

Über'n Tellerrand geschaut mit afghanischem Menü

Roqaya und Nadja, zwei Frauen, die mit ihren Familien seit mehreren Jahren hier leben, Roqaya mit Ehemann Ali, einer fünfjährigen Tochter und einem vierjährigen Sohn; Nadja mit Ehemann Mohammad, einer 12jährigen Tochter und einem 10jährigen Sohn, wollten sich schon lange bei allen, die ihnen in Ottobrunn und Umgebung geholfen haben, bedanken. Die Patin beider Familien aus dem Helferkreis Asyl und erprobte Organisatorin bei den verschiedensten Gelegenheiten, schlug ihnen vor, im Rahmen des Helferkreis-Projekts Über'n Tellerrand ein afghanisches Menü auszurichten und Unterstützer/innen; Freunde und Nachbarn einzuladen. Aber zunächst mussten beide noch die Prüfung Deutsch B 2 ablegen und die dringendsten Probleme der Integration wie Kindergarten und Schulbesuch der Kinder regeln, oder gar wie Nadja stundenweise einer Berufstätigkeit nachgehen. Ende Juni 2018 war es soweit: Man einigte sich über Vorlieben und Gerichte und beide Frauen kauften in München bei einschlägigen Geschäften ein: Fleisch und Gemüse beim Türken, Reis, Gewürze, Mandeln und Zutaten für die Süßspeisen in einem afghanischen Geschäft.

Im Pfarrsaal von St. Magdalena waren die Tische sommerlich festlich in hellem Grün gedeckt. Das Essen stand in großen chafing dishes auf den Buffettischen, professionell warm gehalten und sorgfältig in Vorspeisen, Hauptgericht und Nachspeise getrennt. Die Gäste, mehrere Helferkreismitglieder mit ihren jeweiligen Partnern, der Arbeitgeber des Bürojobs von Nadja, die Leiterin der Klawotte Kinder & kreativ, für die Nadja und Roqaya im vorigen Winter phantasievolle Taschen aus gespendeten Stoffresten genäht hatten, sowie Schulfreundin Helena von Roqayas Tochter Zahra mit ihren Eltern.

Die Gäste saßen wie im Restaurant an Tischen zusammen, unterhielten sich und holten sich die Leckerbissen vom Buffet: Als Vorspeise gab es Avocado-Salat, dann einen afghanischen Salat mit rohem Gemüse, ein Chutney und Mantoo (Teigtaschen mit frischem Korianderblättern, roten Linsen und Joghurt). Als Hauptgericht gab es unter anderem zum nacheinander Kosten oder kräftig Zulangen: Kabuli pilau (Reis mit Rosinen, Pistazien, Lammfleisch und Karotten); Zereshke polo (Reis auf iranische Art mit Safran und bei uns ungebräuchlichen, süß-sauren Beerenfrüchten) und Kotlet (Lammkotlette mit gebratenen Kartoffeln). Wer nach diesem reichhaltigen Menü schon streikte, war selbst schuld, denn die Wassermelone zum Nachttisch war bei der Wärme erfrischend und Ghabat (Teigtaschen mit Pistazien und Mandeln) und Goshe FU (Blätterteiggebäck) stellten einen runden Abschluss dar. Ein gelungener Abend für Gäste und Gastgeber.

