

Pressemitteilung

Bobingen, den 06.03.2024

Integration geht durch den Magen

Deutsch-Türkischer Freundschaftsverein lud zum Türkisch-Kochkurs in die Mittelschule

Bobingen (pm). Bereits seit dem Jahr 2011 gibt es in Bobingen den Deutsch-Türkischen Freundschaftsverein DTFV, ein Zusammenschluss aus deutschen und türkischen Vertretern des öffentlichen Lebens unserer Region. Mitglieder sind unter anderem die Bürgermeister mehrerer Gemeinden des Begegnungslandes Lech-Wertach, Pfarrer unterschiedlicher Konfessionen, Schulleiter, Gewerbetreibende wie auch zahlreiche Vereinsvorstände.

„Miteinander statt Nebeneinander“, unter diesem Motto lädt der Verein in regelmäßigen Abständen zu gesellschaftlichen, kulturellen oder auch kulinarischen Veranstaltungen ein. „Nur durch ein deutsch-türkisches Miteinander, ein freundschaftliches Aufeinander zugehen und gegenseitige Toleranz kann der Austausch zwischen den beiden Kulturen gelingen“, so erster Vorsitzender Arif Diri. Waren es im Januar dieses Jahres Bobinger Vereinsvorstände, die auf Einladung des Deutsch-Türkischen-Freundschaftsvereins zu einem geselligen deutsch-türkischen Frühstück in der Mittleren Mühle zusammenkamen, so trafen sich unlängst Vertreter aus Schulen, Kultur, Politik, Presse und Polizei in der Schulküche der Mittelschule Bobingen, um gemeinsam beim Türkisch-Kochkurs „Integration geht durch den Magen“ die kulinarische Welt der türkischen Küche kennenzulernen und deren landesspezifischen Gerichte einmal selbst zuzubereiten. Auch Karl Straub, der Integrationsbeauftragte des Bayerischen Staatministeriums, war der Einladung nach Bobingen gefolgt und stellte am Herd seine Kochkünste erfolgreich unter Beweis. Vor Ort fand sich diesmal sogar das Fernsehen ein. Ein Team des ATV filmte die einzelnen Kochschritte und interviewte Veranstalter und Gäste. Ein Mitschnitt kann über die Mediathek des Senders abgerufen werden.

Angeleitet von den Hobbyköchinnen Kadriye Diri, Suna Aslan und Hamide Ates, alle im Vorstand des Vereins, schwangen die Teilnehmenden eifrig den Kochlöffel, füllten Weinblätter oder versuchten sich an der perfekten Börek-Schnecke. Nebenbei wurden Koch- und Zubereitungstipps ausgetauscht, heimische und unbekannte Produkte verglichen und über die Unterschiede der deutsch-türkischen Küche gefachsimpelt. Innerhalb kürzester Zeit entstand so ein leckeres, mehrgängiges Menü, das keine Wünsche offenließ: Joghurtsuppe, gefolgt von gefüllten Weinblättern, Börek mit Käse, Reis, hackfleischgefüllten Auberginen und als Nachspeise Kadayif, eine beliebte türkische Süßspeise. Beim anschließenden Verzehr der selbstgekochten lukullischen Speisen waren sich alle Anwesenden einig, dass das köstliche Abendmahl mehr gelungen war. Auch wenn es dem ein oder anderen „Neuling“ in der türkischen Küche noch an aufgefäulerten Techniktricks mangelte, so hatte dennoch jeder den Kurs erfolgreich bestanden und wurde zum Abschluss mit einer Urkunde entlohnt.



Bildunterschrift: Die Teilnehmer des Kochkurses, v.l.n.r: Karl Straub, Integrationsbeauftragter des Bayerischen Innenministeriums, Polizeihauptkommissar Reinhard Weiß von der PI Bobingen, Sandra Hartl, Leitung des Bobinger Kulturamtes, Dirk Hampel, Schulleiter der Staatlichen Realschule Bobingen, Kadriye Diri vom DTFV, Lena Kolberg, Rektorin der Lautentius-Grundschule Bobingen sowie Hamide Ates vom DTFV. Im Hintergrund Julia Trinkwalder-Fend, Leiterin der Mittelschule Bobingen, die gerade von ATV interviewt wird.

Bildnachweis: Anja Fischer

Kontakt Pressestelle:

Ansprechpartner: Eva-Maria Gürpinar
Stadt Bobingen
Rathausplatz 1
86399 Bobingen
Tel.: 08234-8002-37
E-Mail: pressestelle@bobingen.de
www.stadt-bobingen.de