

Kulinarische Auszeit in Sri Lanka

Die Volkshochschule Klettgau und die «essKultur» luden zum Kochkurs in die Schulküche nach Neunkirch ein.

jbs

Neunkirch Der Duft von geröstetem Kardamom, Muskatnuss, Macis, Nelken und Zimtstangen strömt durch die Neunkircher Schulküche. Vini zeigt, wie sie die Gewürze danach in ein köstliches Currypulver verwandelt. Sechzehn Frauen unterschiedlichen Alters machen sich genaue Notizen, damit sie zuhause nachkochen können, was sie im neusten Kochkurs der Volkshochschule Klettgau gelernt haben. Ihre Kochlehrerinnen Nantany und Vini kommen aus Sri Lanka und haben landestypische Rezepte im Gepäck. Fachkundig betreut werden sie von Mirko Sauter, der als Koch und Arbeitsagoge beim schweizerischen Arbeiterhilfswerk Schaffhausen beschäftigt ist. Dieses bietet unter dem Titel «ess-Kultur -mit einer Prise Heimat gewürzt» im Rahmen eines Integrationsprojektes Geflüchteten einen Arbeitsplatz. In der Stadthausgasse 18 in Schaffhausen verbinden sich Küche und Kultur zu einem stimmigen Ganzen, gleichzeitig lernen die dort Beschäftigten, wie in der einheimischen Gastronomie gearbeitet wird.

Während sie für ihr Restaurant und den zugehörigen Cateringservice Spezialitäten ihrer Länder kochen, sollen sie laut Sauter so nah wie möglich an den echten Arbeitsmarkt herangeführt werden. Zum Angebot von «essKultur» gehören auch Kochkurse und einen solchen hat Liselotte Flubacher für die Volkshochschule Klettgau organisiert. Sie freut sich, dass alle Plätze ausgebucht sind.

Beim Curry gibt es kein Richtig und kein Falsch

Auf die gespannten Teilnehmerinnen wartet ein Menü mit Vorspeisen, Hauptgerichten und Dessert. Die meisten Speisen sind vegan, aber wer Fleisch mag, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Nantany und Vini erklären zunächst noch etwas schüchtern, aber dann immer klarer und selbstbewusster Zutaten und Zubereitung. Fehlt ein Fachausdruck, hilft das Übersetzungsprogramm auf dem Smartphone. Nun gilt es «Gotu Kola-Salat» herzustellen, Berge von Randen für das Gemüsecurry, aber auch Rindfleisch zu schneiden, Süsskartoffeln zu schälen und den Teig für die Roti-Teigtaschen zu mischen. Um diesen später auszurollen und mit Gemüse zu füllen, braucht es neben dem entsprechenden Knowhow auch eine gehörige Portion Fingerspitzengefühl. Um die grosse Menge an Zwiebeln bekömmlich zu machen, kommen Fenchelsamen zum Einsatz, wichtig sind aber auch Knoblauch, Kurkuma, Ingwer und Koriander.

«Jede der Köchinnen hat ihren eigenen Curry-Stil, und den will sie auch weitergeben», schmunzelt Mirko Sauter, und ergänzt: «Beim Curry gibt es kein Richtig und kein Falsch.» Beim Schärfegrad haben die Kursteilnehmerinnen aber Mitspracherecht.

«Fremde Küchen reizen mich», erklärt eine Kursteilnehmerin. Die Zutaten kommen, wo immer möglich, von Produzenten aus der Region, Gewürze werden bestellt. Ganz wichtig ist in diesem Zusammenhang der Basmatireis, dessen Zubereitung mit Lorbeerblättern Nantany erklärt. Sie ist auch die Dessert-Chefin und hat ein Rezept mit Tapioka, Sultaninen, Cashewnüssen und Kokosmilch ausgesucht. Tapioka ist ein aus der Maniokknolle gewonnenes Stärkemehl, das für die Festigkeit der Süssspeise sorgt. Die Kursteilnehmerinnen geniessen den lockeren, aber gleichzeitig lehrreichen Abend sichtlich. Hier in der Neunkircher Schulküche frischen sie ihre

Urlaubserinnerungen auf, wollen einfach mal etwas Neues ausprobieren und die Spezialitäten fremder Küchen kennenlernen.

Wer mehr über «essKultur» erfahren will, der findet interessante Informationen und die wöchentliche Speisekarte unter www.esskultur-welten.ch. (jbs)