

Internationales Kochen ab 12 Jahren

Die 12-Jährige Jasmin schneidet Tomaten während Pascal, ebenfalls 12, zeigt wie sich durch bloßes Schütteln in einem Topf eine Knoblauchzehe enthäuten lässt. Heute gibt es das kolumbianische Gericht Arroz con Pollo. Beide kommen jeden Freitag ab 17.00 Uhr ins Jugendzentrum in Lichtenau um gemeinsam international zu kochen. Heike Rosenkranz, Leiterin des JuZ, hat das Projekt „Kulturküche im Jugendzentrum“ gemeinsam mit Maja Lomb von der Evangelischen Jugendsozialarbeit Rothenburg (EJSA) Anfang des Jahres ins Leben gerufen. Die Kulturküche richtet sich als offenes Angebot an Kinder ab 12 Jahren mit und ohne Migrationshintergrund und ist Teil des Integrationsprojektes „Vielfältig – Interkulturell – Produktiv in Stadt und Landkreis Ansbach“ der EJSA Rothenburg, das vom Bundesministerium für Migration und Flüchtlinge gefördert wird.

Die Regionalmanagerin des Landkreises Ansbach, Stefanie Groß, wurde über die Mitglieder des Bildungsregionsarbeitskreises auf das Angebot aufmerksam. „In einem Flächenlandkreis wie unserem gibt es so viele tolle Projekte, die oft nur in einem kleinen Umkreis bekannt sind, das muss sich ändern“, erklärt Groß. Es sei das Anliegen des Arbeitskreises solche Angebote im Landkreis Ansbach zu verbreiten und beispielsweise auch anderen Gemeinden etwa als Idee für das Ferienprogramm anzubieten. Daher befüllt die Regionalmanagerin aktuell gemeinsam mit den Arbeitskreismitgliedern eine sogenannte Ideen- und Projektbörse des Bündnisses für Familie im Landkreis Ansbach mit Vorzeigeprojekten. Die Ideen- und Projektbörse ist auf der Internetseite des Bündnisses für Familie unter www.familienlandkreis.de (Rubrik Service) zu finden.

Bevor es ans Kochen geht, erklären Rosenkranz und Lomb den Jugendlichen etwas zu dem Land aus dem das Gericht stammt. „Gemeinsames Kochen und Essen bringt zusammen und durch Erklärungen zu Land und Kultur der jeweiligen Speise lassen sich auch leicht Vorurteile abbauen und Grenzen überwinden“, betonen die Erzieherin und die Projektmitarbeiterin der EJSA. Während Pascal auf einer Weltkarte Kolumbien sucht, erklärt Maja Lomb, was Kochbananen sind, die in Kolumbien häufig auf dem Speiseplan stehen. Jasmin geht derweil in die Küche und überprüft, ob das Wasser schon kocht. „Ich wohne noch nicht lange in Lichtenau und finde es schön, mit dem interkulturellen Kochen eine Freizeitmöglichkeit gefunden zu haben, bei der ich neue Leute kennenlernen kann“, erzählt Jasmin. Außerdem sei gesundes Kochen auch ein Thema in ihrer Schule, dem Förderzentrum St. Laurentius in Neuendettelsau, daher konnte sie Informationen aus dem gemeinsamen Kochen bereits für ein Referat verwenden. Gesundes Kochen bedeutet für Heike Rosenkranz auch trotz internationaler Gerichte regionale Produkte zu verwenden. Das Gemüse wird beispielsweise von der Langenloher Gemüskiste bezogen.

Die Rezepte bekommt Rosenkranz meist von den Eltern geliefert oder sie werden gemeinsam mit den Jugendlichen recherchiert. Bislang gab es beispielsweise schon italienische Pizza, portugiesisches Hühnchen Piri-Piri, mexikanische Tortillas oder auch französisches Ratatouille. „Beim Kochen entstehen oft auch Gespräche über das Land selbst und besonders interessant sind dabei persönliche Erfahrungen und Verbindungen zu den Ländern“, betont Lomb. Später beim gemeinsamen Essen erzählen Rosenkranz und Lomb noch etwas zu den Tischsitten der verschiedenen Länder. Ob mit Messer und Gabel, Stäbchen oder mit den Händen gegessen wird und welche Bedeutung dem gemeinsamen Essen in den jeweiligen Kulturen zukommt.

„Eigentlich sollte das Projekt nur bis April dauern, aber es kommt so gut an, dass ich nun ohne EJSa weiter machen werde, auch wenn die Finanzierung dadurch schwieriger wird“, erklärt Rosenkranz. Das JUZ und die EJSa teilten sich bislang verbunden mit einem Zuschuss des Kreisjugendrings die Kosten, sodass die Teilnahme für die Jugendlichen kostenlos war. Da selbst ein kleiner Teilnahmebeitrag von 2 Euro für einige Jugendliche einen Hinderungsgrund darstellen kann, muss noch geklärt werden, wie die Finanzierung des internationalen Kochens zukünftig bewerkstelligt wird.

Das offene Angebot, das ohne Anmeldung freitags ab 17.00 Uhr besucht werden kann, hat nun erst einmal Sommerpause, aber ab September geht es weiter. Fragen zum Projekt beantwortet Heike Rosenkranz unter der Telefonnummer 09827/240740 oder per E-Mail an juz-lichtenau@t-online.de gerne.

Bild 1: Pascal zeigt in der Küche des JUZ gerade wie sich durch bloßes Schütteln eine Knoblauchzehe ganz leicht schälen lässt.

Bild 2: Die Leiterin des JUZ, Heike Rosenkranz (Bildmitte), und Maja Lomb (rechts), Projektmitarbeiterin der EJSa, zeigen Stefanie Groß (links), Regionalmanagerin des Landkreises Ansbach, die Rezepte die bereits kocht wurden.