

# Hannoversche Allgemeine

1.6.2016

## Flüchtlinge kochen zusammen

Von Juliane Kaune

*Jeden zweiten Montag im Monat treffen sich Flüchtlinge in den Räumen der Volkshochschule im Lindener Rathaus am Herd. Ein ehemaliger IGS-Lehrer und ein Tischlermeister hatten die Idee zu den Kochrunden – bei denen die Teilnehmer auch ganz nebenbei Deutsch lernen.*



Nourhan (links) und Ghaidaa Karime bereiten ein Gericht aus ihrer libanesischen Heimat zu.  
Quelle: Tim Schaarschmidt

**Linden-Mitte.** Die beiden sind ein gutes Team. Während Ghaidaa Karime mit zwei großen Kochtöpfen und den passenden Kellen hantiert, reicht ihre Tochter Nourhan die Zutaten an. Erst müssen die Linsen und der Bulgur kochen, dann kommen gebratenes Hackfleisch, Zwiebeln, Koriander und Knoblauch dazu. Es duftet schon köstlich in der großen Küche der Volkshochschule im Lindener Rathaus. Die Spezialität aus dem Libanon bereiten Mutter und Tochter nach einem Rezept aus ihrer Heimat zu. Mit am Herd steht Margaret Appeah aus Ghana, die sich in die Geheimnisse der libanesischen Küche einweihen lässt. Gleich daneben schnippeln Muhamed Zeki Suleyman und seine Frau Iptihal aus Syrien Petersilie und Minze für den Tabouleh-Salat in kleine Stücke.

Es ist ein ganz besonderer Kochkurs, der an diesem Tag in der VHS gegeben wird. Die Teilnehmer sind Flüchtlinge, die in Lindener Unterkünften leben oder inzwischen eine Wohnung gefunden haben. Auch einige Migranten, die schon länger im Stadtteil leben, sind dabei. Etwa 20 Frauen, Männer und ihre Kinder treffen sich jeden zweiten Montag, um Leckereien aus den verschiedenen Landesküchen zuzubereiten und am gedeckten Tisch gemeinsam zu

genießen. So wurde schon marokkanisch gekocht, tunesisch, syrisch oder eben libanesisch. Auch die Einkäufe erledigen die Teilnehmer zusammen. Die Kosten hat seit dem Start im Februar das Freizeitheim Linden getragen, fortan kommt der Integrationsbeirat Linden-Limmer dafür auf.

„Angefangen haben wir mit der deutschen Küche: Kartoffelpuffer und Kürbissuppe“, sagt Joachim Heise. Der pensionierte Französisch- und Politiklehrer der IGS Linden ist einer der Ideengeber des Kurses. Er und sein Freund Dieter Wehrhahn, ein Tischlermeister, sind leidenschaftliche Hobbyköche - und sie wollten etwas Sinnvolles tun, um Flüchtlinge in den Stadtteil zu integrieren. „Kochen ist dafür ideal“, meint Pädagoge Heise. „Menschen aus verschiedenen Kulturen machen gemeinsam etwas, an dem sie Spaß haben, sie lernen sich kennen - und sie lernen so besonders gut die deutsche Sprache.“ Zweimal pro Woche gibt er ehrenamtlich auch Deutschkurse für Flüchtlinge im Treffpunkt Allerweg und im Jugendzentrum Posthornstraße. Viele der Teilnehmer sieht er dann regelmäßig in der VHS-Küche wieder. Nicht selten werden Einkaufslisten, Rezepte und anderes Küchenvokabular in den Sprachkursen vor- und nachbereitet.

Auch Jamal Karime hat auf diese Weise schon viel gelernt. Vor fünf Monaten ist er mit seiner Familie aus dem Libanon gekommen. Mit seiner Frau und seiner Tochter lebt er nun in der Flüchtlingsunterkunft in der Fössestraße. „Ich will sprechen, ich will schreiben, ich will arbeiten und hier ein Leben aufbauen“, sagt er auf Deutsch. Zum Kochkurs kommt er etwas verspätet und packt gleich mit an. Mit Hackfleisch oder Käse gefüllte Teigfladen stehen als zweites libanesisches Gericht auf der Speisekarte. Mahmoud Khaled und sein Sohn Mahannad, die aus Syrien stammen, schieben die üppig beladenen Bleche bereits in den Ofen, assistiert von Frank Sine und Andrews Nartey aus Ghana, die zum ersten Mal dabei sind und noch etwas schüchtern wirken. „Beim nächsten Mal wird ghanaisch gekocht“, kündigt Heise an. Und die beiden nicken.

Safiatou Ouandago, die von der Elfenbeinküste nach Linden gekommen ist, hat ihren neun Monate alten Sohn Mali mitgebracht. Der Kleine wird anfangs noch von Arm zu Arm gereicht. Dann wird er müde und verschläft den größten Teil der Veranstaltung. Umso aktiver sind die 13-jährige Lilav, ihre zwei Jahre jüngere Schwester Liluz und deren siebenjähriger Bruder Dlear. Fleißig helfen sie ihren Eltern beim Zubereiten der Speisen. Muhamed Zeki Suleyman, der bereits vor zwei Jahren aus Syrien gekommen ist, ist froh, dass nun auch seine Frau Iptihal und die drei Kinder bei ihm sind. Die fünf haben inzwischen eine gemeinsame Wohnung gefunden. „Aber mein Papa hat noch keine Arbeit bisher“, sagt Lilav, die in nur fünf Monaten erstaunlich gut Deutsch gelernt hat.

„Die Kinder saugen die Sprache auf wie ein Schwamm“, sagt Heise. Wenn es mit der Verständigung mal gar nicht weitergeht, helfen Souad El Bonani und Lamia Aouida aus. Die Marokkanerin und die Tunesierin leben bereits seit vielen Jahren in Deutschland und springen beim Kochkurs gern als Arabisch-Dolmetscherinnen ein. Die beiden Frauen, Heise und Wehrhahn versuchen, den Flüchtlingen auch im Alltag zur Seite zu stehen. Etwa bei Arztbesuchen oder Behördengängen. Dass manche aufgrund ihres Aufenthaltsstatus nicht arbeiten dürfen und andere keine Stelle finden, gehört zu den schwerer lösbaren Problemen. „Es ist aber ganz wichtig, dass sie merken, wie viel wir auch von ihnen lernen können“, sagt Heise. „Über ihre Heimatländer, ihre Kultur - und natürlich über ihre Küche.“

Zum Nachtisch gibt es heute einen sehr kalorienhaltigen libanesischen Leckerbissen. Majouka heißt der Sattmacher aus einem Mozzarellateig, der mit Orangen- und Rosenwasser ge-

tränkt und in Puderzucker gewälzt wird. Heise lässt sich schon die zweite Portion schmecken. Allerdings muss der Genuss auch etwas vorhalten. Denn der multikulturelle Kochkurs macht erst einmal eine besondere Form der Sommerpause: Am 6. Juni beginnt der muslimische Fastenmonat Ramadan.