

# Ein Teller Heimat - Begegnen und Kochen im Westend

Alle vier bis sechs Wochen an einem Samstag findet ein Kochabend von Geflüchteten und ehrenamtlichen Helfern für die Nachbarschaft im Münchner Westend statt. Ich selbst besuchte das Begegnungs-Event im März 2018, das unter dem Titel „Bunt-afrikanischer Abend“ stand.

Die Idee ist, die Kultur der verschiedenen Länder der Geflüchteten ihren neuen Nachbarn im Westend auf kulinarische Art näherzubringen und so einen Kontakt zwischen ihnen herzustellen.

## Die Vorfreude beginnt

Schon einige Tage vor dem exotischen Event gibt es für die Freiwilligen viele Dinge zu organisieren: Klärung des Termins der Veranstaltung, Reservierung des Veranstaltungssaales, Einstellen des Events bei [Facebook](#), Teambesprechung. Neben diesen Dingen werden natürlich die Gerichte ausgetüftelt. Die internationalen Köche dürfen sich die Rezepte, die sie umsetzen möchten, frei aussuchen. Gekauft werden die Zutaten meist in illustren bunten Lebensmittelläden rund um den Hauptbahnhof. Hierfür gibt es unter anderem ein finanzielles Budget, das „Ein Teller Heimat“ im vergangenen Jahr durch den „Nachbarschaftspreis“ (von „nebenan.de“) gewonnen hat. In manchen Fällen können auch Nahrungsmittel von der [Münchner Tafel](#) abgeholt werden.

Weiter geht die Organisation mit der Beschaffung der Küchenutensilien, wie den zusätzlichen Induktionsplatten und großen Töpfen, die immer von der benachbarten Gaststätte „Bürgerheim“ ausgeliehen werden dürfen.

## Die Aufregung steigt

Auch wenn es sich offiziell nur um eine Abendveranstaltung handelt, beginnt der Tag des Helferteams und der Köche bereits um 13 Uhr. Um für eine große Personenzahl zu kochen, bedarf es viel Geduld und Organisationstalent. Jedes Mal werden mehrere Gänge und Menüs aus verschiedenen Ländern gezaubert. Heute stehen Gerichte aus drei verschiedenen Nationen auf der Speisekarte. Doch nicht nur die Köche haben alle Hände voll zu tun, auch die Helfer sind schon unterwegs. Mit dem Auto werden mehrere Gemeinschaftsunterkünfte im Münchner Westen aufgesucht und die Bewohner zum gemeinsamen Abendessen eingeladen. Heute sind zum ersten Mal zwei Familien aus der Elsenheimerstraße dabei.

Wieder vor Ort sind gegen 14 Uhr bereits die ersten Schnibbel-Helfer eingetroffen. Außerdem stehen der Aufbau des Saales und die Dekoration auf dem Plan. Trotz der vielen Arbeit sollen natürlich der gemeinsame Austausch und der Spaß nicht zu kurz kommen. Um 17 Uhr steigt dann langsam die Spannung. Es werden die Tische gedeckt, damit zur Eröffnung um 19 Uhr alles an seinem Platz ist. Angemeldet haben sich die Gäste in den vergangenen Wochen per E-

Mail. Nach und nach trudeln die Gäste ein, Kinder nähern sich einander an und beginnen miteinander zu spielen. Ihnen ist die Hautfarbe des anderen ganz egal. Bewusst setzen sich die Einheimischen zu ihren neuen Nachbarn und beginnen Gespräche. So sieht Integration aus.

