsam am Herd“ ist die Idee und der Name des Agenda-Projekts gleichermaßen. Heinz Sachs, Agendabeauftragter der Stadt Germersheim, ist stolz auf die große Beteiligung.

Es ist das zweite Mal, dass kulturübergreifend gekocht wird. Vertreter aus mindestens fünf Nationen sind heute in der Küche versammelt. „Man merkt, dass die Leute mit Freude dabei sind“ sagt Pino. Bei der Premiere gab es türkische Spezialitäten und Fatma Dogan war „die Chefin“, wie sie stolz erzählt. Heute steht die italienische Küche im Mittelpunkt und daher gibt Pino Dibisceglia – in der Stadt aber nur als Pino bekannt – die Anweisungen.

„Wie weit is des mit de Paprika do“, fragt Pino in bestem Pfälzisch. „Die sind noch nicht schwarz“, antworten Brigitta Bräuer und Christine Quapp. Bräuer und Quapp schnip-peln Blumenkohl und Brokkoli in eine Schüssel. Marita Meier ist damit beschäftigt, hauchdünne Knoblauchscheibchen auf Orangenstücken zu verteilen. „Das gibt die Vorspeise“, klärt sie auf. Orangenscheiben, Salz, Olivenöl und Knoblauch: „Musst Du

unbedingt probieren“, fordert Pino auf. „Kiyemet, was machst Du da, hast Du Arbeit“, fragt Fatma Dogan ihre Landsfrau, die mit geröteten Wangen unzählige Auberginenscheiben in heißem Öl ausbackt. Klugerweise hat sie eine Schürze vorgebunden. Die Auberginenscheiben werden für einen Auflauf gebraucht, eine der Köstlichkeiten, die anschließend gemeinsam verzehrt werden. Kiyemet Cakin erklärt, dass die Auberginenscheiben vorher gesalzen wurden, damit das Wasser entzogen wird und „das Bittere weggeht“.

Pino macht derweil eine Schublade nach der anderen auf, er sucht einen Löffel zum Probieren der Minestrone und frische Folie. Nächste Kochstelle: „Nudelteig muss immer eine Weile ruhen“, erklärt der italienische Koch. Deswegen hat er in seinem Ristorante schon eine große Nudelplatte vorbereitet. Man brauche dazu 477-er Mehl, erklärt er, aber das gebe es nicht überall zu kaufen. „Und eine Nudelmaschine“, ergänzt eine Mit-köchin. Auf die Nudelplatten werden Käsescheiben verteilt, darauf feine Scheiben gegartes Fleisch. „Ich habe Pute genommen, da wir ja auch Muslime dabei haben“, erklärt Pino.

Alles zusammen wird aufgerollt, in Scheiben geschnitten und dann in einer Auflaufform nebeneinander gesetzt. Fatma Dogan macht das ganz

zu Pinos Zufriedenheit. Inzwischen sind die Paprika doch schon etwas angeschwärzt und werden schnell aus dem Ofen genommen. „Die sind noch zu heiß“, stellt Pino fest. Das Gemüse soll mit den Händen gehäutet und filetiert werden – für den Paprikasalat.

Heinz Sachs ist zufrieden. Das Ziel des Agenda-Projektes, die Menschen über das Kochen und beim anschließenden gemeinsamen Essen miteinander ins Gespräch zu bringen, ist erfüllt. Dank finanzieller Unterstützung des Zonta- und des Lions-Clubs kann das Kochen bisher kostenlos angeboten werden. Und damit das so bleibt, ist Sachs auf der Suche nach weiteren Spendern. (evs)

## TERMIN

Das nächste Treffen für „Grenzenloses Kochen“ ist am Dienstag, 6. September. Dann stehen tamilische Spezialitäten auf dem Speiseplan.



**Grenzenloses Kochen:** In der Lehrküche der Geschwister-Scholl-Schule in Germersheim kommen Bürger aus unterschiedlichen Nationen beim Kochen ins Gespräch. Orangenscheiben mit Knoblauch (links) gab es als Vorspeise. FOTOS: SCHNITZER