

Kochbananes und „Moi Moi“

Exotische Gewürze und Gerichte machen Appetit auf noch einen afrikanischen Kochtreff

Vergangene Woche fand im Alten Bahnhof in Bleidenstadt auf Einladung der Bürgerstiftung Tausnusstein erneut ein Koch-Kultur-Treff statt, der dieses Mal unter dem Motto „Afrika“ stand. Peruanische, indische, türkische und amerikanische Kochbanes hatten in der Vergangenheit bereits großen Anklang gefunden.

TAUNUSSTEIN (enü) – 15 Teilnehmer, erstmals auch drei junge Männer dabei, konnten sich auf einen Abend voller afrikanischer Kultur freuen. Priscilla Bruder-ecck hatte sich bereit erklärt, den Teilnehmern die afrikanische Kochkunst näherzubringen. Sie kommt ursprünglich aus Nigeria, lebt aber seit 37 Jahren in Mainz und ist mit einem Deutschen verheiratet, mit dem sie drei Kinder hat. In Obiz, einem kleinen Dorf in Nigeria, ist sie aufgewachsen und hat dort den Beruf der Hebamme erlernt. Das Kochen ist ihre Leidenschaft und so war es nicht schwierig, sie dafür zu gewinnen, beim Koch-Kultur-Treff mitzumachen. „In Nigeria wird bei allen Familienfesten, insbesondere bei Hochzeiten oder Todesfällen, ein großes und üppiges Festessen bereitet, obwohl wir eigentlich ein armes Land sind. Trotzdem kochen alle weiblichen Mitglieder der Familie schon tagelang vorher, um den Anforderungen der Verwandtschaft gerecht zu werden. Denn das wird erwartet, so ist es üblich bei uns“, erklärt sie den Teilnehmern. Zuerst werden die Rezepte besprochen, die jedem vorliegen und die Priscilla ausgesucht hat. „Ich konnte mich gar nicht ent-



In afrikanischer Kleidung hatten die Teilnehmerinnen viel Spaß am Kochen mit Priscilla Foto: E. Nüchtern

scheiden, es ist nur eine kleine Auswahl von vielen Gerichten, die es bei uns gibt“, so ihr Kommentar. Als erste Vorspeise gibt es einenigeansische Erdnuss-Suppe, als zweiten Gang eine Kokos-Forelle mit einer Kirschtomatensauce und als Hauptgang ein ghanaisches Rinder-Stew und „Moi-Moi“, eine Art Pastete aus Bohnenmehl und Corned

Beef, das auf keiner Festtafel in Nigeria fehlen darf. Dazu wird gemischter Reis und ausgebackene Kochbananes gereicht. Zum Nachtisch ist ein Zitronen-Joghurt mit Mangowürfeln geplant.

Die Vorarbeiten verteilen sich auf sämtliche Räumlichkeiten des „Alten Bahnhofs“. Sogar auf dem Außengelände wird ge-

schnippelt und gewerkelt. Beim anschließenden gemeinsamen Verspeisen der ganzen Köstlichkeiten ist man einer Meinung: Das muss wiederholt werden!

Ganz nebenbei konnte man in einem separaten Raum des Alten Bahnhofs afrikanische Kleidung, Stoffe, Bilder und Schmuck erwerben. Das alles hat sie aus der Heimat mitgebracht. Der Erlös geht an ein Krankenhaus-Projekt in Obiz. Ein Projekt, das sie seit vielen Jahren unterstützt und das ihr sehr am Herzen liegt.

Die Bürgerstiftung hat bereits in zwei Wochen, am 14. Mai, einen weiteren, slowenischen Koch-Kultur-Treff geplant und wird in lockerer Folge weitere Abende dieser Art anbieten.

Die Bürgerstiftung Tausnusstein

Die faszinierende Vision einer Bürgerstiftung ist in Tausnusstein seit dem Jahr 2006 Wirklichkeit geworden.

Die Stiftung entfaltet in vielfältigen Bereichen eigene Aktivitäten und unterstützt außerdem gemeinnützige Projekte und Initiativen in unserer Stadt. Sie wird getragen von

Bürgerinnen und Bürgern sowie von Unternehmen, die durch finanzielle, aber insbesondere persönliche Hilfe bürgerschaftliches Engagement praktizieren und Hilfe zur Selbsthilfe fördern wollen.

So werden Eigenverantwortung, aktives Engagement und Gemeinsinn in Tausnusstein gestärkt.

WEITERE INFOS

www.buergerstiftung-Tausnusstein.de