

STADT & KREIS 09.12.2017

Freundschaft geht durch den Magen

Projekt des Max-Born-Gymnasiums in Backnang gipfelt in der Herausgabe eines deutsch-polnischen Kochbuchs

„Heimat im Kochtopf“ und „Freundschaft auf dem Teller – im Handumdrehen“. Das war das Motto für ein besonderes Buchprojekt aus der riesigen Ideenkiste von Sara Dahme. Die Lehrerin am Backnanger Max-Born-Gymnasium, die den Austausch zwischen deutschen und polnischen Schülern organisiert, realisierte zusammen mit Schülern, Silke Kühnle, Freunden und Sponsoren das außergewöhnliche Buch „Masowsche und schwäbische Küche“.



„Masowsche und schwäbische Küche“ heißt das Kochbuch, das von Sara Dahme (rechts) initiiert wurde. Schüler arbeiteten daran und halfen auch, wie Simon Sperl, Lara Köseoglu und Svenja Schäfer, bei den Vorbereitungen der Buchpräsentation in der Metzgerei Kühnle in Backnang mit. Foto: A. Becher

Von Ingrid Knack

BACKNANG. Im Gastraum der Metzgerei Kühnle ist ein Buffet aufgebaut. Die polnischen Salzgurken und die Essiggurken, wie wir sie kennen, stehen beispielsweise für das reizvolle Konzept, polnische und ähnliche deutsche Gerichte in einem schwäbisch-masowschen Kochbuch gegenüberzustellen. Die Gäste der Buchvorstellung dürfen sich bedienen, zwischendurch wird noch ein warmer Ofenschlupfer serviert. Das polnische Pendant im Buch ist der Mohnstrudel.

18 MBG-Schüler waren dieses Jahr zusammen mit Sara Dahme im in der Region Masowien liegenden Warschau, einige Monate später stand der Gegenbesuch an. Seit 2004 gibt es zwischen dem Max-Born-Gymnasium und dem XCIX Liceum Ogólnokształcące Zbigniew Herbert in Warschau eine Schulpartnerschaft und einen vom deutsch-polnischen Jugendwerk geförderten Austausch. Die Schüler im Alter von 16

und 17 Jahren unterhalten sich auf Englisch, weiß Christoph Nesper, stellvertretender Schulleiter am Max-Born-Gymnasium. Den Austausch, der auch von der polnischen Seite sehr hoch eingeschätzt werde, bezeichnet er als „europageschichtlich wünschenswert“. Und jedes Jahr falle der rührigen Kunstlehrerin Sara Dahme etwas Neues ein, was die Schüler beider Länder in einem Projekt umsetzen könnten. Wie beispielsweise die interaktive Hörkarte für Warschau und Stuttgart, einem Audioguide, der ohne Sprache und Text funktioniert. Denn er führt den Hörenden über Klänge und Geräusche durch die Stadt. In diesem Jahr begaben sich die Schüler nun auf eine Essenssafari und richteten ganz bewusst ihr Augenmerk auf Rezepte der jeweiligen Landesküche, erklärt Sara Dahme. „Es wurde auch selber gebacken und gekocht und die Vorarbeit für ein zweisprachiges Kochbuch geleistet.“ Die Safari führte zudem in ein veganes Restaurant nach Stuttgart. Und Simon Sperl erzählt, dass er mit seinem Austauschschüler in Warschau auf einem „großen Essensmarkt“ war. Bei alledem wurde immer deutlicher: „Es gibt ziemlich viele Ähnlichkeiten“, so Dahme. Die polnische Küche sei jedoch ziemlich fleischlastig.

Dass am Ende ein Buch gedruckt wird, das auch noch von Karolina Pyrcik und Jędrzej Golecki so ansprechend illustriert wurde, war nicht von Anfang an klar. Zunächst waren nur Rezeptkarten in der Diskussion. Erst als Silke Kühnle von dem Projekt erfuhr, kam der Stein so richtig ins Rollen. Dahme: „Es hat sich ganz dynamisch ergeben. Frau Kühnle hat uns etwa bei den schwäbischen Rezepten unterstützt.“ Im September gab es dann zusammen mit den polnischen Schülern einen Koch-Workshop in der Metzgerei Kühnle. Und jetzt die Präsentation in den Räumen der Metzgerei, wobei auch die Schüler mithalfen, zu denen an diesem Abend noch Lukas Schoenenberg, Elisa Körner, Lara Köseoglu, Svenja Schäfer, Leonardo Scandelari, Nele Sontheimer und Falk Wahl gehören.

„Essen macht glücklich. Essen verbindet. Essen braucht keine Sprache, wenn man gemeinsam am Tisch sitzt, glücklich seufzt, schmatzt und löffelt. Ein dampfender Topf voller Essen kann uns einander näherbringen. Das merkten auch die Schüler des Max-Born-Gymnasiums beim Polenaustausch. Obwohl viele Hundert Kilometer zwischen Schwaben und Masowien liegen, schrumpfen die Unterschiede auf dem Teller zusammen: Matjes- oder Wurstsalat, Essig- oder Salzgurken, Klöße oder Spätzle sind sich gar nicht so unähnlich“, schreibt Autorin Kathrin Stärk in der Einleitung. Und: „Egal, wie man es dreht oder wendet: In jedem Kochtopf steckt ein Löffel Heimat. Schließlich geht Freundschaft durch den Magen.“ Sara Dahme geht es bei dem Projekt auch darum, Selbstverständlichkeiten zu überdenken und an Herausforderungen wachsen zu können. Es müssen nicht immer Maultaschen sein, es lohnt sich, alternativ Pierogen zu probieren, und im besten Fall selbst zu kochen. Vorurteile haben da bald keine Chance mehr.

Das liebevoll gestaltete Kochbuch erhält man für 14,90 Euro bei der Metzgerei Kühnle in der Marktstraße 36 in Backnang.
