# Junge Ferienspiel-Köche treffen ukrainische Küche

## Freundeskreis ist ein Anker beim Angebot für Kinder

**Liederbach** – So mancher kann es kaum erwarten und möchte das kulinarische Geheimnis unter dem Deckel des Kochtopfs lüften. Der Duft von Borschtsch schwebt den Kindern mit ihren weißen Kochmützen und den Schürzen entgegen. Im anderen Topf kochen Kartoffeln, die ebenfalls in den typischen ukrainischen Eintopf (Text rechts) kommen und später noch als Füllung für die Teigtaschen Wareniki genommen werden. Alina, Juliia und Lena haben in der Küche der Seniorenbegegnungsstätte des Deutschen Roten Kreuzes alle Hände voll zu tun. Mit den Polo-Shirts des Freundeskreises Europäische Partnerschaften (FEP) und teils Blumen im Haar wollen sie den Ferienspiel-Kindern die Küche ihrer Heimat Ukraine präsentieren.

Vor allem aber dürfen die zehn Mädchen und Jungen selbst zu Köchen werden. Sie haben geschält und geschnitten, berichten Inga (9) und Milena (10). Denn in den Borschtsch gehören Gemüse-Zutaten wie Karotten, Paprika, Zwiebeln und Rote Bete. Die Jungs haben den Teig für die Wareniki vorbereitet. Stolz erzählen die meisten Kinder, dass sie zu Hause auch am Herd stehen. Ihre Bandbreite reicht vom Spiegelei und dem Schnitzel bis zum Kartoffelauflauf.

Das Ferienspiel-Angebot finden die Drittklässler sehr gut, es sei eine schöne Abwechslung, „mal was anderes", so Theo (9), der mit Dominik (9), Aaron (10) und Giuliano (9) in den Topf schaut. Dann aber kommt von den Betreuern Michaela, Elena und Nicholas das Signal zum Aufbruch. Im großen Raum im Erdgeschoss des Alten Rathauses hat der FEP-Vorsitzende Uwe Rethmeier schon den Tisch passend mit einer Speisekarte sowie Fähnchen gedeckt, darunter vor allem die ukrainischen Flaggen. Lena hält die Schöpfkelle und füllt den dampfenden Borschtsch auf die Teller.

Die meisten Kinder haben das noch nie gegessen – mit Ausnahme von Milena, deren

Ukraine-Fähnchen und eine Portion Borschtsch.

Mama aus Russland stammt. Viele probieren den Eintopf mit einem Klecks saurer Sahne und Brot gerne. Nach den beiden ukrainischen Speisen steht mit Pfannkuchen und Nutella noch ein heimischer Klassiker auf der Speisekarte. Verbunden mit einem „Guten Appetit", das auf Ukrainisch „Smachnoho" heißt.

Rethmeier hat für die Kinder Urkunden vorbereitet, die sie als Ferienspiel-Köche auszeichnet. Schon einige Jahre ist der Freundeskreis mit diesem Programmpunkt aktiv. Anfangs mit polnischem Essen, inzwischen sind die Ukrainer in Liederbach mit rund 200 Bürgern stark vertreten und bringen sich ein. Sie bieten ihre Spezialitäten auch beim Straßenfest, Weihnachtsmarkt und dem Ukraine-Stammtisch des FEP an. Die Zusammenarbeit und das Engagement seien sehr gut, lobt Rethmeier.

Alina hatte noch keine Zeit, beim Ukraine-Stammtisch vorbeizuschauen. Sie ist seit einem Jahr in Deutschland, möchte noch besser Deutsch lernen, sagt sie – obwohl sie schon sehr gut spricht und für ihre Landsfrauen beim Kochen übersetzt. Die heimische Küche habe für sie einen hohen Stellenwert, hier und in der Heimat. Die speziellen Rezepte für Borschtsch und Wareniki haben sie von ihren Familien vererbt bekommen, erzählen die drei Frauen. Alina mag auch die deutsche Küche und zählt die besondere Wurst und einen guten Kartoffelsalat auf.

FEP-Organisator Rethmeier freut sich über diese Völkerverständigung, die durch den Magen geht. Für den Verein sei es selbstverständlich, dass er bei den Ferienspielen mitmacht. Zu Beginn hat der Vorsitzende kurz die Partnerstädte der Gemeinde und die neue Ukrainehilfe vorgestellt. Die Kinder dürfen eine Europa-Tasche mit nach Hause nehmen. „Wir wollen zeigen, dass wir da sind", sagt Rethmeier und erhofft sich vielleicht in den Familien ein wenig Unterstützung für ihre wichtige Arbeit über Grenzen hinweg. Dankbar ist er dem Deutschen Roten Kreuz, das seine Begegnungsstätte zur Verfügung gestellt und dafür Kurse verlegt hat.

Löffel hoch vor den Kochtöpfen: Alina, Juliia und Lena kochen mit den Kindern ukrainisch. WEIN (2)

Insgesamt machen rund 180 Kinder und 20 Betreuer in den drei Wochen bei den Ferienspielen mit. Neben den Ausflügen und Aktionen zum Beispiel bringen sich einige Vereine mit ein: von der Feuerwehr über die TSG Niederhofheim (mit Spiel und Spaß sowie Judo), die Tanzgarde und den Tanzkreis bis zum Fotoclub, den Johannitern und dem FEP. wein

### Borschtsch mit Bohnen

Zutaten: Weißkohl (500 g), Rote Bete (ca. 400 g), 2 Karotten (ca. 250 g), Bohnen (400 g), Kartoffeln (500-600 g), 2 Zwiebeln, 2 bis 3 Esslöffel Tomatenmark (oder 200 ml Tomatensaft/Püree), 2 bis 3 Knoblauch-Zehen, 3 bis 4 Esslöffel Sonnenblumenöl, Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Kräuter (Dill, Petersilie) nach Geschmack, 4 bis 4,5 Liter Wasser, saure Sahne, Zucker, etwas Essig, optional: Fleisch (Rind, Huhn, Schwein, 600–700 g).
Zubereitung: Gemüse schälen und schneiden, Brühe kochen, mit Wasser, Fleisch, aufkochen, Schaum abschöpfen, salzen, 40 bis 60 Minuten kochen lassen. Fleisch klein schneiden und zurück in den Topf geben. Ohne Fleisch Wasser einfach zum Kochen bringen. Gemüse anbraten, mit Tomatenmark und etwas Wasser schmoren lassen. Zutaten dazugeben und kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Mit einem Klecks saurer Sahne und Brot/Brötchen servieren. red