



Die Teilnehmer des Kochtreffs machen sich voller Tatkraft ans Werk. Angeleitet werden sie von Fatima (v.r.).



Auf dem Speiseplan stehen dieses Mal afghanische Spezialitäten.

Fotos: Eva Frank



Narges (Mitte) und ihre Töchter Fatima (links) und Mahsa präsentieren das Reisfleisch ihrer „Schüler“.

## „Hier geht es um das Zwischenmenschliche“

Bei den Kochtreffs des Vereins „Kulturküche Aalen“ lernt man im Miteinander sein Gegenüber besser kennen

**Drei Kochbücher kann die „Kulturküche Aalen“ bereits vorweisen. Darin sind alle Kochtreffs, die der Verein seit seiner Gründung im Jahr 2000 veranstaltete, mit Rezepten und Fotos zusammengefasst. Für den November-Treff konnte die Gastköchin Narges Rashidi gewonnen werden, die mit den Teilnehmern Speisen aus ihrer Heimat Afghanistan kochte.**

VON MELANIE SCHIELE

**AALEN** - Die Küche im Untergeschoss der Bohlschule füllt sich zunehmend. Die bereits anwesenden Vorstandsmitglieder der Kulturküche, Ute Hommel und Eva Frank, sowie die Köchin Narges und ihre beiden, in traditionelle Gewänder gehüllten Töchter und „Sous Chefinnen“, Fatima und Mahsa, begrüßen die Teilnehmer herz-

lich. „Einige Gesichter kennt man von früheren Kochtreffs. Dass sie immer wiederkommen, spricht für unser Engagement“, sagt Eva Frank und fügt grinsend in leiserem Ton hinzu: „Narges ist schon ganz aufgeregt. Sie möchte, dass alles perfekt wird.“

Das liegt wohl daran, dass sie dem Land, das sie und ihre Familie vor drei Jahren aufgenommen hat, etwas zurückgeben möchte. Gemeinsam mit ihrem Mann und den Kindern musste Narges den Iran verlassen, wo sie lange Jahre im Exil lebte, heiratete und den Nachwuchs bekam, und nach Deutschland fliehen. Um ein authentisches afghanisches Geschmackserlebnis bieten zu können, musste es also unbedingt die richtige Reissorte mit langen, dünnen Körnern sein.

„Diese fanden wir schließlich im dritten Lebensmittelgeschäft“, erzählt Ute Hommel und erntet viele Lacher.

Nach der Einführung herrscht in der Küche auf einmal reges Treiben. Die Teilnehmer haben sich in zwei Gruppen auf vier Kochnischen verteilt. Die erste kümmert sich um das Hauptgericht „Qabeli Palau“ – afghanisches Reisfleisch – und die zweite bereitet Hühnersuppe als Vorspeise, Salat und den Nachgang Milchpudding zu. Eine Mitwirkende, die schon genau weiß, wo sich die Utensilien

„Durchbücher“ und Neulinge sind dabei

finden, und entsprechend anpackt, ist „Durchbücherin“ Ilse Helfer. „Ich habe mich bereits im September für alle sechs Termine angemeldet“, sagt sie. Es mache ihr einfach großen Spaß, mit Gleichgesinnten zu kochen. „Wer hier her-

kommt, muss sich auf Neues einlassen können und sollte nicht 'näschtig' sein“, so Helfer. Sie erinnert sich noch gut an den spanischen Kochtreff, als sie zum ersten Mal einen großen Pulpo, also einen Tintenfisch, kleingeschnitten hat. „Das war ein Erlebnis! Diese Gelegenheit werde ich wohl so schnell nicht wieder bekommen.“ Zusammen mit ihren Teamkollegen schaut sie Narges über die Schulter, wie die Zwiebeln, Karotten und Rosinen fürs Reisfleisch verarbeitet werden müssen. Da die Anleiterin noch nicht so gut deutsch spricht, hilft

Shamall Baghchaity, der als Sozialarbeiter beim Landratsamt für die Flüchtlingsunterkunft in der Ulmer Straße zuständig ist, bei der Übersetzung. Zwei Kochnischen weiter ist Esther Herbst

gerade dabei, die Zutaten für den Salat zu schneiden. Für sie ist es erst der zweite Kochtreff, daher ist sie noch etwas unsicher: „Ich hoffe, dass ich alles

richtig mache, denn jeder handelt es anders“, sagt Herbst. Ihr zur Seite steht Fatima. Sie und ihre Schwester Mahsa gehen in Aalen zur Schule und beherrschen unsere Sprache bereits ziemlich gut.

Genau darum, ein gutes Miteinander in der Gesellschaft zu fördern, geht es der Kulturküche, die aus dem Agendaprozess der Stadt Aalen heraus entstanden ist. „Die Menschen sollen im Dialog die Kultur der anderen Seite kennenlernen und wertschätzen. Damit ist nicht nur das Verhältnis zwischen In- und Ausländern, sondern auch zwischen Jung und Alt sowie Einheimischen und

Zugezogenen gemeint. Und die Menschen kommen nun mal am besten ins Gespräch, wenn die Hände beschäftigt sind“, sagt Gründungsmitglied Ute Hommel. Worin sich das Angebot der Kulturküche, die mit dem Nähcafé noch weitere Projekte ins Leben rief und 2020 ihr 20-Jähriges feiert, zu normalen Kochkursen unterscheidet, lässt sich am besten mit der Aussage einer weiteren Teilnehmerin zusammenfassen: „Bei einem Kochkurs geht es um das sture Erlernen von Küchenfertigkeiten, hier geht es vielmehr um das Zwischenmenschliche. Und das gefällt mir sehr gut.“ Daher wird nicht nur zusammen gekocht und gegessen, sondern auch gemeinsam abgeräumt, gespült und die Reste in Tuppergeschüsseln verpackt. „Diese dürfen bei keinem unserer Treffs fehlen“, so Eva Frank.

### INFO Weitere Kochtreffs

Am 16. Dezember wird tamilisch (Indien) gekocht. Im neuen Jahr, am 20. Januar, steht mexikanisch auf dem Speiseplan. Der 17. Februar folgt ganz dem Motto „Zu Tisch bei Don Camillo und Peppone“, wenn Rezepte aus der italienischen Region Emilia Romagna zubereitet werden. Der letzte Kochtreff des Semesters widmet sich am 16. März der tunesischen Küche. Beginn ist jeweils um 18 Uhr in der Bohlschule in der Friedrichstraße 50 in Aalen. Die Anmeldung läuft über die Volkshochschule Aalen entweder übers Internet auf [www.vhs-aalen.de](http://www.vhs-aalen.de), per E-Mail an [info@vhs-aalen.de](mailto:info@vhs-aalen.de), Telefon 07361 / 9583-0, Post an Gmünder Straße 9, 73430 Aalen, oder persönlich im Kundenbüro.