

Von Gaby Weiß

OSTFILDERN. Es duftet nach Petersilie und Minze. Mandeln werden abgezogen, Granatapfelkerne ausgelöst, Paprika, Gurken und Tomaten in kleine Würfel geschnitten. Auf dem Herd dampft es aus mehreren großen Töpfen, im Backofen werden Daoud Basha – arabische Fleischbällchen in würziger Tomatensauce – warm gehalten, Joghurt wird mit Gurken und Knoblauch vermischt, Schalen mit Gebäck werden auf dem Büfett arrangiert, und die Tische im Gemeindezentrum St. Monika sind hübsch dekoriert. Zweimal im Jahr kochen drei syrische Familien für die Bürgerinnen und Bürger von Ostfildern. Auch diesmal sind es wieder rund hundert

„In der Heimat haben wir eine große Familie. Hier sind jetzt die Deutschen unsere Familie.“

Tarek Al Naseri, Gastgeber

Gäste, die der Einladung ins Café Syria zum kostenlosen Essen, zur Begegnung und zum Gespräch gefolgt sind.

Tarek Al Naseri kam 2014 nach Deutschland, ein Jahr später konnten seine Frau und seine Kinder nachkommen. Für die freundliche Aufnahme in Ostfildern und die Unterstützung durch den Freundeskreis Asyl wollte er etwas zurückgeben.

„Das ist ein Dankeschön“, sagt er und begrüßt die Besucherinnen und Besucher mit einem freundlichen „Herzlich willkommen!“. Im Rahmen des kommunalen Flüchtlingsdialogs 2016 hatte er gemeinsam mit Marwan Owas und Majed Albitar die Idee fürs Café Syria entwickelt. „In Syrien essen wir immer gemeinsam mit der Familie und mit Freunden. In der Heimat haben wir eine große Familie. Hier sind jetzt die Deutschen unsere Familie. Wir laden sie ein, dann lernen die Menschen uns kennen. Und wir lernen die Menschen kennen“, erzählt er von den Anfängen. Nach einer kurzen Begrüßung wird das üppige Büfett eröffnet, beim gemeinsamen Mahl kommt man ins Gespräch und knüpft Kontakte. „Man kann miteinander reden, die Sprache lernen und die Kultur kennenlernen“, freut sich Al Naseri.

„So etwas gibt allen neue Energie.“

Ursula Zitzler, Vorsitzende des Freundeskreises Asyl

Die syrische Küche gilt vielen Kennern als die raffinierteste Küche im Vorderen Orient. Sie ist leicht, reich an Aromen und vielfältig durch Einflüsse aus der arabischen,

türkischen, kurdischen, armenischen und levantinischen Küche. „Ich habe das Kochen von Oma und Mama gelernt. Mein Opa und mein Vater haben auch gekocht. Meine Frau kocht unter der Woche, am Wochenende koche ich“, erzählt Tarek Al Naseri, während er Auberginen in Tomatensauce zubereitet. Als er noch in der Flüchtlingsunterkunft in Ostfildern lebte, hat er einen Lehmofen selbst gebaut: „Wir haben nirgends Brot gefunden wie unseres in Syrien, also mussten wir es selber backen.“

Mit den syrischen Gerichten, mit denen die Gäste im Café Syria bewirtet werden, bewahren sie auch ein Stück ihrer ursprünglichen Heimat. Gemeinsam wird die Speisenfolge geplant, eingekauft und gekocht. Der Freundeskreis Asyl Ostfildern übernimmt die Kosten für die Lebensmittel, die katholische Kirchengemeinde St. Monika stellt Saal



Zweimal im Jahr laden drei syrische Familien und ihre Freunde die Bevölkerung zum Essen und Pfandern ins Café Syria ein.

Foto: Gaby Weiß

Der Blick über den Tellerrand

Im Café Syria in Ostfildern kochen drei syrische Familien zweimal im Jahr Spezialitäten aus ihrer Heimat für rund hundert Gäste.

und Küche zur Verfügung. „In den deutschen Supermärkten gibt es fast alle Zutaten, die wir brauchen“, freut sich Tarek Al Naseri. Als Appetitanreger werden zur Vorspeise cremiger Hummus aus Kichererbsen, eine würzige Paste aus Bulgur, Zwiebeln, Petersilie und Kreuzkümmel und ein leckerer Dip aus getrockneten Tomaten und Paprika, Nüssen und Granatapfelsirup serviert – alles üppig mit Walnüssen, Granatapfelkernen und gehackter Petersilie bestreut. Neben Daoud Basha und Auberginen in Tomatensauce gibt

es diesmal eine Anleihe aus der indischen Küche: Im großen Topf kocht ein sahniges Curry mit Hühnerfleisch. Dazu wird Reis, Bulgur oder Fladenbrot als Beilage angeboten, dazu Wasser, Apfelschorle oder gesüßten Tee. „Wir kochen im Café Syria nicht sehr scharf, wir möchten, dass es allen schmeckt“, betont Tarek Al Naseri. Mit einem Schmunzeln verrät er, dass er die Dosen mit dem Gebäck zum Nachtschiff im Kofferraum seines Autos versteckt hat: „Die kommen erst zum Schluss auf den Tisch, sonst ist nichts mehr

da, weil jeder, der vorbeigeht, etwas probieren muss.“ Da gibt es Platzchen mit Sesam, süße Khak-Kekse und kleine mit Dattelnstücken gefüllte Teigringe. Tarek Al Naseris Frau Sanaa Mohammad hat eine Woche lang für das Café Syria gebacken: „Wir machen das lieber selbst. Wenn man das Gebäck kauft, ist es sehr fett und enthält sehr viel Zucker. So schmeckt es besser.“

Marita Berenz, Kirchengemeinderätin und aktiv im Freundeskreis Asyl Ostfildern, erzählt: „Ins Café Syria kommen Menschen aus vielen verschiedenen Kulturen. Es geht darum, mit dem Blick über den Tellerrand Ängste und Vorurteile abzubauen, Freundschaften zu schließen und sich näherzukommen.“ Ursula Zitzler, Vorsitzende des Freundeskreises Asyl, ist dankbar für die Unterstützung durch die Stadt, die Kirchengemeinde und alle Helferinnen und Helfer: „Es ist ein Forum der Begegnung entstanden, das eine richtige Fangemeinde hat. Und es sind belastbare Netze aus Neubürgern und Einheimischen entstanden. So etwas gibt allen neue Energie.“

Auberginen in Tomatensauce à la Café Syria

Gemüse Ein Kilogramm Auberginen schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Aus dem Topf nehmen. Drei Tomaten, je eine halbe grüne, rote und gelbe Paprika, eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen in Würfel schneiden und auch in Olivenöl anbraten.

Gewürze Einen Esslöffel Tomatenmark, passierte Tomaten und nach Belieben etwas Wasser zu den Tomaten und Paprika hinzufügen und aufkochen. Das Gericht wird nur mit Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt. Dann die Auberginen-Scheiben hineinlegen und eine

Viertelstunde leicht köcheln lassen.

Anrichten Zu den Auberginen in Tomatensauce wird mit ganzen Mandeln und Cashewkernen bestreuter Bulgur oder Reis oder frisch gebackenes Fladenbrot serviert. gw