

Rezepte aus tausendundeiner Nacht

Premiere Das war die erste Meringer Küchen-Challenge. Welche Tipps und Tricks die Köche parat hatten

VON MANUELA KRÄMER

Mering/Merching Sich bei einem Kochwettbewerb zu stellen, ist sowohl psychisch als auch physisch schon eine Herausforderung. 20 Teilnehmer meisterten bei der ersten Meringer Küchen-Challenge, die vom Verein Internationale Kultur Mering (IKM) veranstaltet wurde, diese Aufgaben. „Ich kann nicht so gut kochen“, sagt Claudia Castillo de Richert aus Nicaragua und lacht, während sie die Hackfleischfüllung ihrer Teigtaschen anbrät. Ihre köstlichen Empanadas, die sie mithilfe eines Teigformers aus Kunststoff und den helfenden Händen von Mouhammad aus Syrien perfekt zubereitet, beweisen das Gegenteil. Kulturelle Identität ist auch das, was wir in unseren Küchen entwickelt haben. Unter diesem Motto fanden sich die 20 Köche in der Schulküche der Mittelschule Merching ein, um gemeinsam zu kochen und sich auszutauschen.

Nicht nur Claudias Empanadas, auch syrische Falafel, klärt Mahroos die Teilnehmer auf, kann man mit einem Gerät in Form bringen. Den kleinen Falafel-Former hat er selbst mitgebracht und zeigt, wie man damit blitzschnell Bällchen aus dem Kichererbsenteig zaubert und anschließend per Knopfdruck in das heiße Öl gleiten lässt. Eine saubere



Die Asylkordinatorin Maureen Lerner (links) und das Team „Afghanistan“ kochen süße Jelabe-Kringel. Foto: Manuela Krämer

Sache ist auch der Trick, den Sana und Mara Kourbani aus Afghanistan demonstrieren: Sie füllen den flüssigen Teig für süße Jelabe in eine Pet-Drinkflasche und spritzen damit gleichmäßige Kreise in heißes Öl. Anschließend in Rosen-Zuckerwasser getaucht, werden aus den knusprig frittierten Jelabe-Kringeln süße Köstlichkeiten wie aus tausendundeiner Nacht. An einer anderen

Kochstation steht Jiaz Awan aus Pakistan. Still und konzentriert bereitet der große Mann sein Reisgericht mit Huhn, Paprika, Zwiebeln und gelbem Curry zu, das schon köstlich duftet.

Was bei allen Hobbyköchen auffällt, ist, dass sie vorwiegend mit Grundzutaten kochen. Backmischungen haben heute keine Chance. Für den Backtrieb sorgen Eier

oder Hefe, die gelbe Farbe kommt von gesundem Kurkuma. Den müssen Monika und Stefan gleich für ihre Spätzle ausprobieren und lachen: „Pimp my Spätzle!“ (etwa: „Motze meine Spätzle auf!“) Das Resultat schmeckt und kann sich sehen lassen. Aufs Äußere achten auch Sanait und Sanait aus Eritrea und verzieren ihr süßes Rosinen-Hefebrot mit filigranen Mustern. In Eri-

trea und in Afghanistan, erfahren die anderen Teilnehmer, ist Brot ein Hauptnahrungsmittel und wird besonders geschätzt.

Das Fazit des Nachmittags in der Merchinger Schulküche fiel erstaunlich „unexotisch“ aus: „Eigentlich backen wir ähnlich, Wasser oder Öl, Mehl, Eier ... Beim Kochen mal mehr Fleisch, mal viel Gemüse. Gewürzt wird, je nach Region, mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer“, fassten die Veranstalter Maureen Lerner, Manuela Krämer und Mouhammad Balsha zusammen. Nicht nur das gemeinsame Kochen, auch der Austausch gefiel Teilnehmern, Veranstaltern und Gästen. Letztere kamen sogar spontan vorbei wie Monika Braun. Die Meringerin hatte kein Rezept vorbereitet, half dafür aber mit. „Beim nächsten Mal möchte ich auch kochen!“, sagte sie beim anschließenden Essen. Auch die afghanischen Frauen möchten wiederkommen, dann aber gerne mit dem typischen Reisgericht aus ihrem Land.

Nächster Termin Eine weitere Küchen-Challenge ist bereits in Planung, über Näheres informiert Maureen Lerner, Asylkordinatorin der Stadt Mering und Vorsitzende des IKM, per Telefon 0171/7383917 oder per E-Mail mlermer@gmx.de, Stichwort Küchen-Challenge.