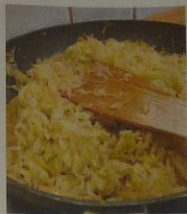




gefüllte Teigtaschen sollen entstehen – für den Teig braucht es natürlich Mehl.



Kartoffeln für die Füllung: erst im Schnellkochtopf kochen, dann schälen.



Sauerkraut wird aufgewärmt. Ein Teil der Teigtaschen wird damit gefüllt.



Kartoffeln hinein, falten, am Rand festdrücken: die Teigtaschen werden gefüllt.



Bereit für den Kochtopf: die Wareniki im Haus International.



Sechs Menschen, sechs Einwandererschicksale, ein Essen: Elena Fuhrmann (Kasachstan), Viktoria Lodzina (Lettland), Rokhaya Ndiaye Lo (Senegal), Gerli Eldracher (Ungarn), Binnur Yagkan (Türkei) und Deutschrussin Eugen Hubert haben Wareniki (russische Teigtaschen) zubereitet. Unser Fotograf Benedikt Siegart hat diesen internationalen Kochabend mit der Kamera begleitet.

9906 Migranten

afghanisch	214
ägyptisch	8
albanisch	26
algerisch	6
amerikanisch	55
argentinisch	2
armenisch	8
aserbaidschanisch	7
äthiopisch	12
australisch	4
bangladeschisch	25
belgisch	13
bolivianisch	2
bosnisch-herzegowinisch	208
brasilianisch	32
britisch	52
bulgarisch	114
chilenisch	2
chinesisch	80
costa-ricanisch	1
dänisch	5
der Republik Korea	5
dominikanisch	11
dschibutisch	1
ecuadorianisch	3
eritreisch	67
estnisch	1
finnisch	8
französisch	74
gambisch	1
georgisch	14
ghanaisch	6
griechisch	90
haitianisch	4
indisch	30
indonesisch	13
irakisch	66
iranisch	39
irisch	9
islandisch	1
israelisch	2
italienisch	1477
jamaikanisch	1
japanisch	12
jordanisch	3
kamerunisch	9
kanadisch	8
kasachisch	170
kenianisch	6
kirgisch	5
kolumbianisch	14
kosovarisch	310
kroatisch	273
kubanisch	10
laotisch	1
lettisch	35
libanesisch	6
libysch	27
litauisch	2
luxemburgisch	2
madagassisch	1
malaysisch	6
malisch	10
maltesisch	1
marokkanisch	14
mauretanisch	1
maurisch	84
mazedonisch	1
mexikanisch	20
moldanisch	9
monteneigrisch	8
mosambikanisch	1
nepalesisch	3
neuseeländisch	1
niederländisch	1
nigerianisch	113
norwegisch	2
omanisch	1
österreichisch	366
pakistansch	47
paraguayisch	5
peruanisch	7
philippinisch	20
polnisch	46
portugiesisch	814
rumänisch	293
russisch	1
salvadorianisch	1
sambisch	3
schwedisch	8
schweizerisch	45
senegalesisch	40
serbisch	14
sierra-leonisch	2
singapurisch	111
slowakisch	21
slowenisch	1
somalisch	34
spanisch	124
sri-lankisch	21
südafrikanisch	3
syrisch	347
taiwanisch	55
thailändisch	7
thaiisch	66
tschechisch	35
tunesisch	105
türkisch	2291
turkmenisch	4
ugandisch	7
ukrainisch	89
ungarisch	296
usbekisch	6
venezolanisch	9
vietnamesisch	98
weißrussisch	19

So schmeckt's bei uns

Einwanderung 10 000 Einwohner Kempfens haben eine ausländische Staatsangehörigkeit – noch viel mehr besitzen fremde Wurzeln. Sichtbar wird das beim Essen. Unsere Zeitung blickt in einer Serie in Kochtöpfe

VON STEFANIE HECKEL

Kempfens im Senegal nennen sie Rokhaya Ndiaye Lo nur noch „die Deutsche“, in Kempfen ist sie schwarz, und das macht die Kinder wütend. „Wer sind wir eigentlich?“, fragen sie ihre Mutter dann. Vor 20 Jahren kam Rokhaya Ndiaye Lo nach Deutschland, vier Kinder zieht sie groß, sie hat immer gearbeitet und Steuern bezahlt – eine Kluft zwischen den Welten ist geblieben. „Ausländer“ hier, mittlerweile auch „Ausländer“ dort. Die anderen nicken, auf dem Tisch stehen Flaschenwasser und Salat, dazu Wareniki. Russische Teigtaschen. Sie haben gemeinsam gekocht, nun essen sie und sprechen über das Fremdsein und das Ankommen.

Menschen aus 118 Nationen leben in Kempfen, fast 10 000. Ausländische Wurzeln haben noch mehr, etwa jeder Vierte. Türkei, Afrika, Ungarn, Lettland, Kasachstan: Elena Fuhrmann, Viktoria Lodzina, Gerli Eldracher, Binnur Yagkan, Eugen Hubert und Rokhaya Ndiaye Lo kommen aus allen Teilen der Welt. Ihre Geschichten bilden den Auftakt zu einer Serie unserer Zeitung. Gemeinsam mit dem Haus International stellen wir Einwanderer aus Kempfen vor und schauen mit ihnen in den Kochtopf.

