

Die wärmende Schärfe Bhutans

AKTION Beim Kochen für Weltbürger am Samstag im Jugendzentrum Domino werden diesmal Gerichte aus dem asiatischen Königreich zubereitet. Chili spielt dabei eine große Rolle. Dazu gibt's wieder Wissenswertes über Land und Leute.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED HELKE RENNER

Coburg – „Gyan ist unser Chefkoch“, sagt Annemarie Ammer. Die Initiatorin und Organisatorin des „Kochens für Weltbürger“ im Jugendzentrum Domino kündigt für Samstag, 8. Dezember, Gerichte aus dem Königreich Bhutan an. Zwei Flüchtlinge aus dem Land nordöstlich von Indien sind daran beteiligt. Sie leben seit einigen Jahren in Coburg – auch Gyan Bahadur Gurung. Er fühlt sich wohl in der Stadt, vor allem weil er seinem geliebten Hobby Volleyballspielen nachgehen kann.

Das tut er gleich in verschiedenen Mannschaften: in Ketschendorf, bei Brose, bei der Kirche des Heiligen der letzten Tage und bei der Volleyball-sportgemeinschaft (VSG) Coburg/Grub am Forst. „Ich habe gute Freunde hier“, sagte Gyan Gurung im Gespräch mit dem Tageblatt im Juni dieses Jahres. Und er verriet, dass er außer dem sportlichen noch eine Reihe andere Talente hat. „Am liebsten würde ich aber als Koch arbeiten.“

Dieser Wunsch erfüllt sich nun am Samstag wenigstens für ein paar Stunden. Auf dem Speiseplan stehen unter anderem Rindercurry mit Kokos und grünem Chili sowie gebratenes und gebackenes Fischfilet mit Tomaten-Minzsoße. Dazu gibt es Salate und anschließend einen Nachtisch.

Wer sich für das Essen entscheidet, sollte wissen, dass in Bhutan bei allen Gerichten Chili verwendet wird, die Speisen also recht scharf sind. Die Chilis werden dabei nicht nur als Gewürz, sondern auch als Gemüse und Salat verwendet. „Außerdem wird die Dekoration der Gerichte in Bhutan groß geschrieben“, er-



Die Küche Bhutans ist relativ einfach, gilt aber als sehr schmackhaft. Reis gilt als Grundnahrungsmittel. Viele Gerichte sind vegetarisch, weil die Mehrheit der Bevölkerung buddhistischen Glaubens ist. Oft wird aber auch mit Fleisch und Fisch gekocht.

läutert Anne Ammer. Es fällt also viel Bastelarbeit an. „Darauf sollten sich die einstellen, die gern mitkochen möchten.“

Auch das Rahmenprogramm, die Informationen über Land und Leute, haben diesmal eine Besonderheit. „Im Gegensatz zu den meisten anderen Asylbewerbern wollen die beiden, die unser Kochen organisieren, gerne wieder zurück in ihre Heimat, dürfen aber nicht, da ihnen die Einreise in Bhutan verweigert wird. Hier in Deutschland sind sie seit langer Zeit und bekommen auch hier kein Aufenthaltsrecht“, erzählt Anne Ammer.

Was passiert am Samstag im Domino?

Zeitplan Das Kochen beginnt am Samstag, 8. Dezember, um 11.30 Uhr. Die Organisatoren freuen sich über Leute, die mitkochen möchten. Es ist auch möglich, später einfach dazuzukommen. Essen gibt es gegen 18 Uhr.

Anmeldung Um den Bedarf an Lebensmitteln besser kalkulieren zu können, bitten Anne Ammer und die „Köche“ darum, sich unter Telefon 09561/819771 oder juz@domino-coburg.de anzumelden. Spontan vorbeizukom-

men, ist aber auch möglich. Weitere Informationen unter www.facebook.com/kochenfuerweltbuerger.

Projekt Das Kochen für Weltbürger findet seit Juni 2011 statt. Die Initiatorin Annemarie Ammer erteilt den Asylbewerbern im Heim in der Uferstraße ehrenamtlich Deutschunterricht. Ihr Ziel: Coburger und Flüchtlinge in Kontakt zu bringen. Alle zwei Monate gibt es deshalb diese Koch- und Kennenlernveranstaltung.



Gyan Gurung ist in Coburg vor allem als Volleyballer bekannt. Am Samstag wird er kochen.