

Es ist noch Suppe da

Suppenfest im Bürgerhaus Hohe Luft: Fünf-Kontinentensuppe punktet bei Fachjury

von Gudrun Schmidl



Lili-Han Allmeroth (rechts) und ihre Tochter Susanna begeisterten mit ihrer Jing-Suppe, benannt nach einem Mann namens Jing, der zum Kaiser gekrönt und mit dieser Suppe, von Bauern gekocht, seine schwere Krankheit bekämpfen konnte. Bei Chinesen ist es nicht üblich, Rezepte aufzuschreiben - sie werden in der Familie weiter gegeben, man kocht nach Erfahrung und ohne Mengenangaben. Fotos: Schmidl

Bad Hersfeld. Suppe satt konnten die zahlreichen Gäste löffeln, die der Einladung zum ersten Internationalen Bad Hersfelder Suppenfest des Netzwerkes für Integration e.V. als Beitrag zum Stadtteilprojekt Teremok gefolgt waren.

Die Erste Vorsitzende des Vereines, Heike Braun, begrüßte als Schirmherrn Bürgermeister Hartmut H. Boehmer, die Erste Kreisbeigeordnete Christa Bittner und Tatjana Faveeva und Ricardo Nadapdap vom Ausländerbeirat. Diese äußerten sich begeistert über den großen Zuspruch und sahen in dem Fest einen Beitrag zur Sozialarbeit, gerade im Stadtteil Hohe Luft, in dem besonders viele Menschen verschiedener Herkunft leben.

Das Suppenfest greift die Idee des Festivals "La Louche d'Or" (die Goldene Suppenkelle) auf, die in der französischen Stadt Lille 2001 in einem Stadtteil mit vielen arabischen Migrantinnen und Migranten als nachbarschaftlich-kulinarisches Fest geboren wurde. Auch in Bad Hersfeld war es das Anliegen der Veranstalter, Gäste und Teilnehmer unterschiedli-

cher kultureller Herkunft miteinander ins Gespräch zu bringen.

Mit Löffel und Teller

Thema Nummer eins waren die angebotenen sechzehn Suppen, die es zu probieren galt. Mit Löffel und Teller ausgestattet schnupperten die Fachjury mit Vertretern aus Gastronomie, Presse und Politik und die Kinderjury, bestehend aus Kindern der Klasse 3b der Ernst-von-Harnack-Schule sowie das Publikum an den Töpfen und mussten sich dann entscheiden, ob sie zuerst die Suppe aus Indonesien, aus Syrien oder die würzige italienische Tricolore aus dem Topf von pro paed e.V. probieren wollten. Eine Europa-Kartoffelsuppe servierte das European Cooking Team der Beruflichen Schulen, der Frauenchor "Rjabinuschki" servierte eine russische Spezialität, den Borschtsch.

Suppen erzählen

Suppen erzählen von den materiellen und sozialen Lebensbedingungen der Menschen, die sie kochen, von ihren

Traditionen, Ritualen und Veränderungen im Leben. "Das Ikuz kocht seine eigene Suppe" lautete die Ankündigung der "Fünf-Kontinentensuppe" im vorbereiteten Rezeptbuch, das mit Zutatenliste, den Rezepten und ergänzt mit persönlichen Erinnerungen der Köchinnen und Köche oder Geschichten rund um die Suppen einen Blick über den Tellerrand ermöglichte. Eine ganz besondere Idee verwirklichten die Köche aus dem Ausbildungsrestaurant der Berufs- und Jugendhilfe Bad Hersfeld mit ihrer Erbsensuppe aus der Märchenwelt. Serviert in einem Cocktailglas, mit Strohalm getrunken, kam sie bei vielen Besuchern besonders gut an, denn längst hatte sich aus dem Suppenfest eine lockere Stehparty entwickelt.

Alle haben toll geschmeckt

Als Anreiz zum Mitmachen wurden gesponserte attraktive Preise zur Verfügung gestellt. Es war allerdings sehr schwer, die Suppen zu bewerten, zumal bekanntlich die Geschmäcker verschieden sind. Außerdem war es nahezu unmöglich, so viele unterschiedliche Suppen zu verkosten, die jedoch eines gemeinsam hatten. Alle haben toll geschmeckt.

Während die Jury-Köpfe rauchten, wurde im Bürgerhaus in einer ganz besonderen Atmosphäre des Miteinanders zu den Liedern der fröhlichen Russlanddeutschen Frauen gefeiert, im Takt geklatscht und sogar getanzt. "Ausländer und Inländer miteinander und nicht nebeneinander" heißt das Moto vom Interkulturellen Zentrum IKuz und an diesem Abend wurde es gelebt.

Dazu passte auch die internationale Gemüsesuppe des Vereines, die dann auch den ersten Platz der Fachjury belegte.

20.04.2008