



In der Küche des Kinder- und Jugendzentrums Klex: Vier der insgesamt fünf Projektteilnehmerinnen Ding Jieqiong, Eleni Farhiridou Chiaki Yajima und Mayu Kemmler (von links).

Lecker: So schmeckt die Integration in Jena

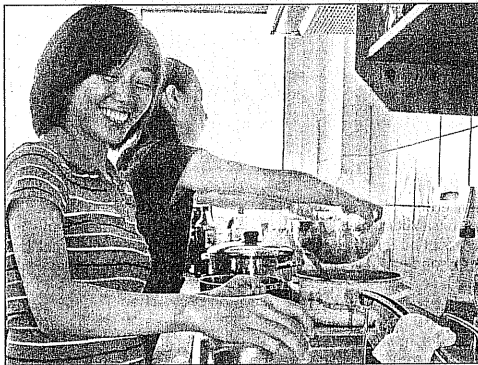
Kulinarische Erlebnisse: Ethno-Catering-Projekt der Kindersprachbrücke

Von Jördis Bachmann

Jena. Ding Jieqiong nennt sich hier in Deutschland lieber Elena, das ist einfacher. Die zierliche kleine Frau mit den schwarzen halblangen Haaren schwingt gekonnt eine große Klinge und zerteilt Champignons in viele zarte Scheiben. Töpfe klappern, Nudeln dampfen auf dem Herd, es riecht nach Petersilie und Knoblauch: Die Chinese Ding Jieqiong lebt seit vier Jahren in Jena, seit diesem Jahr gehört sie zum Ethno-Catering-Team der Kindersprachbrücke.

„Das Ethno-Catering ist ein Integrationsprojekt, das wir aus Prag übernommen haben“, erklärt Wolfgang Volkmer, der Leiter der Kindersprachbrücke. „Der Grundgedanke ist, dass jeder aus seinem Land bestimmte Fähigkeiten mitbringt und diese auch hier einbringen können sollte. Beim Ethno-Catering wird sich natürlich auf das Kochen konzentriert. Die Frauen, die am Projekt teilnehmen, bringen aus ihren Ländern ganz spezielle Rezepte mit.“

Die fünf teilnehmenden Frauen sind fast alle wegen der Liebe nach Deutschland gekommen. Mayu Kemmler aus Japan lebt beispielsweise seit zwei Jahren in Jena, sie hat ihren Mann während ihres Germanistik-Studiums kennengelernt, dass sie für ein Jahr nach Jena führte. Chiaki Yajima ist ihrem deutschen Mann in Jena begegnet. Er arbeitet am Jenaer Universi-



Zum Kochen gehört Spaß haben: Ding Jieqiong jedenfalls streut noch eine Prise Lachen ins Essen. Fotos (2): Jördis Bachmann

tätsklinikum, seit einem Jahr lebt sie nun in Deutschland. Und auch Eleni Farhiridou aus Griechenland lebt wegen ihres Mannes seit acht Jahren in Jena.

Mittagsangebot in Lobeda-West

Seit Anfang dieses Jahres läuft nun das Ethno-Catering Projekt der Kindersprachbrücke, das vom Programm „Stärken vor Ort“ unterstützt wird. Zweimal wöchentlich treffen sich die fünf Frauen aus Japan, China, Griechenland und Afrika zum Kochen in der Küche des Kinder- und Jugendzentrums Klex. Sie schaffen damit am

Montag und Mittwoch ein Mittagsangebot für die Bewohner des Stadtteils. Ab 12.30 Uhr wird unter anderem im Klex zu Tisch gebeten. Jeder, der Lust auf kulinarische Erlebnisse hat, kommt hier auf seine Kosten.

Doch die Frauen können auch – wie es sich für ein Catering gehört – für Veranstaltungen gebucht werden. „Es lohnt sich eigentlich erst wirklich für eine Gruppe ab 20 Personen, aber wir nehmen auch kleine Aufträge an“, sagt die Projektleiterin Anke Günther. „Schwierig ist es vor allem, richtig zu kalkulieren. Wie viel braucht man, was muss eingekauft werden. Niemand von uns kommt aus der Gastronomie, für große

Gruppen zu kochen, muss man erst lernen.“

Beim gestrigen Auftrag kochten die Frauen für 16 Teilnehmer der Grundtvig-Lernpartnerschaft. Die Volkshochschule Jena als Gastgeberin dieser Veranstaltung hatte Pädagogen aus England, Österreich, Norwegen, Belgien und Deutschland zu einem Austausch geladen. Das Thema Integration spielte bei diesem Treffen in Jena eine wichtige Rolle – dementsprechend bot sich das Projekt Ethno-Catering zur Verpflegung besonders an.

Die Gäste waren alle satt

Frühlingsrollen, Eierreis, Risotto, Rigatoni mit Champignonsoße, Zaziki und Erdbeerkjoghurtmus wurden den europäischen Gästen angeboten. Alle fanden es lecker. Doch die Köchinnen hatten Angst, es könnte nicht reichen – es wurde in Windeseile noch etwas nachgekocht. Natürlich waren die Mägen der Gäste bereits voll, und am Ende eines anstrengenden Küchentages saß das Ethno-Catering-Team zusammen und aß gemeinsam, was übriggeblieben war. „Das gehört eben zum Lernprozess dazu. Man muss lernen, die Mengen richtig einzuschätzen. Die Hauptsache ist ja, dass es allen geschmeckt hat“, sagt Anke Günther und nimmt noch einen Klecks Zaziki.