

Gemeinsam kochen statt Gerüchteküche

Bratwurst und Couscous ergeben kulinarisch gesehen eine ungewöhnliche Mischung. Im Staatlichen regionalen Förderzentrum „Johann Heinrich Pestalozzi“ in Saalfeld harmonisieren sie bereits.

Von Sabine Bujack-Biedermann

Saalfeld. Vier Stunden haben sie gemeinsam erzählt und gekocht, und nun, an der reich gedeckten und duftenden Tafel im Pestalozzi-Förderzentrum in der Saalfelder Jahnstraße, stehen die Neuntklässler vor einer wichtigen Frage: Wie werden Hummus, Falafel und Salat richtig in die dünnen Fladenbrote gedreht? Anas Attar weiß Rat.

Der 28-jährige Syrer ist anerkannter Flüchtling, lebt in Saalfeld und möchte studieren. Doch weil er seine Ausbildung als Mathematiklehrer in Syrien nun in Deutschland nicht nachweisen kann, muss er zunächst ein Jahr an der Fachhochschule Nordhausen absolvieren, um zum Studium zugelassen zu werden.

Gestern jedoch drehen sich die Gespräche mit den Neuntklässlern weniger um seine Zukunft, sondern eher um seine Flucht im vorigen Jahr und seine Folter in syrischen Gefängnissen. Besonders beeindruckt die Jugendlichen das Projekt „Sham Development“, eine Internetplattform, die den alten arabischen Namen von Damaskus verwendet. Anas sagt, er wolle damit von hier aus in seiner Heimat helfen.

Unkomplizierte persönliche Kontakte

„Ich habe Anas gleich bei Facebook gelikt“, sagt Maurice, „weil er cool ist und was für Flüchtlinge tut.“ Der Neuntklässler hat die zweisprachigen Namensschilder auf dem Tisch eigens ausgetauscht, um beim Essen neben Anas zu sitzen und mehr vom Leben in Syrien zu erfahren.

Genau solche unkomplizierten Kontakte sind Ziel des dreimonatigen Projektes der Bürgerstiftung Landkreis Saalfeld-Rudolstadt „Bratwurst und Couscous – Wir lernen uns kennen“, das jetzt zu Ende gegangen ist. Durch die persönlichen Be-

kanntschaften „können sich die Schülerinnen und Schüler ein eigenes Urteil bilden, statt die vorgefertigten Meinungen anderer zu übernehmen“, sagt Oliver Weder, der Vorsitzende des Stiftungskuratoriums, „das hilft, über den thüringischen Tellerand hinauszuschauen.“

Statt Vorurteile der Gerüchteküche aufzuwärmen, setzt die Bürgerstiftung, unterstützt vom Verein Grenzenlos, auf das gemeinsame Kochen syrischer Spezialitäten. Dank Franziska Großer, einer freiberuflichen Diätassistentin mit Praxis in Rudolstadt, lernen die deutschen Kinder nun Kreuzkümmel und Sesampaste kennen.

Freudige Begrüßung in der Stadt

Wie daraus Falafel und Hummus entstehen, das zeigen die Syrer. Hamoudy hat auch ein Rezept für Hariesa mitgebracht, einen syrischen Kuchen, der als Nachtmahl aufgetragen wird. Der 22-Jährige Syrer, der vor anderthalb Jahren über Ägypten und Italien floh, stand bei allen drei seit September veranstalteten Projekttagen mit am Herd. „Neulich haben unsere Schüler Hamoudy in der Stadt getroffen und freudig begrüßt“, erzählt Hauswirtschaftslehrerin Uta Schmid über Kontakte, die sich ausbauen lassen.

Während die übervollen Schüsseln auf die fantasievoll dekorierte Tafel getragen werden, auf der dann doch die Bratwürste fehlen, schießt Fabian letzte Bilder für die Schulchronik. „Wir wollen die besten Bilder auf große Leinwände ziehen“, erklärt der 15-Jährige zur Auswertung, „und sie auf unserer Schulhomepage www.foerderzentrum-saalfeld.de einstellen.“ Auch ohne Internet hat sich das binationale Kochprojekt, das vom Deutschen Kinderhilfswerk mit 1000 Euro unterstützt wurde, an der Schule herumgesprochen. Bisher konnten die Siebt- bis Zehntklässler davon profitieren. „Doch die Jüngeren haben auch schon nachgefragt“, begründet Uta Schmid den Wunsch nach Fortsetzung im nächsten Jahr mit den Viert- bis Sechstklässlern.

Bei Oliver Weder findet sie offene Ohren. Allerdings gibt er



Stiftungsvorstand Oliver Weder (Zweiter von links) bei der Auswertung des Projekts in der Schulküche. Mehr Bilder unter: www.otz.de Foto: Sabine Bujack-Biedermann

den Aufwand zu bedenken: Die Lebensmittel müssen aus Jena herbeigeschafft werden, weil es in der hiesigen Region keinen Spezialladen gebe; die Syrer werden von Ehrenamtlichen gefahren, diesmal hat sie André Hüniger gebracht. „Wir wollen

aber gern Geld dafür einsammeln, wenn das so gut ankommt“, sagt der Stiftungsvorsitzende, der sogar eine mobile Küche ins Gespräch bringt, um auch andere Einrichtungen teilhaben zu lassen. Auch das Saalfelder Pestalozzi-Förderzen-

trum würde gern seine guten Erfahrungen mit anderen teilen. „Wir könnten ja Klassen von anderen Schulen zu uns einladen“, schlägt Uta Schmid vor, weil sie weiß, dass nicht alle Schulen eine derart gut ausgestattete Lehrküche haben.