

■ Ideen

Internationaler Kochabend

Erarbeitet und ausprobiert vom Ausschuss Interkulturelle Bildung EJW-Weltdienst

Freust du dich über ein gutes Essen und lässt dich gerne einladen?

Nicht nur bei uns im Schwabenländle, überall auf der Welt wird gerne gegessen und viele Leute haben auch noch Spaß daran zu kochen! Darum haben wir im Ausschuss Interkulturelle Bildung die Aktion „Internationaler Kochabend“ gestartet.

Denn Essen verbindet – und gemeinsam Kochen noch viel mehr. Es ist eine geniale Aktion, um über das gemeinsame Kochen Menschen aus anderen Ländern kennenzulernen. Beim gemeinsamen Kochen lernt man sich kennen und jeder kann mitmachen, so viel wie er kann und Lust hat.

Das gemeinsame Kochen hilft, Menschen aus anderen Ländern Gelegenheit zu geben etwas über ihre Kultur zu erzählen und bietet deshalb unglaubliche viele Möglichkeiten locker ins Gespräch zu kommen.

Jede Menge Spaß ist ebenfalls garantiert, und vielleicht können ja aus Fremden Freunde werden...

Wir im Weltdienst haben super Erfahrungen gemacht und geben sie euch hier weiter.

Die Idee

Menschen aus verschiedenen Nationen präsentieren hier ihre beliebten Spezialitäten der Heimatländer.

Unter der Leitung von "Experte-Köchen" bereiten wir Spezialitäten eines Landes zu und genießen anschließend die selbstgekochten Gerichte.

Dabei unterhalten wir uns, lernen viel über die Gerichte und die Kultur des Landes.

Worum geht es?

- Kennenlernen der Ess-Kultur des jeweiligen Landes
- Spaß beim Kochen und Essen
- Förderung der Gemeinschaft
- Integration von Menschen verschiedener Herkunft
- Erweiterung eines Verständnis kultureller Unterschiede

Was ist das Besondere?

Während des gemeinsamen Kochens kommt man besonders schnell und einfach ins Gespräch, da es ausreichend Gesprächsstoff bietet.

Während der Zubereitung und des Essens erzählen die "Experten" über die Art und Weise des Kochens in ihrem Land, über beliebte Nahrungsmittel, lustige Erlebnisse etc.

Teilnehmer, die dieses Land ebenfalls bereisten oder Erfahrungen mit der Landesküche gemacht haben, werden angeregt, ebenfalls von ihren Erlebnissen zu erzählen. Dadurch erhalten alle Teilnehmer einen Eindruck von den Koch- und Essgewohnheiten, sowie den Lebensgewohnheiten des Landes.



Wer soll kommen?

Eingeladen sind alle, die neugierig auf internationale Rezepte, neue Zubereitungsarten und interessante Gespräche mit Menschen verschiedener Herkunft sind. Internationale Kochabende bieten eine Plattform, auf der Geflüchtete und Beheimatete auf Augenhöhe zusammen kommen und interkulturelle Freundschaftsnetzwerke bilden.



Wie geht es weiter?

Schön ist es, wenn Bilder und die Rezepte eines Kochabends hinterher auf eurer Homepage erscheinen, damit diejenigen, die nicht in den Genuss der kulinarischen Leckerbissen kamen, diese nachkochen können.

Die Rezepte können auch in einem eigenen Kochbuch gesammelt und veröffentlicht werden.

Die Rezepte der Internationalen Kochabendes des Ausschusses Interkulturelle Bildung könnt ihr euch anschauen unter:

www.ejw-weltdienst.de/service/materialboerse/rezepte



■ Ideen

Internationaler Kochabend – Checkliste

To do's vor dem Kochabend

First of all

Findet einen Koch,

- der aus dem Land kommt oder gut landestypisch kochen kann
- der die Rezepte auswählt und gut einschätzen kann
- der die Leute auch anleiten kann (also spontan, flexibel mit den Küchenpannen der einzelnen Gruppen umgehen kann und dabei noch gute Laune behält ...)

Second

Überlegt,

- wer zum Kochabend eingeladen werden soll?
- wie viele Leute in euren Raum passen?
(20-25 Leute ist unserer Erfahrung nach die Obergrenze, dabei sollte in jeder Gruppe mindestens eine Person Kocherfahrung haben)
- Wo können die einzelnen Gruppen kochen, schnippeln...?
- Wo gibt es genügend Platz?

Rezepte

- Rezepte auswählen !! Die Rezepte müssen zeitlich machbar sein und auch für kochungeübte Leute umsetzbar sein! Das Ganze soll ja Spaß machen...
- Rezept genau aufschreiben, damit jede Gruppe selbständig nach diesem Rezept ihr Gericht kochen kann.

Organisieren

- Einladung schreiben
- Teilnehmer erfassen
- Bestätigungsbrief schreiben (Teilnahme bestätigen, Uhrzeit und Ort mitteilen, und z. B. Schürze und Tupperdose mitbringen lassen)
- Helfer koordinieren
- Hygieneregeln ausdrucken

Einkaufen:

- Zutaten und Getränke
- Servietten, Kerzen
- Pflaster...

Für landestypisches Flair sorgen

- Landestypische Gegenstände zum Dekorieren
- Landestypische Musik

Küche checken

Gibt es...

- genügend Küchenutensilien für jede Kochstation (z.B. Messer, Schüsseln)?
- Handtücher? Spülmittel?
- Was muss extra mitgebracht werden?

To do's am Kochabend selbst

Vorbereiten

- Tische, Stühle aufstellen
- Kochstationen aufbauen
- Lebensmittel u. Küchengeräte, Rezepte für je ein Gericht auf einen Tisch stellen
- Dekoration des Raumes, des Esstisches
- Reiseführer, Länderinfos über das Land zum Schmökern für die Gruppe, die am schnellsten fertig ist...
- Namensschilder
- Pflaster
- Hygieneregeln aufhängen
- Tisch decken (oder die erste Gruppe die mit kochen fertig ist deckt den Tisch)

Durchführen

Ankommen

Drink zur Begrüßung bis alle da sind
Teilnehmerbeitrag einsammeln

Wenn alle da sind

- offizielle Begrüßung, Vorstellung des Kochs/Köchin
- Kurze Einführung/ Einstimmung ins Land u. seine Küche, Besonderheiten der Gerichte, zur Auswahl der Rezepte...
- Infos zur Organisation, z.B. Einteilung der Kochgruppen
- Einweisung Hygiene

Am Tisch

- Tischgebet (Gebet oder Lied aus dem Land)
- Gelegenheit über das Land zu reden, die Küche, Erlebnisse mit dem Land zu teilen, z.B. den Koch erzählen lassen

Am Ende des Abends:

- Dankeschön für Koch und Helfer
- Aufräumen und Abbau