

Integration, die durch den Magen geht

Projektteilnehmerinnen aus sieben Ländern veröffentlichten eigenes Kochbuch

SOEST • Hygiene-Management, Mengenbedarfsermittlung, Personaleinsatzplanung, Kostenkalkulation. Zu viele Regeln können den Brei verderben, möchte man meinen. Aber nicht zu viele Köchinnen – zehn davon sind immerhin eine stattliche Zahl und haben bewiesen, dass es sie es können. Und das haben sie jetzt sogar schriftlich.

Doch auch mit solchen Unworten muss man sich auskennen, wenn man in der Gastronomie arbeiten will. Und das können die zehn Frauen jetzt. Gleich vier von ihnen kommen aus Sri Lanka, der Rest aus Russland, Indien, Venezuela, dem Kongo, Albanien und Bosnien. Zwei Dinge sind ihnen gemein. Erstens: Sie leben in Soest. Zweitens: Sie kochen gerne. Und obendrein gut. Und dank

eines ungewöhnlichen Integrationsprojekts können sie damit nun auch Geld verdienen. Der Nutzen für die übrigen Soester: Sie können ihre Gerichte nachkochen, denn sie haben ein Kochbuch veröffentlicht.

Am Donnerstagabend erhielten die Teilnehmerinnen des Projektes „Interkulturelles Catering“ in der Stadtbücherei ihre Zertifikate. Brigitte Sehmi vom Stadtteilbüro Soester Süden des Sen hatte verborgene Potenziale bei den meist eher schüchternen Frauen in ihren Sprachkursen entdeckt.

Gemeinsam mit Soests Integrationsbeauftragter Rima Henkel konzipierten sie das Fortbildungsprojekt, bei dem zehn Frauen von November bis Juni zweimal wöchentlich, jeweils einmal in Theorie und einmal in Praxis, von

der Welveraner Oecotrophologin Petra Nasiry unterrichtet wurden. Dazu nutzten sie die Räume der Astrid-Lindgren-Schule, während ihr Nachwuchs im Awo-Kindergarten „Bunte Welt“ betreut wurden. Finanziell ermöglicht wurde es durch die Volkshochschule. Bei zwei „Großeinsätzen“, der Feier zum Weltfrauentag und der Konferenz der Partnerstädte, sprangen sie ins kalte Wasser und bereiteten Büfets für große Gesellschaften.

„Doch wir haben dabei alle voneinander gelernt, auch wir von Ihnen“, bedankte sich Petra Nasiry bei den Frauen. „Sie waren aufgeschlossen, lernfreudig, verantwortungsbewusst und hatten Freude daran, Ihr Wissen an andere weiterzugeben. Eigentlich ist es schade, dass das Projekt nun vorbei

ist.“

Die Gerichte, die sie Tag für Tag daheim zubereiten, hielten sie in einem hundertseitigen, durchweg farbig illustrierten Kochbuch fest – was nicht ganz einfach war, da sie nach Gefühl kochen und die einzelnen Mengeneinheiten nachgemessen werden mussten.

Ziel des Projektes war es, die Chancen der Frauen auf dem Arbeitsmarkt zu erhöhen – daher gab es auch ein Bewerbungstraining. „Wir hätten solche Maßnahmen viel eher anbieten sollen“, räumte Helmut Albers von der VHS ein, „um Frauen mit Migrationshintergrund eine berufliche Perspektive zu bieten. Wir sollten daher die Politiker verstärkt dazu auffordern, für solche Maßnahmen die nötigen finanziellen Mittel bereit zu stellen. Und ich

hoffe, dass Rima Henkel weiterhin zahllose solch sinnvoller Projekte anstoßen wird.“

Denn die Maßnahme trägt deutliche Früchte: Die ursprünglich sehr schüchternen Frauen trauten sich, sich bei der Vorstellung des Kochbuchs ein wenig von Rima Henkel interviewen zu lassen, „dabei bekamen sie zunächst bei simulierten Bewerbungsgesprächen mit mir kaum einen Ton heraus“, zeigte sich Albers beeindruckt.

Außerdem liegen einigen bereits erste Angebote für feste Jobs oder Praktika vor. Andere überlegen, sich selbstständig zu machen. • kb

Das Kochbuch „Interkulturelle Rezepte aus Soest“ ist für 5,90 Euro in der Stadtbücherei, bei der VHS und im Stadtteilbüro Soester Süden erhältlich.



Zehn Teilnehmerinnen aus sieben Ländern veröffentlichten nach einem Integrationsprojekt ein Kochbuch. • Foto: Bunte