

# Mehr als Tabouleh, Hummus und Couscous

Von unserem Mitarbeiter  
**Ulli Heidelberger**

Die orientalische Küche hat so viel mehr zu bieten als Hummus, Couscous, Tabouleh und Harissa-Soße. Auf einer riesengroßen Tafel sind über 30 verschiedene Töpfe, Platten und Schalen mit allem abgestellt, was der Nahe Osten an kulinarischen Köstlichkeiten so hergibt: Auberginenmus, Shaorma, Kibbeh (syrischer Bulgur mit Hackfleisch), Eintöpfe mit Lammfleisch, daneben lecker marinierte und gebratene Hähnchenkeulen und viele, viele Salate – „und das alles in Bioqualität, gekocht von Menschen, die zu uns geflüchtet sind“, erklärte Gastgeberin Astrid Reuter vom Bio-Feinkostgeschäft Kichererbse.

Ihr Geschäft hat einen von fünf Hauptpreisen in Höhe von 1000 Euro gewonnen. Den hatte die Firma „Ökoland“ für Bioläden ausgelobt, die bei der Integration von Flüchtlingen aktiv sind, etwa in Form von Praktika. In der Kichererbse hat eine junge Frau, die im Rampenweg aufgewachsen ist, sogar eine

Lehre erfolgreich abgeschlossen. Zusammen mit Marianne Speck vom Verein „Respekt: Menschen!“ und Flüchtlingshelferin Lore Barthel entstand die Idee für ein Flüchtlingsessen mit Kulturprogramm.

Das „Cinema Paradiso & Arte“ im Hinterhof der Hemshofstraße 56 mit seinem ungewöhnlichen Ambiente war dafür gerade groß genug. Für weit über 100 Gäste hatten sieben Frauen und ein Mann einen Tag lang fleißig geschnippelt, gekocht, abgeschmeckt und appetitlich angerichtet. Schurba, Melochia und Kebe neje war auf kleinen Schildchen zu lesen, oft auch die Zutaten angegeben. „Das sind Gerichte aus Syrien, Irak und Eritrea“, erklärte Alkalam Youmna (19). Weil Probieren über Studieren geht, legte sie von allem etwas auf den Teller.

## Gespräche über Gewürze

„Gibt es Unterschiede zwischen den Küchen dieser Länder?“, fragt eine Mitarbeiterin der Caritas. „Ja klar“, antwortet die junge Syrerin. „Jedes Land hat seine Eigenheiten, etwa bei der Zusammenstellung der Gewürze

oder im Schärfegrad“, erklärt sie in hervorragendem Englisch. Seit neun Monaten ist sie in einer Unterkunft in der Saarlandstraße untergebracht. Eigentlich, so erzählt sie, möchte sie so bald wie möglich wieder zurück in die Heimat – aus per-

sönlichen Gründen, der Familie wegen, betont sie. Umso froher sei sie, an diesem Tag etwas zurückgeben zu können – in Form von Speisen, die man so wohl in keinem Restaurant bekommt, aber auch in Gesprächen. „Es ist gut, mehr von einander

zu wissen“, so die junge Frau. Von den Deutschen fühlt sie sich gut aufgenommen.

Seit das Thema Flüchtlinge im Blickpunkt der Öffentlichkeit steht, werden die Verdienste ehrenamtlicher Helfer oft gewürdigt, berichtet Marianne Speck. Unter welch’ enormen Druck die Hauptamtlichen stehen, und das von allen Seiten, wisse dagegen kaum jemand. „Die Flüchtlinge sind unzufrieden, weil ihre Anerkennung nicht schnell genug geht. Die Ehrenamtlichen klagen über die vielen Vorschriften und Sachzwänge. Und für die Stadt muss alles möglichst kostengünstig sein“, so Speck.

Asem und Hisham aus Syrien spielten auf ihrer Oud, einer arabischen Laute. Der palästinensische Erzähler und Schriftsteller Salim Alafenisch las Geschichten vor, die nachempfinden ließen, wie es sein muss, mit 25 Jahren noch einmal von vorne beginnen zu müssen – oder wie er sagte, ein zweites Mal geboren zu werden. Juan Miranda, der vor 40 Jahren von Chile aus nach Deutschland geflüchtet ist, sang zum Ausklang Lieder aus Lateinamerika.



Etwa 100 Gäste lieben es sich im „Cinema Paradiso & Arte“ im Hemshof gut gehen, tafelten und plauderten.

BILD: HEIDELBERGER