



Das eritreische Kochteam bei der Zubereitung der Speisen im Ausbildungszentrum Pantun in Thuisis.

Bilder Loredana Todisco

Wenn Einheimische und Flüchtlinge gemeinsam in der Küche stehen

Am letzten Freitag hat im Ausbildungszentrum Pantun in Thuisis die zweite Ausgabe von Kochen mit Flüchtlingen stattgefunden. Zwei Kochteams – eines bestehend aus Eritreern, das andere aus Einheimischen – bereiteten gemeinsam typische Gerichte aus ihren Kulturen zu.

■ Loredana Todisco

Am letzten Freitagnachmittag hat sich ein besonderes Bild in der Küche des Ausbildungszentrums Pantun in Thuisis geboten. Flüchtlinge aus Eritrea und Einheimische aus der Region bereiteten gemeinsam ein dreigängiges Abendessen zu. Dabei wurde viel geredet und gelacht – ganz im Sinne des erst kürzlich lancierten Projekts Kochen mit Flüchtlingen. Ins Leben gerufen wurde der gesellige und kulturübergreifende Anlass von den drei Privatpersonen Rita Juon, Susanne Gross und Daniel Schläpfer. Kochen mit Flüchtlingen bietet Raum für Begegnungen. «Einheimische und Flüchtlinge können sich so gegenseitig kennenlernen, können Hemmschwellen abbauen und ihren Horizont erweitern», erklärte Rita Juon bei einem Augenschein vor Ort. Das erste Mal wurde der Anlass Ende März durchgeführt. Der afghanische Abend in Masein sei bei allen Beteiligten sehr gut angekommen und es habe eine fröhliche und ausgelassene Stimmung geherrscht, erinnerte sich Susanne

Gross. Zudem seien zwischen den Einheimischen und Flüchtlingen die ersten Kontakte geknüpft worden. So erhielt einer der Flüchtlinge beispielsweise von jemandem aus der Region ein nicht mehr gebrauchtes Fahrrad. Andere wiederum dürfen neuerdings beim FC Thuisis/Cazis Fussball spielen. Den Jahresbeitrag können sie in Form von Arbeitseinsätzen abverdienen.

Salat, Injera und Götterspeise

Am letzten Freitag stand das eritreische Gericht Injera – «Inschera» ausgesprochen – auf der Speisekarte. «Es handelt sich hierbei um ein weiches, gesäuertes Fladenbrot», so Rita Juon. Injera werde gemeinsam mit anderen Speisen verzehrt. Dazu bereitete das eritreische Kochteam diverse Füllungen zu: A'des oder Tumtumo mit Kurkuma, A'des oder Tumtumo mit Chili Pfeffer, Alichia, Zebhi' Dorho und Ha'mli. «Die Füllungen werden aus Fleisch und verschiedenem Gemüse wie etwa Linsen, Mangold, Karotten oder

Zwiebeln mit unterschiedlichen Schärfegraden zubereitet», erklärte Susanne Gross.

Die Vorspeise und das Dessert wurden nach einheimischer Art gemeinsam zubereitet. Ein herzhafter Salat, Götterspeise und ein Blechkuchen komplettierten das Menü. Zum gemeinsamen Verspeisen der vorbereiteten Köstlichkeiten waren am Abend dann auch Gäste willkommen.

Gemeinsam Planen und Einkaufen

Beim Projekt Kochen mit Flüchtlingen bereiten Einheimische und Flüchtlinge nicht nur die Gerichte gemeinsam zu. Es werde jeweils auch zusammen eingekauft, sagte Rita Juon. Und das würde hin und wieder für lustige Situationen sorgen. «Es ist nicht immer einfach, die Zutaten – beispielsweise die Gewürze – für die exotischen Gerichte im Detailhandel zu finden», sagte sie. Susanne Gross ergänzte: «Auch bei den Mengen entstehen aufgrund der unterschiedlichen Kulturen immer wieder Diskussionen. Während wir keine Reste wollen, wäre es für die Flüchtlinge eine Schande, zu wenig von dem Gekochten für die Gäste zu haben.»

