Die Cremetorte aus Syrien ist der Renner

Flüchtlinge in Lippe: Die Landfrauen und der Stadtwerke-„Mittelpunkt" laden zum Multikulti-Kochen ein. Bei den Frauen aus dem nahen Osten kommen Spezialitäten wie lippischer Pickert und Windbeutel gut an

Lemgo (mv). Annette Obermeier kennt ein hervorragendes Rezept, um Menschen aus verschiedenen Kulturen einander näherzubringen: gemeinsam zu kochen oder zu backen und das Ergebnis anschließend in Gesellschaft zu genießen. Im Innovationszentrum „Mittelpunkt" ist der Ansatz der Vorsitzenden der Landfrauen Lemgo-Schötmar-Kirchheide/Wüsten nun Realität geworden.

Die Landfrauen waren im Zusammenhang mit dem breit angelegten Ausstellungsprojekt „Netzwerke im Mittelpunkt" als einer von fünf Akteuren an der Reihe. Sie hatten sich etwas Besonderes ausgedacht: „Wir haben durch Vermittlung des Friedensbüros Flüchtlinge aus uns fremden Ländern eingeladen – und damit auch verschiedene Ess-Kulturen", erklärte Ilse Petig aus Barntrup als stellvertretende Vorsitzende des Landfrauen-Kreisverbandes. Ziel sei es, einander kennenzulernen.

Das Konzept, das mit Hilfe von Kristin Neudert vom „Mittelpunkt" umgesetzt wurde, ging voll und ganz auf. In der Küche des Innovationszentrums wurde nach Herzenslust gebrutzelt und gebacken – in bester Stimmung. Es gab frischen lippischen Pickert und Windbeutel. Das süße Gebäck war den Frauen aus Syrien, dem Iran und Afghanistan unbekannt – doch lecker fanden sie es allemal. Und der Pickert nach Original-Rezept der Landfrauen mundete sehr.

Der Renner war die fruchtige Cremetorte nach syrischer Vorlage, gebacken von Lusi Murad. Die 24-jährige Syrerin konnte zwar nicht dabei sein, da sie arbeiten musste; ihre Mutter überbrachte aber das Prachtstück. Expertin Kristin Neudert zeigte sich überrascht, wie viele Ähnlichkeiten es bei den Koch- und Backgewohnheiten der Kulturen doch gebe: „Die Cremetorte wird nahezu auch so bei uns in Deutschland gebacken." Und der Pickert? Maryam Zarafshani und Roya Ghanbari, beide aus dem Iran, berichteten von ähnlichen Mehl-Kartoffel-Eier-Gerichten in ihrer Heimat.

Vereint in der Küche: *Die Landfrauen haben Flüchtlingsfrauen zum gemeinsamen Kochen und Backen ins Innovationszentrum „Mittelpunkt" eingeladen.* FOTO: VEHRKAMP

Safran-Reispudding mit Rosenwasser

Der Safran-Reispudding „Shole zard" aus dem Iran ist eine traditionelle Süßspeise, die zu besonderen Anlässen, insbesondere an religiösen Feiertagen, zubereitet wird.

Zutaten für 10 Portionen: 300 g Reis, 1 Liter Wasser, Safran, 200 g Zucker, Messerspitze Kardamom, 3 Teelöffel Rosenwasser, 150 g Butter, gehackte Pistazien und/oder Mandeln, Zimt

Zubereitung: Reis über Nacht einweichen. Abgießen und ein wenig zerdrücken. Mit Wasser und Butter eine Stunde bei kleiner Hitze zerkochen. In heißem Wasser aufgelösten Safran, Zucker, Kardamom und Rosenwasser sowie einen Teil gehackte Mandeln dazu. Fünf Minuten unter Rühren kochen und in Schalen füllen. Nach dem Abkühlen mit Pistazien oder Mandeln sowie Zimt dekorieren. (mv)

LZ 22.6.16