

Wir danken dem Allgäuer Zeitungsverlag für die freundliche Genehmigung.



Salma Iqbal aus Pakistan führte früher gemeinsam mit ihrem Mann ein Restaurant.
Foto: Benedikt Siegert

Kartoffel-Kabab oder: Heimat im Kochtopf

Nationenserie Salma Iqbal kommt aus Pakistan und führte früher ein Restaurant

Menschen aus 118 Nationen leben in Kempten. Ausländische Wurzeln hat sogar jeder Vierte. In einer Serie stellen wir die Menschen vor. Mit einem Blick in die Küche ihrer Heimat.

Kempten Kartoffel-Kabab ist für Salma Iqbal Heimat im Kochtopf. Sie kommt aus Pakistan, in Sankt Mang hat sie früher mit ihrem Mann ein Restaurant geführt, heute arbeitet sie als Hauswirtschafterin. Mit ihrer Geschichte setzen wir unsere Serie fort.

Fünf Kinder, das Jüngste fünf Jahre alt und 17 das Älteste: Beim Kochen im Haus International berichtet Salma von einem arbeitsreichen Leben in der Gaststätte. Dort haben sie und ihr Mann für Ge-

burtstage gekocht, sie haben selbst Fladenbrot hergestellt. So, wie es nur wenige Menschen in Kempten können. Denn es gibt es nur 47 Einwanderer aus Pakistan in der Stadt. Salma Iqbal kam damals mit ihrem Ehemann aus Südasien. Bis heute fällt ihr das Deutschsprechen schwer, die Zahlen gehen mühsam, wenn sie ihre Alter nennen will. 39 Jahre alt sei sie. Auf was sie stolz ist: Eine ihrer Töchter hat es aufs Gymnasium geschafft, trotz der fremden Sprache, des Andersseins. Das sei nicht selbstverständlich, sagt sie und schneidet nebenbei Karotten. Ihre Heimat schmeckt anders als Deutschland, am meisten vermisst sie die Gewürze Pakistans. Deshalb hat sie in ihrem Restaurant auch so

Kartoffel-Kabab

- **Zutaten** Etwa ein Kilogramm Kartoffeln, 3 Karotten, 2 Zwiebeln, 1 Teelöffel Kurkuma Sumach, Salz, Pfeffer, Garam Masala. Eier und Öl zum Frittieren, beziehungsweise Herausbraten in der Pfanne.
- **Zubereitung** Die Kartoffeln kochen, pellen und durch die Presse pressen. Möhren und Zwiebel schälen und fein reiben. Alle Zutaten mischen. Gewürze dazu geben und zu einem Teig

verarbeiten. Reichlich Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Nun aus dem Teig flache und längliche Frikadellen formen und in zerschlagenen Eiern wenden. Im Öl ausbacken, bis die Kartoffel-Kababs bräunlich sind. Auf ein Blatt Küchenrolle legen und abtropfen lassen. Die Kababs schmecken mit Salat und in Fladenbrot. In Pakistan gibt es dazu starken Tee mit Milch. (az)

gerne Kurkuma verwendet. Mittlerweile kocht sie nur noch für ihre Familie. Als ihr Mann starb, hat sie die Gaststätte aufgegeben. (ch)

➤ **Weitere Fotos unserer Serie und der Kochaktion im Haus International haben wir veröffentlicht auf www.all-in.de/kochen**