## Jetzt geht's erst richtig los

Es beginnt die offizielle Begrüßung des Organisationsteams. Sabine Fincks spricht als Organisatorin des Team-Projektes ein paar Worte zu Beginn und bedankt sich bei den Köchen und Helfern. Nun geht es an die bunte Vorspeise. Hier erwartet uns ein typisch äthiopisches Fladenbrot mit Gemüsebeilagen. Alle Hungrigen nehmen ihre Teller und stellen sich in einer Reihe vor den duftenden Töpfen an. Gedrängelt werden muss nicht, es gibt mehr als genug für alle. Hinter dem Buffet-Tisch stehen die stolzen Köche, die sich schon jetzt vor Komplimenten kaum retten können. Traditionell wird mit den Händen gegessen, was sich als ziemlich schwer herausstellt und der ein oder andere greift letztendlich zu Messer und Gabel, bevor er es dann doch nochmal mit den Händen versucht. Als zweite Vorspeise ist Persien an der Reihe. Hier wurde eine typische Graupensuppe ausgewählt. Es schmeckt sehr gut, und weil ich nicht die einzige mit dieser Meinung bin, sind am Ende des Raumes alle Rezepte angebracht, um abfotografiert und nachgekocht zu werden. Zum Trinken gibt es je nach Lust und Laune Schwarztee aus dem Samowar, Bayerisches Bier (von einem treuen Nachbarn spendiert), Limo und Säfte (eine ausgesprochen großzügige Spende von der Auferstehungskirche, die regelmäßig den Raum zur Verfügung stellt. Zur Hauptspeise präsentiert ein aus dem Iran stammender Mitbürger einen Fleischeintopf. Er selbst setzt sich an unseren Tisch zum Essen und ist belustigt über die interessierten Blicke der Gäste auf die gefüllten Teller und die ersten vorsichtigen Geschmackstests. Danach häufen sich wieder die Komplimente an ihn. Auf die Frage, ob er beruflich Koch ist, muss er Lachen und verneint.

Die Stimmung ist gelockert, die Bäuche voll. Nach der Hauptspeise wird ein Kurzfilm gezeigt „Die Herberge“. Es handelt sich um die Verfilmung einer wahren Geschichte, bei der ein Ehepaar nach einer Wanderung in einer Unterkunft für Geflüchtete einkehren möchte, weil es der Meinung ist, es handelt sich um eine Gastwirtschaft. Eine herzerwärmende Geschichte, die immer noch als Vorspann in den Kinos läuft und im Internet anzusehen ist. Die beiden Filmemacher sind heute auch selbst mit ihren Familien anwesend. Obwohl alle noch pappsatt sind, steigt die Vorfreude auf die Nachspeise.

## Der Ausklang klingt an

Zur Nachspeise steht Granatapfelcreme mit Basilikum Pesto auf dem Menü - den Einheimischen wieder etwas vertrautere Zutaten. Danach verabschieden sich die ersten Familien. Es werden zum Abschied den neuen Bekannten die Hände geschüttelt. Während einige die Veranstaltung langsam verlassen, bleiben andere noch viel länger sitzen. Es findet Austausch statt, Vernetzung ist die natürliche Folge. Empathie wird aufgebaut, Hilfsangebote ausgesprochen. Integration ist keine einseitige Sache, Integration ist Anpassung von beiden Seiten. Unser Land wird dadurch bereichert und vielseitiger. Nicht nur durch neue Köstlichkeiten.

---

Das [Ein-Teller-Heimat](#)-Team ist nun auf der Suche nach nettem, engagierten, mitverantwortlichem Teamnachwuchs, der bei der Organisation im Vorfeld unter die Arme greift und natürlich auch am Kochabend selbst zum Begegnen, Schlemmen und in Empfang nehmen

eingeladen ist!

[eintellerheimatwest@icloud.com](mailto:eintellerheimatwest@icloud.com) (formlose E-Mail, dann wirst du zum nächsten Teamtreffen o.ä. eingeladen) oder gerne telefonisch: Sabine Fincks, T. 0173-95 77 168 oder im Internet bei: [www.facebook.com/eintellerheimatwestend.de](http://www.facebook.com/eintellerheimatwestend.de)

(unter „Veranstaltungen“ stehen hier übrigens auch alle weiteren Koch-Begegnungs-Events von Ein Teller Heimat im Westend)

---

<https://willkommen-in-muenchen.de/node/1781> - 15.12.2019