

Kochbananen wecken Neugier auf fremde Länder

Projekt „Ess-Kultur“ an der Gesamtschule Holsterhausen gestartet – Kongolese gibt Rezepte seiner Heimat weiter

Von Elli Schulz

Holsterhausen. Essens-Bewerbung als Kulturhauptstadt veranlasst die Gesamtschule Holsterhausen zu einem Projekt besonderer Art: Im Rahmen von „Ess-Kultur“ wollen Schüler, Eltern und Freunde regelmäßig gemeinsam mit Migranten kochen, um so etwas über deren Kultur zu lernen. Erstes Partnerland war der Kongo.

„Chefkoch“ im Nachbarschaftscafé an der Keplerstraße war bei der Premiere Clement Matweta, der aus dem Kongo stammt und seit 14 Jah-

ren mit Frau und Kindern als geduldeter Flüchtling in Deutschland lebt. Er wollte den Teilnehmern von „Ess-Kultur“ nicht nur Rezepte aus seiner Heimat vermitteln, sondern auch über politische Hintergründe aufklären. Da es sich mit gefülltem Magen leichter diskutiert, stand erst einmal die Zubereitung diverser afrikanischer Leckereien auf dem Programm.

„Solche Veranstaltungen sollen in Zukunft regelmäßig alle vier bis sechs Wochen stattfinden“, erklärt Uwe Pfromm vom Kooperationspartner „Pro Asyl“. 15 Schüler der sechsten und siebten Klasse jedenfalls waren mit Eifer

bei der Sache und machten schon den Einkauf im Afro-Shop zum Ereignis. Schließlich sollte das mehrgängige Menü am Abend rund 30 Gästen munden . . .

Nicht alles, was dabei im Einkaufskorb der Schüler lan-

Maniok stand auf dem Speiseplan

dete, war problemlos zuzubereiten. Maniok zum Beispiel stand bei vielen sicherlich zum ersten Mal auf dem Speiseplan. „Was isst man denn davon?“, fragte sich so mancher und ließ sich von „Chefkoch“ Matweta aufklären: „Man kann die

Wurzeln verzehren, etwa wie bei Kartoffeln, aber auch die Blätter. Genau richtig für Vegetarier.“ Frittierte Kochbananen, Palmöl, Paprika, Palmherzen, Kokosnussaft, Hühnerfleisch, Süßkartoffeln und alkoholfreies Gingerbier (Ingwerbier) rundeten das opulente kongolesische Mahl ab.

„Wie öffnet man denn eine Ananas?“, wollten die Schüler wissen und hantierten etwas unbeholfen mit der prächtigen Frucht – bis sie ein Schild mit einer Art „Gebrauchsanweisung“ entdeckten. Offenbar haben auch andere Menschen Probleme mit dem fachgerechten Zerteilen des Obstes, stellten die Schüler

zufrieden fest. Für viele war das Kochen als solches schon eine ungewöhnliche Beschäftigung. „Das mache ich nur hier“, lachte Robin (13), der sichtlich Spaß beim Frittieren der Bananen hatte.

„Kochen ist die Brücke zur Kultur des jeweiligen Landes“, erläuterte Schulleiterin Margret Rasfeld das Ziel der kulinarischen Aktion, die mit den Partnerländern Persien, Tunesien und Korea fortgesetzt werden soll. Insgesamt sei eine Projektdauer von rund zwei Jahren geplant. „Ich hoffe, dass es so zu vielen ungewöhnlichen, spannenden Begegnungen kommen wird, die neugierig auf fremde Kulturen ma-

chen“, so Margret Rasfeld. Das gemeinsame Einkaufen, Kochen und Essen solle atmosphärisch den Weg zu mehr Interesse an anderen Kulturen bereiten. „Vielleicht kann ich Mütter der marokkanischen Schüler für die Aktion gewinnen.“ Die Schulleiterin plant angesichts der Bewerbung Essens als Kulturhauptstadt, ein Buch aus den „Ess-Kultur“-Aktionen herauszugeben.

„Ess-Kultur“ wird immer im Agenda-Café an der Keplerstraße 56 stattfinden. Für Kinderbetreuung ist gesorgt. Wer eine Idee für „Ess-Kultur“ hat oder sich als Koch beteiligen will, kann sich bei der Gesamtschule Holsterhausen melden.



Beim Waschen der Hähnchenschenkel sah Uwe Pfromm von „Pro Asyl“ den Kindern zu. Bilder: Walter Buchholz



Ungewohnte Tätigkeit: Für das abendliche Menü schälte Kelvin eine Zwiebel.



Anleitung zur Zubereitung der kongolesischen Speisen gab Clement Matweta (r.).