Eine gemütliche Runde: Bei der türkisch-deutschen Frauenkochgruppe stehen Zwiebelkuchen, eine orientalisch gewürzte Kürbispfanne mit Reis und mediterranes Kartoffelpüree mit Oliven auf dem Tisch.

Cross-over-Küche im Quartierbüro

In Herten-Süd erweitert die türkisch-deutsche Frauenkochgruppe regelmäßig ihren kulinarischen Horizont

Holzregale säumen den großen Raum. Sie sind beladen mit Spielen und Büchern. Ein riesiger Tisch beherrscht die Fläche in der Mitte. Von ihm ausgehend überlagert das unverkennbare Aroma von Zwiebeln den Geruch nach Holz und Papier: Der türkisch-deutsche Frauenkochclub hat das Quartierbüro in Herten-Süd erobert.

Rita Ludwig hat sich eine Schürze umgebunden. Sie ist heute die Vorkocherin. Und muss mit gutem Beispiel vorangehen: Auf Zwiebel schneiden hat keine der elf Frauen wirklich Lust. Aber es warten noch etliche der tränentreibenden Gewächse darauf, zerlegt zu werden. Schließlich gibt es Zwiebelkuchen. „Bei uns ist der zwar vegetarisch", erklärt Rita Ludwig, „aber trotzdem hochkalorisch."

Münevver Cesur erbarmt sich. Ein Teil der Gruppe rührt nebenan schon den Guss an. Das Quartierbüro an der Elisabethstraße ist in einer normalen Wohnung untergebracht. Die Küche ist winzig ausgefallen. Trotzdem treffen sich die Hobby-Köchinnen schon seit über zwei Jahren regelmäßig in den Räumlichkeiten. Mal planen die türkischen Frauen das Menü, mal die deutschen. Heute ist der Speiseplan das, was neudeutsch „Cross-over-Küche" heißt: deutscher Zwiebelkuchen, orientalisch gewürzte Kürbispfanne mit asiatischem Reis, mediterranes Kartoffelpüree mit Oliven und Tiramisu aus Italien.

Das Dessert aus Venetien kennen alle am Tisch. „Aber so habe ich das auch noch nicht ge-

Götza

Fenster • Türen und mehr. . .
*** (0 23 66) 95 85-0 • Fax 95 85 20**
www.goetza.de • info@goetza.de

FENSTER • HAUSTÜREN
BERATUNG
KLEINAUFTRÄGE
SERVICE

Die seniorengerecht gestalteten Wohnungen bieten aktiv gebliebenen Menschen die Möglichkeit, in einer aktiven Hausgemeinschaft individuell zu leben. Für Sicherheit sorgt die hauseigene Notfallversorgung.

Die Hausidee • Ewaldstraße 124 • 45699 Herten
Ansprechpartnerin: Frau Ibolya Götza, Telefon: 023 66/3 3033

Bestattungen im Vest
Tel. 0 23 66 / 33 0 33

• Vorsorge
• Trauerberatung
Erledigung aller Formalitäten
• Abschiedsräume
• eigene Trauerhalle

Fachgeprüfter Bestatter
Götza
45699 Herten • Resser Weg 16-18

www.goetza-bestattungen.de

Schnibbeln zwischen Gesellschaftsspielen: Aus Platzgründen müssen die Frauen im Quatierbüro improvisieren.

macht", gesteht Hayriye Kirnapci. „Nimmst du immer Löffelbiskuits?", fragt Renate Nöbe. „Das ist mir zu süß." Sie variiert die Süßspeise mit Cantuccini. Sorgfältig legt sie die Glasform mit den harten, würzigen Mandelbrotscheiben aus Italien aus.

Aus der Küche riechen die Zwiebeln auf Quark-Öl-Teig mit sahnigem Guss jetzt nicht mehr scharf. Der Backofen läuft auf Hochtouren. Das Fenster ist längst geöffnet. Trotzdem erreicht die Temperatur langsam Saunaniveau. „Ochch, ist mir warm", stöhnt Marianne Wissing am Spülbecken. Inzwischen rodeln sieben Frauen an der Einbauzeile und dem kleinen Tisch.

Im Esszimmer ist es luftiger. Am Tisch geht es an die scharfen Messer: Der Kürbis wird geschlachtet. „Seid aber vorsichtig", mahnt Renate Nöbe und reckt einen verpflasterten Finger in die Höhe. Neben der Bischofsmütze mit der roten Wulst kommen orangene Hokkaido-Kürbisse, gelb-grüne Gorgonzola- und braune Butterkürbisse in die Pfanne. „Der sieht ja aus wie eine Leberwurst", stellt Martina Hermann lachend fest.

„Türkische Kürbisse haben eine weiße Haut und sind von innen schön rot", bemerkt Münever Cesur. „Wir kochen sie mit Zucker. Und dann kommen noch Walnüsse dazu." Das finden die deutschen Frauen interessant. „Das können wir nächstes Mal machen." Diesmal kommt Chili zum Kürbis. Und ein bisschen Orangensaft. Der Zitrusduft vertreibt den letzten Rest Zwiebelaroma aus dem Zimmer.

Während das Gemüse in der Pfanne schmort, klappern die ersten Teller auf dem Tisch. Hier wird noch ein Stuhl verschoben, da noch ein Glas Wasser eingeschenkt - und dann nehmen alle Platz. Schüsseln und Platten wandern durch die Runde. Grauer Schöpf neben silbernem Kopftuch, blonder Bubikopf neben dunkler Kurzhaarfrisur - andächtig schnuppernd senken sich die Köpfe über die Teller. Mit dabei: Carmen Treppte vom Quartierbüro. Die Einrichtung bietet im Rahmen von Stadtumbau West nicht nur Raum fürs Kochen: In Trägerschaft der Stadt und der Bürgerstiftung gibt es hier Hausaufgabenhilfe, Nachbarschaftstreffs, Sprachkurse und vieles mehr.

Deshalb heißt es nach dem fürstlichen Mahl: aufräumen. Schnell die Teller in die Küche getragen, die letzten Utensilien gespült, den Essensdunst aus den Räumen vertrieben - und schon macht sich der Geruch nach Papier und Holz wieder breit.

Stefanie Hasler

infotipps

Quartierbüro Herten-Süd
Kontakt: Carmen Treppte
Elisabethstraße 11-13, 45699 Herten
Tel.: 0 23 66 / 93 62 48, www.sued-erblueht.de