

Andern Völkern in die Töpfe gucken

Rotes Kreuz veranstaltet kulinarische Treffs

VON CHRISTIAN VORMBROCK

■ **Sennestadt.** Rote Linsensuppe, gefüllte Auberginen mit gehacktem Fleisch, Reis und Salat, Baklava mit türkischem schwarzen Tee – der erste kulinarische Treff in der Kindertagesstätte Heideblümchen am Ginssterweg stand am Mittwochabend ganz im Zeichen der türkischen Küche.

Der kulinarische Treff findet im Rahmen der 31. Woche der ausländischen Mitbürger statt. Diese wird jährlich von einer ökumenischen Gemeinschaft, bestehend aus Vertretern der katholischen, der evangelischen und der griechisch-orthodoxen Kirche veranstaltet.

Unter dem diesjährigen Motto „Miteinander Zusammenleben gestalten“, kam daher den Verantwortlichen der DRK-Einrichtungen Kita Heideblümchen und des Projektes Interkulturelle Arbeit (PIA) die Idee, internationale Kochtreffs zu veranstalten. „Kochen ist eine Beschäftigung, bei der man sich sehr gut kennen lernen kann“, erklärte

Kita-Leiterin Gabriele Lühn. Zudem wolle man bei dieser Gelegenheit den Menschen auch die neuen Stadtteilassistenten des DRK vorstellen. „Diese sollen verstärkt ausländischen Mitbürgern helfen, sich besser zu Recht zu finden, sei es in unserem Viertel oder zum Beispiel auch bei Behörden gängen.“

Die Stadtteilassistenten arbeiten ehrenamtlich und werden speziell vom DRK begleitet und geschult. „Bei uns leben so viele unterschiedliche Kulturen und Nationalitäten, die möchten wir alle noch viel besser zusammenführen“, sagt Lühn. Einen ersten Schritt auf diesem Weg soll nun der kulinarische Treff sein, von dem es zunächst insgesamt vier geben wird.

Nach der Einführung in die türkische Küche wird am Mittwoch, 18. Oktober, russisch gekocht. Am Mittwoch, 15. November, werden Interessierte in die Reize und Vielfalt der polnischen Küche eingeführt, wohingegen der Dienstag, 5. Dezember, einer Einführung in die deutsche Küche vorbehalten ist.



Gespannt: Neben neuen Bekanntschaften suchten Teresa Pietsch, Christiane Schüttler, Gabriele Goschin, Erzsebet Mokus, Birsen Bas, Gabriele Lühn und Irina Schäfer (v. l.) vor allem den Kontakt mit der türkischen Küche.

FOTO: CHRISTIAN VORMBROCK