

Wir danken dem Allgäuer Zeitungsverlag für die freundliche Genehmigung.

Soweit die Füße tragen

Nationen-Serie Salma Sultana Hasnat verließ Bangladesch. Auch, um ihren Töchtern eine Chance zu geben

VON STEFANIE HECKEL

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 Als vor einigen Wochen der Brief für ihre Tochter kommt, weiß Salma Sultana Hasnat, dass sie es richtig gemacht hat. Dass sie ihr Land nicht umsonst verlassen hat, die Verwandten, die Heimat, das Leben in Bangladesch. Dreieinhalb Jahre nach ihrer Ankunft in Kempten ist ihre 19 Jahre alte Tochter Tasmiah Tajim „Talent im Land“ und eine von 50 Schüler-Stipendiaten von Kultusministerium und Robert-Bosch-Stiftung in Bayern. Mit der Geschichte der Flucht aus Süd-asien und dem Gericht „Schingara“ setzen wir unsere Serie fort.

Zu Fuß, mit dem Auto, ein Stück mit dem Zug und dann weiter mit dem Flugzeug. Salma Sultana Hasnat erinnert sich beim Gemüseschneiden an den Weg hinaus aus Bangladesch. Dort hat sie früher Englischstunden gegeben und während sie daran zurückdenkt, fällt ihr das Jahr 1998 ein. Da hat sie die Universität abgeschlossen. Doch Si-

cherheit? Die 41-Jährige schüttelt den Kopf. „Bangladesch ist nicht sicher“, sagt sie, seit Jahren häufen sich islamistische Anschläge, in den Slums florieren Armut und Überbevölkerung. Also ist sie fortgegangen, mit ihrem Mann, drei Töchtern und einem Sohn.

Die 41-Jährige legt das Gemüsemesser weg und greift zum Stift. Bangla heißt die Sprache ihrer Heimat und die 41-Jährige schreibt die Zeichen wie mit dem Lineal gezogen über das Papier. Auf Deutsch geht es nicht ganz so gut, so fremd, so anders die Bewegung und die Zeichen.

Ihre Töchter, sagt sie, können es besser – und worüber sollte man stolzer sein? Sie wechselt kurz ins Englische und greift dann wieder zum Gemüsemesser. In der Küche im Haus International wird gleich gegessen. Schingara ist ihr Lieblingsgericht und sie würzt es mit

Cumin, Kurkuma und Chili – dem Geschmack Asiens.

► **Wie kocht man in Bangladesch?**
Fotos vom Kochen im Haus International haben wir im Internet veröffentlicht unter www.all-in.de/kochen



Karotten, Bohnen, Kartoffeln und Zwiebeln: Das sind nur einige Zutaten des Gerichts Schingara. Es stammt – ebenso wie die 41 Jahre alte Salma Sultana Hasnat – aus Bangladesch. Fotos: Benedikt Siegert

Schingara (Teigtaschen)

- **Zutaten** 1 Kilogramm Mehl, 2 Esslöffel Öl, 1/2 Kilogramm Kartoffeln, 1/2 Kilogramm Karotten, 1/2 Kilogramm Bohnen, 1/2 Weißkohl, 4 Zwiebeln, Knoblauch, 1 Teelöffel Ingwer, 1 Prise Salz, 1 Prise Chili, Kurkuma, Cumin, Koriander, 2 Teelöffel schwarzer Kümmel
- **Zubereitung** Mehl, Öl, Kurkuma und Kümmel zu Teig verarbeiten und gehen lassen. Gemüse schneiden und in der Pfanne anbraten. Teig zu Kugeln formen und diesen flach ausrollen. Angebratenes Gemüse hineinlegen und die zu Taschen formen. Ecken festdrücken. Gefüllte Teigtaschen in heißem Fett anbraten und servieren. Tipp: Tomaten-Salsa-Soße schmeckt dazu.

প্রণালী
আটা, কালাজির
হাজার কাচু বাথলু
অর্ধটি কিউব করে
বাথলু হবে, ক
পেয়ারাজ বাদামী র
আটা, বসুন্ধা, হলুদ,
জিঁ দিখে বসুন্ধা
অর্ধটি বাথলু হলে
জিঁ দিখে দি
হবে, গরম গরম
করতে হবে।

So schreiben die Menschen in Bangladesch: ein Rezeptauszug auf Bangla.