Es gab für alle was Leckeres zu probieren: Das reichhaltige Buffet bei «Grenzenlos geniessen» wurde seinem Namen gerecht.

Fotos: Jeannette Gerber

Adliswiler kochen und essen gemeinsam

Grenzenlos geniessen und zur Völkerverständigung beitragen: In Adliswil lud der Verein «JASS» zum gemeinsamen Kochen und gegenseitigen Kennenlernen.

Jeannette Gerber

Alt und Jung bereiten zusammen Tabouleh-Salat vor.

Wie Kochprofis beim Gurkenschneiden.

Organisatorin Ana Laguna.

Hungrig musste an diesem Anlass keiner nach Hause gehen.

Eines der Programme des gemeinnützigen Vereins «JASS» ist «Cook and eat together» – also gemeinsam kochen und essen. «JASS» setzt sich für eine inklusive Gesellschaft, Diversität, Respekt und Toleranz, sowie gegen Diskriminierung und Rassismus ein und orientiert sich dabei an den Menschenrechten.

Bei diesem gemeinsamen Kocherlebnis kreieren Menschen aus fernen Ländern – geflüchtete oder zugewanderte – zusammen mit Einheimischen ein köstliches Buffet und geniessen dies anschliessend im fröhlichen Miteinander. «JASS» organisiert diese Koch- und Genusserlebnisse in Kooperation mit verschiedenen Gemeinden und Kirchen, die jeweils gratis ihre Örtlichkeiten zur Verfügung stellen. Der Verein finanziert sich durch Subventionen und Spendengelder.

Kanton unterstützte Anlass

Kürzlich fand die Veranstaltung «Genzenlos geniessen» im Träff+ der evangelischen Freikirche Chrischona Adliswil statt. «Der Träff+ ist ein Ort der Begegnung und Förderung des multikulturellen Lebens der Stadt Adliswil, wo unter anderem jeden Mittwochnachmittag Hilfe beim Lesen und Schreiben der deutschen Sprache kostenlos angeboten wird», erläuterte der Verantwortliche Thomas Zgraggen, von Beruf Architekt und ehrenamtlich Koordinationspartner von «JASS».

Diesmal ging es aber rein ums Zwischenmenschliche, denn wo klappt die Verständigung wohl besser als beim gemeinsamen Kochen und Essen? Die Kosten für die Lebensmittel wurden durch das kantonale Integrationsprogramm KIP der Fachstelle für Integrationsfragen übernommen. Das Essen war gratis; ein kleiner Beitrag in die Kollektenbox wünschenswert.

Die Projektleiterin Ana-Gabriela Laguna begrüsste die rund 40 Teilnehmenden mit ihren Kindern und stellte die ausschliesslich vegetarischen Gerichte vor, wobei sie berücksichtigt hatte, Rezepte aus deren Heimatländern auszuwählen. Die Beteiligten kamen aus Ägypten, Äthiopien, Eritrea, Deutschland, Österreich, Sri Lanka, Syrien und aus der Schweiz. So gab es Humus aus Ägypten, Kartoffelsalat, Linseneintopf und Tomatensauce aus Äthiopien und Eritrea, Auberginengericht sowie Reis mit Karotten und Rosinen aus Afghanistan, Yoghurtsauce aus der Türkei, Tabouleh-Salat aus Syrien und zum Dessert einen arabischen Griesskuchen.

Nächste Chance im November

Nachdem sich kleine Gruppen gebildet hatten, wurden die Zutaten gewählt, gerüstet, gekocht und gebrutzelt. Jeder Einzelne zeigte seine eigene Interpretation mit seinen persönlichen Tipps für das vorgegebene Rezept. Selbst die Kleinsten würfelten Gurken um die Wette für das Tabouleh.

Natürlich durften die Fladenbrote nicht fehlen, wobei eine Sorte unbedingt erwähnt werden sollte: Das Fladenbrot aus Sauerteig, «Injera» aus Äthiopien, das man zum Esswerkzeug rollt, um die Sauce aufzunehmen. Es wird aus fermentiertem Teff – eine Grasart, die nur in Äthiopien wächst – hergestellt.

Sämtliche Gerichte waren für den europäischen Gaumen sehr wohlschmeckend, köstlich gewürzt und nicht zu scharf. Es wurde lange gespeist, intensiv diskutiert und gelacht. Zum Schluss machten sich alle ans Zusammenräumen und Abwaschen.

Man darf wohl sagen: Es war effektiv ein grenzenloser Genuss, nicht nur im Sinne von Grenzen überschreitend. Und dieses völkerverbindende Koch- und Genusserlebnis wird im Herbst wiederholt, und zwar am 13. November im Pfarreisaal der katholischen Kirche Adliswil.

Infos: www.jass-mit.ch.