

Rezeptangaben und ihre Tücken

Backworkshop für Frauen mit Migrationshintergrund im Stadtteilzentrum

Baden-Baden (red) – „Café IDA backt“: Mit einigen leckeren Kuchenstücken verlieben jüngst die 16 Teilnehmerinnen des Back-Workshops das Stadtteilzentrum Briegelsacker des Caritasverbands Baden-Baden.

Bei den Treffen im „Café IDA“ (Integration, Denkanstöße, Austausch) wurde die Leiterin des Cafés, Diplom-Sozialpädagogin Agnes Lemcke, die im Stadtteilzentrum für die Angebote für Frauen und Familien zuständig ist, oft danach gefragt, wie man denn „deutsche Kuchen“ backt, heißt es in einer Mitteilung.

„Unser Café wird hauptsächlich von Frauen mit Migrationshintergrund besucht“, erzählt Lemcke, „und sie bringen auch gerne Spezialitäten aus ihren Herkunftsländern mit. Sie sind oft wahre Meister im Kochen und Backen ihrer traditionellen Gerichte. Oft gab es aber eben die Frage: Wie backt man einen typisch deutschen Kuchen?“ Einige Café-Besucherinnen hätten schon erzählt, dass ihre Kinder auch „normale“ Kuchen mit zum Schulfest bringen wollten oder gerne Muffins zum Kindergeburtstag hätten, aber die Mütter nicht wussten, wie das geht beziehungsweise die Rezepte nicht verstanden hatten.

Denn Rezepte in deutscher Sprache richtig zu lesen, ist auch für Migranten, die schon viele Jahre in Deutschland le-



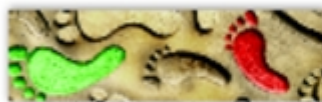
Die Workshop-Teilnehmerinnen werden im Stadtteilzentrum des Caritasverbands in die deutsche Backkunst eingeweiht.

Foto: Herzberger

ben, oft eine Herausforderung, erklärt Lemcke. Viele Begriffe sind für sie immer noch unverständlich. So wurde unter anderem das Missverständnis geklärt, dass „Wiener Boden“ nichts mit Fleisch oder Wurst zu tun hat, denn das Beiwort „Wiener“ erinnerte einige Teilnehmerinnen an „Wiener Schnitzel“ oder „Wiener Würstchen“. Bei der Erklärung, dass mit „Wiener“ die Herkunft aus der Stadt Wien gemeint war, gab es einige „Ahas“ und viel Gelächter.

Auch „eine Prise Salz“ wurde erklärt und dass bei „Mehl sieben“ das Wort „sieben“ nicht als Zahlwort zu verstehen ist. Auch Zutaten wie „Speisestärke“, „Backpulver“

oder „Tortenguss“ – für „Einheimische“ selbstverständlich – wurden gezeigt und erklärt.



Stippvisite

Konditorin Martina Goldberg-Topp, die diesen Workshop ehrenamtlich durchführte, zeigte anschaulich, wie lange man rühren muss, damit der Kuchen gut gelingt, wie man die Eier richtig zum Teig hinzufügt und am besten die Butter zum Schmelzen bringt

Gebakken wurden Schokobananen-Muffins, ein Mar-

morkuchen und ein Obstkuchen mit dem bereits erwähnten „Wiener Boden“. „Die Teilnehmerinnen bekommen die Rezepte mit den Fotos von den verschiedenen Handlungsschritten und in einfacher Sprache ausgehändigt“, informiert Lemcke, „so können sie gut zuhause nachgebacken werden.“ „Mein Lieblingskuchen ist der Marmor-Kuchen, der sieht so schön aus und schmeckt auch so gut“, schwärmt eine Frau, deren Wurzeln in Nigeria liegen. Alle Teilnehmerinnen waren sich einig, dass es eine Wiederholung des Angebotes geben sollte. Lemcke versprach zur Freude aller, dass es eine Weihnachtsbäckerei geben wird.