An diesem Abend haben sie den russischen Teigtaschen einen „ukrainischen Hintergrund“ gegeben und eine „ungarische Note“. Sie haben das Originalrezept für die Füllung abgewandelt. Auf dem Tisch in der Mitte der Küche liegt ein Kochbuch, das Bild zeigt italienische Teigtaschen. Als Vorbild. Essen verbindet. Diskriminierungserfahrung auch. Zum Beispiel die Sache mit den Namen. Rokhaya lacht. Wie oft sie schon falsch geschrieben wurde, hat sie längst aufgehört zu zählen. Viel schlimmer ist sowieso „Ausländer“, von Leuten die „mich nicht einmal kennen“. Was will man auf so eine Anrede noch antworten? Oder „Flüchtlingskinder“, da wird die glückliche Altenpflegerin ärgerlich: „Sie haben

Barafüle (Ungarn)
1kg gekochte Kartoffeln
2 Ei Ei
1 Ei
1 Ei
Salz, Zucker, etwas Mehl
Hus-Füllung: 400g Butter, Semmelbrösel

Namen“, sagt sie dann. Seit einiger Zeit arbeitet sie im Kindergarten und in der Mittagsbetreuung in Kempfener Schulen. Die Liebe hat sie in den 80er Jahren ins Allgäu gebracht, den Senegal hat sie dadurch nicht vergessen. Das Französisch, das sie dort spricht. Das Couscous, das sie dort kocht.

Barafüle, „Mönchsohr“, heißt das Sehnsuchtsessen von Gerli Eldracher, es stammt wie sie aus Ungarn. Auch sie hat sich damals verknippt, vor 43 Jahren. „Einmal liebt, vor 43 Jahren“, sagt sie. Wie alle am Tisch hilft sie ehrenamtlich, sie arbeitet bei Migrantenprojekten mit, geben Nachhilfe, helfen bei Übersetzungen.

Binnur Yagkan ist 39 und als einzige in der Runde in Deutschland geboren. Ihre Eltern kamen als Gastarbeiter aus der Türkei. Ihre Heimat sei das Land nicht mehr, sagt sie. Ihr Zuhause ist Kempfen, sie fährt höchstens in den Urlaub nach Istanbul. Derzeit nicht einmal das, wegen der Terrorgefahr.

Viktoria Lodzina ist erst seit drei Jahren in Kempfen, derzeit kümmert sie sich um ihr Kind. Ihr Mann hat hier Arbeit gefunden, deshalb kam die ganze Familie aus Lettland ins Allgäu. „Graue Erbsen“ ist das Gericht ihrer Heimat, ihr Deutsch ist ab und zu wackelig. Sie wolle noch einen Kurs besuchen, sagt sie.

„Und wer war das?“, fragt Elena Fuhrmann und hält mit dem Löffel eine Teigtasche hoch. Sie ist an den Rändern aufgeplatzt. Die Frauen lachen. Im Zweifelsfall könnte man es den einzigen Mann in der Runde schieben: Eugen ...

Barafüle

Zutatenliste: siehe oben
Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln pressen, abkühlen lassen. Mit den anderen Zutaten verkneten. Mehl dazugeben, falls der Teig klebrig ist. Den Teig gleich ausrollen und (mit einem Glas) große Kreise ausstechen. Das Zwetschgemma darauf geben, zusammenfalten, die Ränder zudrücken.

In kochendes Salzwasser geben, sieden lassen (nur je fünf bis sechs Stück). Herausheben, so bald sie oben schwimmen. Semmelbrösel in Butter rösten. Kartoffelstücken darin wenden. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Wareniki

Zutaten: 2 Eier, 1 Glas Wasser, 1/2 Teelöffel Salz und Mehl für den Teig, Kartoffeln, Sauerkraut, Zwiebeln
Zubereitung des Teigs: Eier, Salz und Wasser verrühren, das Mehl langsam dazu geben, bis ein fester Teig entsteht. Teig 15 bis 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
Kartoffelfüllung: Kartoffeln kochen, pressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm für die Füllung nehmen.

Sauerkrautfüllung: Kraut schneiden, in Öl andampfen, Wasser hinzufügen. Zwiebeln anbraten und hinzufügen.
Den Teig dünn ausrollen, mit einem Glas Plätzchen ausstechen, füllen, zusammenfalten. Rand festdrücken. Zehn bis 15 Minuten kochen.

Graue Erbsen (Lettland)
500g graue Erbsen (4-5 Zwiebeln)
400g Speck
Butter, Milch

Graue Erbsen

Zutatenliste: siehe oben
Zubereitung des Teigs: siehe oben
Zubereitung Hackfleisch: Mit fein geraspelt Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen.

Teig: In acht kleine Stücke aufteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Quadrate ausschneiden. Fleischmasse in die Teigquadrate geben, mit den Ecken gut zusammenfalten.

Joghurt: Den Joghurt mit Knoblauch und Salz verrühren. Salzwasser erhitzen. Die Manti fünf bis zehn Minuten darin kochen.
Soße: Butter erhitzen, Paprika hinzugeben, aufschäumen lassen.
Servieren: Die Manti in tiefe Teller geben und mit Joghurt-Soße übergießen. Ein Esslöffel Butter-Paprikasoße auf die Joghurt-Soße geben und servieren.

Manti

Zutatenliste: siehe oben
Zubereitung des Teigs: siehe oben
Zubereitung Hackfleisch: Mit fein geraspelt Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen.

Teig: In acht kleine Stücke aufteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Quadrate ausschneiden. Fleischmasse in die Teigquadrate geben, mit den Ecken gut zusammenfalten.

Joghurt: Den Joghurt mit Knoblauch und Salz verrühren. Salzwasser erhitzen. Die Manti fünf bis zehn Minuten darin kochen.
Soße: Butter erhitzen, Paprika hinzugeben, aufschäumen lassen.
Servieren: Die Manti in tiefe Teller geben und mit Joghurt-Soße übergießen. Ein Esslöffel Butter-Paprikasoße auf die Joghurt-Soße geben und servieren.



Konzentriertes Arbeiten beim Kochen im Haus International.