

Begegnungen rund um den Kochtopf

Von Apfelstrudel bis Halawat al Gebn

Das Bildungswerk Rosenheim veranstaltete in Kooperation mit dem Asylhelferkreis Neubeuern einen Kulturenkochtreff. Geflüchtete und Einheimische waren eingeladen, gemeinsam Speisen aus ihren jeweiligen Kulturen zuzubereiten und sich bei der Gelegenheit in entspannter Atmosphäre rund um den Kochtopf herum ein bisschen näher zu kommen. An insgesamt drei Abenden wurde unter Anleitung von Petra Holstein, Referentin des Bildungswerks und Fachlehrerin für Ernährung und Gestaltung, gemeinsam gekocht, gebacken, gelacht, geratscht und gegessen.



Auf dem Speisezettel stand jeweils eine bunte Mischung aus bayrischen und orientalischen Gerichten, deren Rezepte zum Teil von den Teilnehmenden selbst mitgebracht wurden. Am Ende der drei Abende gab es jeweils für alle Beteiligten eine Kopie sämtlicher Rezepte zum Mitnehmen.

Ziel des Helferkreises war es, eine Möglichkeit für neue Begegnungen zu schaffen. Zu diesem Zweck hat der Asylhelferkreis verschiedene Gruppierungen der Neubeurer Bevölkerung eingeladen. So wurde beispielsweise einer der Kochtreffs speziell für Jugendliche und junge Erwachsene im Alter zwischen 16 und 25 Jahren organisiert. Die Teilnahme war für alle Beteiligten kostenlos. Finanziert wurden die Abende aus Mitteln des Bildungswerks Rosenheim. Die Schulleitung der Hohenau-Schule stellte die Schulküche kostenfrei zur Verfügung. Dafür ganz herzlichen Dank.



asylhelferkreisneubeuern
Gemeinsam für Integration von AsylbewerberInnen und
ein friedliches Zusammenleben



Da die Idee eines interkulturellen Kochtreffs großen Anklang gefunden hat, wird der Helferkreis versuchen, gemeinsam mit dem Bildungswerk Rosenheim im Herbst weitere Abende in Neubeuern anzubieten. Interessierte können sich ab sofort beim Helferkreis melden (unter kontakt@asylhelferkreisneubeuern.org). Die genauen Termine werden noch bekannt gegeben.

Wer in der Zwischenzeit schon ein paar Gerichte ausprobieren möchte, kann sich entweder an dem hier abgedruckten Rezept für Halowat al Gebn (Süßspeise) versuchen, oder das vom Bildungswerk herausgegebene Kochbuch mit dem Titel „Kulinarisch aus dem Vollen schöpfen“ erstehen. Es ist für 7 € in der InnSchrift erhältlich.

Regina Prokopetz (für den Asylhelferkreis Neubeuern)

Halowat al Gebn (Süßer Käse)



Rezept von Najua Ala Dani

2 Tassen Gries mittelfein (Rosengries ist zu fein)

2 Tassen Wasser

1 Tasse Zucker

3 Tassen Mozzarella in Stücke geschnitten

3EL Orangenblütenwasser

500 g Mascarpone

100 g ungesalzene Pistazien, fein gehackt

Wasser und Zucker unter Rühren zum Kochen bringen, Gries langsam einrühren, 3 Min. rühren. Mozzarella nach und nach zugeben, dabei ständig rühren und die Masse vom Topfboden abziehen (ähnlich wie bei Brandteig). Wenn sich der Käse aufgelöst hat, das Orangenblütenwasser zugeben, weitere 5 Min. rühren, abkühlen lassen. Die Masse zwischen Folie oder Backpapier 3-5 mm dick ausrollen, ganz abkühlen lassen. Mascarpone aufstreichen, in Streifen schneiden 3-4 cm x 8 cm, aufrollen, die Rollen senkrecht stellen und mit den Pistazien bestreuen.