

Zuger Zeitung – 29.10.2020

Einheimische, Einwanderer und Flüchtlinge sagen in Cham gemeinsam «en Guete»

Der Verein FRW Interkultureller Dialog Zug organisiert mit anderen Organisationen in fünf Zuger Gemeinden günstige Begegnungssessen, die von Einwanderern, Flüchtlingen und Einheimischen gekocht werden.



Angebot erfreut sich grosser Beliebtheit.

Bild: Christian H. Hildebrand (Cham, 22. Oktober 2020)

Im Pfarreiheim St.Jakob in Cham ist grosszügig gedeckt, Abstände und Hygiene werden eingehalten. Es duftet verführerisch nach exotischen Gewürzen. «Ich komme gerne hierher», sagt die 82-jährige Maria Grazia Weiss, die als eine der Ersten eintrifft. «Ich bin oft allein. Hier

habe ich Kontakt. Die Leute sind freundlich, das Essen ist fein und günstig. Ich bekomme sogar Kaffee und ein Dessert», zählt sie begeistert auf.

«Zwischen Einheimischen, Einwanderern und Flüchtlingen Kontakte zu schaffen und damit Ängste abzubauen, ist unser Hauptziel», erklärt Eva Wimmer, Koordinatorin des Vereins FRW Interkultureller Dialog Zug, der das Projekt des gemeinsamen Kochens und Essens ins Leben gerufen und gemeinsam mit den Katholischen und Reformierten Kirchen sowie der Nachbarschaftshilfe Kiss Cham seit 2016 in dieser Form betreibt.

«Ein weiteres Ziel ist es, den Geflüchteten eine Basisausbildung in der Gastronomie zu bieten, damit sie später in dieser Branche Fuss fassen können», sagt Wimmer. Es gehe vor allem darum, sie mit den hiesigen Küchengeräten und Hygienevorschriften vertraut zu machen.

So authentisch wie möglich

Gekocht wird einerseits in Teams aus Einheimischen, die die Einwanderer mit der hiesigen Küche vertraut machen. Andererseits aber auch in durchmischten Gruppen, bei denen der Kochteamleiter ein traditionelles Menu aus seinem Heimatland auswählt. «Dabei ist es uns wichtig, dass die Rezepte so authentisch wie möglich zubereitet werden», betont Wimmer. Wer regelmässig teilnimmt, lernt die syrische, tibetische, irakische, iranische, türkische, kurdische, eritreische und die schweizerische Küche kennen. Eine Anmeldung ist nur dann erforderlich, wenn in kleineren Sälen serviert wird.

Heute ist die 38-jährige Kurdistan Maruf Kochteamleiterin, deren Vorname auch gleich ihre Herkunft verrät. «Es gibt Tashrif mit Bulgur und Reis», berichtet sie. Für Vegetarier und Veganer wird statt Fleisch Gemüse aufgetragen. Schweinefleisch wird aus Rücksicht auf die muslimische Religion grundsätzlich nicht verwendet. «Die koptische

Kirche schreibt zahlreiche Fastentage vor, an denen ausschliesslich vegane Nahrung erlaubt ist», weiss Eva Wimmer. Deshalb wird auch darauf geachtet.



In der Küche Tursunof Akramova (links) und Kurdistan Maruf.
Bild: Christian H. Hildebrand, Zuger Zeitung (Cham, 22. Oktober 2020)

Marufs drei Küchenhilfen stammen aus der Türkei, Usbekistan und Kurdistan. Schon vor dem Eintreffen der ersten Gäste ist alles bereit. Heute wird serviert – eine weitere Coronamassnahme.
«Üblicherweise bezahlt man zuerst an der Kasse, erhält einen Bon und holt dann seinen Teller selbst am Buffet», stellt Wimmer klar. Die Preise sind höchst moderat. Für Erwachsene kostet ein Menu sieben Franken, Kinder von sechs bis 16 Jahren sowie Leute mit knappem Budget bezahlen lediglich zwei Franken. «Finanziell geht die Rechnung trotzdem auf», so Wimmer. Dies, weil sämtliche Helfer unentgeltlich arbeiten und die Säle von den Gemeinden und Kirchengemeinden kostenlos zur Verfügung gestellt werden.
Bald belebt sich der Saal. Rund 50 Personen finden sich ein, darunter ein junger Vater und drei Mütter mit Kleinkindern. «Ich war schon

einmal hier mit meiner Tochter Zaira», erzählt die 32-jährige Eva Bila. Es habe ihr gefallen, sodass sie heute gleich zwei Freundinnen und einen Freund mitgebracht habe. «Gemeinsam zu essen, ist viel lustiger, als alleine zu Hause zu sitzen», wirft ihre Freundin Betti Pudelko (36) ein. Während der nächsten Stunde bekundet manchmal eines der Kinder lauthals seinen Unmut, aber das stört hier niemanden.

Beitrag gegen die Verschwendung

Gewandt und freundlich trägt das vierköpfige Serviceteam unter der Tagesleitung von **Karin Pasamontes vom Verein Kiss Cham** das Essen auf. Zum Dessert werden köstliche Crèmetörtchen sowie Trauben und Kaffee gebracht. «Wir haben ein Abkommen mit den umliegenden Bäckereien sowie mit einem Grossverteiler», führt Pasamontes aus. «Am Vorabend dürfen wir Brot und Desserts sowie Gemüse und Früchte abholen, die nicht verkauft wurden.»

Mitorganisatorin Karin Pasamontes / KISS Nachbarschaftshilfe Cham.



Bild: Christian H. Hildebrand, Zuger Zeitung (Cham, 22. Oktober 2020)