Damit die beiden Kochteams untereinander kommunizieren konnten, befand sich am letzten Freitag unter den Eritreern jemand, der bereits profunde Deutschkenntnisse besass. Der gegenseitige Austausch klappte so sehr gut, meinten die beiden Initiantinnen des Integrationsprojekts. «Die Flüchtlinge



Und nochmals alles gut umrühren.



Injera – ein typisches Gericht aus Eritrea. Bild zVg

haben so natürlich auch die Möglichkeit, ihre Deutschkenntnisse in einer ungezwungenen Atmosphäre zu verbessern», ergänzte Susanne Gross im Gespräch.

Auch Vereine dürfen mitwirken

Der Termin für die nächste Ausgabe von Kochen mit Flüchtlingen steht bereits. Am Freitag, 16. Juni, geht der Anlass im Pfrundstall in Tomils in die dritte Runde. Denn das Ziel sei es, monatlich ein solches Kochtreffen im Raum Heinzenberg und Domleschg durchführen zu können. «Mitkochen dürfen nicht nur Einzelpersonen. Es ist auch denkbar, dass ein Verein einen Kochabend mitgestaltet», so Rita Juon.

Sie selber würde in der Region eine ähnliche Organisation wie der Verein IG offenes Da-

vos sehr begrüssen. Der Verein setzt sich unter anderem für einen würdevollen Aufenthalt der in Davos anwesenden Asylsuchenden ein. «Mittels einer solchen Organisation könnte man Wissen und Kräfte bündeln und Integrationsprojekte wie etwa Kochen mit Flüchtlingen koordiniert lancieren», erläuterte Rita Juon ihre Idee. Susanne Gross pflichtete ihr bei: «Es gibt sehr viele Leute, die gerne etwas für die Flüchtlinge tun möchten, aber nicht wissen, was alles möglich ist. Für diese Personen wäre eine solche Organisation eine geeignete Anlaufstelle.»

Kochen mit Flüchtlingen, Freitag, 16. Juni, 19 Uhr, im Pfrundstall in Tomils. Weitere Informationen unter www.geocities.ws/kochenmitfluechtligen/.



Einheimische und Flüchtlinge kommen sich beim Kochen näher.

EDITORIAL

Den Menschen nicht vergessen

Das Thema «Flüchtlinge» füllt bereits seit geraumer Zeit die Spalten zahlreicher Zeitungen. Die sogenannte «Flüchtlingsproblematik» oder «Flüchtlingskrise» beschäftigt viele europäische Länder, und auch die Schweiz ist nicht davon verschont geblieben. Die öffentlichen Debatten über das Asyl- und Migrationswesen erhitzen die Gemüter – spalten das Land, so scheint es manchmal, in zwei unterschiedliche Lager. Klar, die Flüchtlingspolitik ist eine Gratwanderung – irgendwann ist unsere Kapazitätsgrenze erreicht.

Dennoch habe ich ab und an das Gefühl, dass bei Diskussionen über die Flüchtlingssituation, sei dies nun auf privater oder politischer Ebene, der Mensch, der hinter dem Wort «Flüchtling» steht, vergessen geht. Schliesslich handelt es hier nicht um eine im Ausland produzierte Ware, die nicht mehr importiert werden darf. Flüchtlinge sind immer noch Menschen. Menschen, die einfach nicht das Privileg geniessen durften, in einem sicheren und wirtschaftlich gut funktionierenden Land wie diesem hier geboren worden zu sein.

Projekte wie «Kochen mit Flüchtlingen» geben den Asylsuchenden ein Gesicht. Sie fördern den Austausch zwischen Kulturen und können, insofern man sich darauf einlässt, den eigenen Horizont erweitern und helfen, Vorurteile abzubauen. Solche Projekte zeigen aber auch, dass man nicht zwingend ein öffentliches Amt bekleiden muss, um etwas für eine bessere Integration von Flüchtlingen zu tun.

L. Pöschtl

Redaktionsleiterin Pöschtl

ANZEIGE.....

Bündner Arena
7408 Cazis

Grosse Liquidation
ARMEEMATERIAL
Outdoor- & Campingmesse

26. Mai – 5. Juni

Mo–Fr	10.00–19.00	Sonntag, 28.05. offen!
Samstag	09.00–17.00	
So 28.05.	11.00–18.00	
Pfingstmontag	10.00–18.00	

Vollständiger Katalog: dicks-armyshop.ch