



Der Lauterbacher Strolch blickte kulinarisch bis in den Vorderen Orient.

Fotos: go

Orient in Vogelsberger Töpfen

Syrische Flüchtlinge kochten mit dem Lauterbacher Strolch

LAUTERBACH (go). Als echter Genießer kennt der Lauterbacher Strolch keine kulinarischen Berührungsängste. Und so freute er sich, die syrische Küche probieren zu können.

Die Vorfreude war groß, als acht Syrer – Ibrahim, Abdulla, Ahmad, Taha, Alsati, Nihad, Assem und Mohamad – und drei Syrerinnen – Raida, Ragad und Kajen – die „Strolch-am-Herd-Schürze“ anzogen, um zu kochen. Denn die syrische Küche gilt als die beste im vorderen Orient.

Essen ist Identität, Heimat und Kultur. Im Geiste der Völkerverständigung schadet es daher nie, das Wissen zu teilen, um voneinander zu lernen und zu erfahren: „Wie is(s)t mein Gegenüber.“ Der Verein „Mobile – Familien in Lau-

terbach“ hatte die passionierten Köche aus dem Orient in der Lehrküche der Vogelsbergschule zusammengeführt. „Integration ist unser Schulalltag und wer Integration befürwortet, der muss ihr auch die Türen aufstoßen“, meinte Lehrer und Küchenchef Bernd Vogel, der die Gastköche unterstützte.

Würzige Speisen und süßes Dessert

Und so isst Syrien: Ibrahim übernahm die Einteilung, sodass Shawarma (arabischer Döner) und ein Lachscurry mit geräuchertem Basmatireis (wurde mit einem Stück glühender Holzkohle im Topf geräuchert) sowie Tabule (Salat) auf den Tisch kamen. Die Männer legten los, als wollten sie sämtliche Sterne vom Kochhimmel holen. „Vor einem halben Jahr mussten wir noch unsere Mütter anrufen, um ein genießbares Essen auf den Tisch zu bekommen“, gesteht Mohamad.

Ihr Rezept: Man nehme eine große Prise Heimat, viele orientalische Gewürze, landestypische Fleisch- und Gemüsesorten, die Mutter als Telefonjoker und teile das Ergebnis mit Freunden. Ganz ohne Tele-



Die Männer am Herd hatten alles im Griff.

fonjoker bereiten Raida, Ragad und Kajen ihr Reistopfgericht Maqlube (das Umgedrehte) zu. Viele Zutaten kommen in einen Topf, der gestürzt wird, was eine Art Reistorte auf der Servierplatte ergibt. „Noch nie hat unsere Lehrküche so intensiv nach Gewürzen geduftet“, fiel Schulleiter Holger Arnold auf. Nihad sorgte als Profi in Sachen Süßspeisen mit Kunafa und süßer(!) Harissa für eine pure Kalorien-sünde – wie bei arabischen

Desserts üblich. Dank der lockeren Stimmung in der Küche waren für drei Stunden Krieg, Flucht und die Angst um Angehörige im zerbombten Syrien nicht allgegenwärtig.

Den Menschen, denen die Flucht gelungen ist, bleibt oft nichts. Heimat sind für sie Erinnerungen, Lieder, aber auch die Küche. Und diese Prise Heimat schmeckt auch aus fremden Töpfen, wie zum Beispiel denen in Lauterbach.



Einfach lecker: Maqlube