

Ausschnitt aus der „Ipf- und Jagst- Zeitung“ vom
Samstag, 23. Oktober 2010

Türkische Spezialitäten

Kochkurs: Integration geht durch den Magen

ELLWANGEN (sj) - „So was nennt man Integration.“ Jürgen Schäfer, der Leiter des Ausländeramtes der Stadt Ellwangen, ist vom Kochkurs „Türkische Spezialitäten“ total begeistert. Und nicht nur er. Ausländerbeauftragter Thomas Steidle schwärmt voll gesättigt: „Integration geht durch den Magen.“ Möglich gemacht hatte dies die Ellwangerin Sükran Evyapan.

Da werden fleißig Zwiebeln, Peperonis, Knoblauch, Tomaten und Petersilie geschnippelt, da wird Hackfleisch gerührt und gewürzt, da wird Hefeteig ausgerollt und zu Kugeln geformt, da wird Kalbfleisch angebraten und der Reis gerührt. Gemeinsames kochen macht nicht nur Spaß, man erweitert auch sein Wissen. Und wenn man einen Kochkurs bei der Volkshochschule belegt, lernt man auch meist neue Leute

kennen. Das Dutzend Teilnehmer des Kochkurses „Türkische Spezialitäten“ in der Schulküche der Mittelhochschule weiß zumindest seit Donnerstagabend noch eines: Integration findet auch in der Küche statt. Und das bei Sarma, Pide und Kadayif und bei dem Auberginengericht Hünkar begendi, was so viel heißt wie „Dem Sultan hat's gefallen“: Sükran Evyapan, die mit ihrem Mann Ali zusammen in der Marienstraße 44 in Ellwangen das „Döner-Torhaus“ betreibt und im Deutsch-Türkischen Netzwerk mitarbeitet, und ihre beiden Helferinnen Sabrye Berket und Nazmiye Tafrali haben sich kostenlos als Vorköchinnen zur Verfügung gestellt.

„Weil mich immer interessiert, was andere Nationalitäten kochen, was es in anderen Küchen gibt“, nahm Dorothea Stengel aus Pfahlheim an dem Kurs teil. Daheim hat

sie ein türkisches Kochbuch, das noch nicht benutzt wurde: „Ich wollte erst einmal sehen, wie das Türkische richtig gekocht wird.“ Aber jetzt kann es bei ihr so richtig losgehen, denn sie ist von der türkischen Küche absolut begeistert. „Optimal. Es hat alles wunderbar geschmeckt“, findet sie und schwärmt besonders von der Auberginencreme und ganz besonders von dem Nachtisch. „Sehr süß, aber eine interessante Kombination“, lautet Ronny Häfeles Kommentar zum Dessert Kadayif, einer Süßspeise aus feinsten Teigfäden, Walnüssen, Pistazien und Zuckersirup. Ein paar Ideen will der Rindlbacher umsetzen: „Die Weinblätter fand ich interessant.“ Seine Lebensgefährtin Stefanie Graf spricht gar von nachkochen: „Ich bin begeistert.“ Endlich hat sie mal andere türkische Spezialitäten kennengelernt als Döner, Börek und Lahmacun.



„Integration geht durch den Magen“, findet der Ausländerbeauftragte Thomas Steidle und rührt fleißig das Auberginengericht. Sükran Evyapan (links) hat den Kochkurs möglich gemacht. Foto: Schneider