

Integration über gemeinsames Kochen und Essen in der Diepholzer Platte plus

Was ist eigentlich Sellerie?

20.03.15



[+](#)

© Brauns-Bömermann

Koch Alberto Turrin kennt sich mit frischen Produkten aus. Nun kochte er gemeinsam mit den Damen der Diepholzer Platte plus und ausländischen Mitbürgerinnen.

Diepholz - Strahlende Gesichter bei Bodo von Bodelschwingh und den Damen der Diepholzer Platte plus, als ausländische Mitbürgerinnen der Einladung zum gemeinsamen Kochen folgten und in den Räumen der kirchlichen Lebensmittelausgabe „Diepholzer Platte“ im Gemeindehaus St. Michaelis eintrafen. Durch das Treppenhaus zog schon ein leckerer Duft von frisch zubereitetem Essen und lud in die volle Küche ein.

Hintergrund des nachmittäglichen Koch-Events mit Koch Alberto Turrin von der Diepholzer Bio-Firma Lebensbaum war das Anliegen der freiwilligen Frauen der Platte plus, Lebensmittel vorzustellen, die ausländische Mitbürger aus ihrem kulturellen Umfeld nicht oder nicht so gut kennen und diese häufig bei der Ausgabe abgelehnt werden.

Was ist denn eigentlich Sellerie? Wie kann man ihn zubereiten? Diese und ähnliche Fragen beantwortete Alberto Turrin während des Schnippelns und Putzens des Gemüses.

„Integration über gemeinsames Kochen und Essen und dem Treffen in der Küche, das tritt viel Erzählpotential los“, so von Bodelschwingh. Seine etwa 20 ehrenamtlich tätigen Damen, die regelmäßig abwechselnd zweimal die Woche dienstags und freitags jeweils etwa 50 Berechtigte mit frischen Lebensmitteln bei der Diepholzer Platte plus versorgen, wissen, wie die Gespräche bei der Ausgabe verlaufen: „Das kenne ich nicht, ich weiß nicht, wie ich es zubereiten muss“. Paniermehl und Sellerie kamen bei dem Gericht, das Alberto Turrin „Hackbällchen Toscana“ nannte, zum Einsatz. Ein echtes Schlemmergericht wurde in der kleinen Küche gemeinsam gekocht. Hackbällchen locker mit viel frischem klein gehacktem Gemüse und gefüllt mit Schafskäse und ein wenig Paniermehl mit frischer Tomatensauce aus frischen und getrockneten Tomaten mit Rosmarinkartoffeln sollte später auf den Tellern liegen.

Als Nachtisch: Klitzeklein geschnittenes Obst als Salat mit frischer Quarkspeise. Lecker! Lecker und gesund.

Natürlich dauern solche Speisen länger als Mikrowellen- oder Fertiggerichte, aber ihr Mehrwert für Gesundheit und Kommunikation sind nicht bezahlbar. „Auch in der heutigen Zeit ist es längst nicht selbstverständlich, dass alle Menschen die Möglichkeit haben, sich tagtäglich ausreichend und ausgewogen mit Lebensmitteln zu versorgen“. So entstand 2007 die Lebensmittelausgabe Diepholzer Platte plus (unter Trägerschaft des Kirchenkreises Grafschaft Diepholz). „Wir sind die einzige Stelle in Diepholz und haben etwa 800 Berechtigungskarten herausgegeben, Tendenz steigend“, erläutert Bodo von Bodelschwingh. „Viele der Berechtigten sind Rentner“.

Zwar sind die Lager dank der Spendenbereitschaft Diepholzer Unternehmen zumeist gut vielfältig und mit frischen Lebensmitteln aufgefüllt, aber manchmal sind es eben auch Produkte, die ausländische Abnehmer nicht kennen. So entstand die Idee, gemeinsam zu kochen, um sich so persönlich und die andere Kultur niederschwellig kennenzulernen.

Die ausländischen Mitbürgerinnen fragten viel nach, machten sehr gerne mit und das Koch-Event war ein herzliches Miteinander unter dem Motto: „Genuss für alle“. Wer schnelle und frische, auch typisch deutsche Gerichte, kochen will, fragt auch einfach mal nach dem Kochbüchlein der Diepholzer Platte plus.