

Ein bisschen Heimat für den Gaumen

Mit einem persischen Abend haben sich die acht unbegleiteten minderjährigen Ausländer, die im Diakonieverein Orlatal betreut werden, Erinnerungen zurückgeholt. Gemeinsam haben sie in Langenorla gekocht.

Von Sandra Hoffmann

Langenorla. „Kartoffeln mit Spinat und Ei ist gut. Nudeln schmecken mir nicht“, zieht Nick ein erstes Resümee zur deutschen Küche. Die persische Küche ist ihm da näher, denn der Jugendliche ist einer von ins-

gesamt acht unbegleiteten minderjährigen Ausländern aus Afghanistan, die derzeit in den Einrichtungen des Kinder- und Jugendheims Ranis des Diakonievereins Orlatal betreut werden. Und ein bisschen Geschmack der alten Heimat ist für ihre Gaumen am Freitagabend lebendig geworden, denn alle acht ausländischen Jugendlichen haben sich in der Wohngruppe Langenorla getroffen und gemeinsam persisch gekocht.

„Die Jugendlichen sind in unserem Stammhaus in Ranis und unseren Außenwohngrup-

pen in Pößneck und Langenorla untergebracht. Sie wollten mal zusammen kochen und das haben wir uns für heute vorgenommen“, erläuterte Teamleiterin Marion Pirnke, die mit Bilal und Nisar bereits seit zehn Monaten zwei Flüchtlingskinder in ihrer Wohngruppe betreut. Was gekocht werde, darauf hätten sich die acht Jungen selbst geeinigt. Fast täglich sehen sie sich, denn sie absolvieren im Schulteil Pößneck des Staatlichen Berufsbildungszentrum Saale-Orla ein berufsvorbereitendes Jahr mit dem Schwerpunkt deutsche

Sprache. „Sie haben den gleichen Unterricht wie die anderen Schüler und lernen zusätzlich noch Deutsch. Sie sind sehr motiviert beim Lernen“, kann Marion Pirnke von ihren Schützlingen berichten. Die Regelschule in Ranis besucht einer der acht jugendlichen Ausländer.

Mit Nick, Nisar und Morteza fand sich aus jeder Wohngruppe einer, der am Donnerstag mit den Erzieherinnen Marion Pirnke und Manja Fränkel für den Kochabend einkaufen ging. In einem großen Einkaufsmarkt bekamen sie alle benötigten Zu-

taten, bis auf die Okraschoten. Die dunkelgrünen Schoten mit pikantem Geschmack bestellte die Teamleiterin über den Online-Versandhändler Amazon. Und das Schafffleisch, das ebenfalls auf der Zutatenliste stand, war gesponsert worden.

Zweieinhalb Stunden standen die acht Jungen in der großen Küche der Wohngruppe Langenorla und kochten. Marion Pirnke hatte die fünf Jugendlichen, die in Ranis untergebracht sind, und die zwei, die in Pößneck betreut werden, nach Langenorla gefahren und dann konnte es losgehen mit dem Putzen, Schälen und Schneiden des Gemüses und der Zubereitung des Fleisches. Jeder hat gesehen, was zu tun ist und schließlich wurde serviert: mit Safran gewürzter Reis, mit Zwiebeln gebratenes Schafffleisch, Hähnchenfleisch, Okraschoten mit Tomaten und Zwiebeln, mit Rosinen verfeinerte Möhren und als Beilage Borani, eine Speise aus saurer Sahne kombiniert mit Gemüsesorten wie Auberginen und Tomaten, erklärte Bilal. Das Essen sei in Afghanistan bekannt, so die Jugendlichen.

„Wir konnten es nicht richtig kochen, weil wir es nicht gelernt haben“, sagte Nisar beinahe entschuldigend. Dabei gab es viele Komplimente für die Köche für ihr schmackhaftes Essen. Und zusammen hatten sie viel Spaß.

Möglich wurde dieser persische Abend durch das Preisgeld von 200 Euro, mit dem die Stiftung Familiensinn Thüringen im November den Diakonieverein Orlatal für sein im Kinder- und Jugendheim Ranis realisiertes Projekt „Ohne Eltern in Deutschland“ bedacht hatte.



Morteza gibt Reis auf den Teller von Bilal und beide werden dabei teils freudig beobachtet. Erstmals haben die acht unbegleiteten minderjährigen Ausländer aus Afghanistan ihr Abendessen gemeinsam gekocht. Foto: Sandra Hoffmann