

## **LEADER fördert interkulturelles Kochbuchprojekt in Lauterbach**



Verein fair in die Zukunft organisiert / Workshops mit Einheimischen und Geflüchteten „Schwarzwald international“

Die Freude war groß, als die Nachricht von der LEADER Geschäftsstelle kam: Der gemeinnützige Verein „fair in die Zukunft“ hat vom Regionalbudget eine Förderung für die Durchführung von Koch-Workshops und die Erstellung eines interkulturellen Kochbuchs erhalten. 80 Prozent der Kosten in Höhe von höchstens 7800 Euro würden bezahlt, berichtet der Verein in einer Pressemitteilung.

„Wir haben ja schon mal ein Kochbuch mit Geflüchteten gemacht“, erzählt die Vereinsvorsitzende Sonja Rajsp-Lauer. „Damals ging es darum, dass die neuen Dorfbewohner für uns kochen, ein

bisschen über sich erzählen, und wir das dann fotografiert, und die Rezepte samt Infos in einem Kochbuch veröffentlicht haben.“

Diesmal wolle man ein bisschen weiter gehen: „Die Geflüchteten sind jetzt schon länger da, viele haben hier Arbeit und eine Heimat gefunden. Jetzt geht es darum, dass wir gemeinsam etwas Neues entwickeln und uns kulinarisch sozusagen die Hand reichen.“

Dabei wolle man auf Gemeinsamkeiten schauen und Lebensmittel verwenden, die es im Herkunftsland gibt, die aber auch hier bei uns angebaut werden können. „Wir denken an die Kartoffel, an Mais, an Alb-Linsen und an Filderkraut“. Außerdem könne man auch wunderbar Tomaten, Auberginen, Zucchini und vieles mehr hier anbauen.

## **Workshops mit Astrid Lehmann, Fotograf Volker Wierzba plus Gästen**

Für die Workshops konnte Sonja Rajsp zwei Profis gewinnen: Autorin und Wildpflanzenpädagogin Astrid Lehmann aus Oberwolfach, die schon mehrere Bücher, darunter ein Kochbuch, geschrieben hat.

Fotografie, Video und Design übernimmt Volker Wierzba, Hobby-Gourmet und Fotograf, der im Lauterbacher CreaktivCampus sein Studio hat und zuletzt mit der Ausstellung „Schwarz-weiß ist bunt genug“ im Fohrenbühler Gedächtnishaus-Turm ausstellte. Dazu kommen verschiedene Köche, die den internationalen Genuss-Brei kreativ begleiten sollen, frei nach dem Motto „je mehr Köche, desto feiner der Brei“.

## **Brennnessel-Hummus, Koriander-Alblinsen, Sauerkraut-Tortilla... - Verschmelzung der Genüsse**

Hauptpersonen der Workshops sind aber natürlich viele Einheimische und Geflüchtete aus der Region – „denn letztlich geht es uns um Vernetzung, ums Kennenlernen und um das gute soziale Miteinander“, so Rajsp-Lauer, die das Konzept erstellt hat und die Organisation übernimmt.

## **Mitmachen ist möglich**

Schwarzwald trifft Syrien, Schwarzwald trifft Nigeria, Schwarzwald trifft Ukraine und Schwarzwald trifft Schwäbisch – unter solchen Mottos sollen die Workshops stehen, erklärt Sonja Rajsp-Lauer. Dazu kommt jedes Mal ein Lebensmittel, das näher kulinarisch beleuchtet werde.

„Wer mitmachen möchte – kein Problem, bitte einfach eine Nachricht an [kontakt@aladinundfrieda.de](mailto:kontakt@aladinundfrieda.de) oder an 0171-4038351 schicken. Vorkenntnisse sind nicht nötig, über Kreativität freuen wir uns.“ Die Workshops werden im August, September und Oktober im Restaurant Aladin & Frieda in Lauterbach stattfinden.