

Anlage 2

**Stadt Bergisch Gladbach
Der Bürgermeister**

Federführender Fachbereich Jugend und Soziales	Drucksachen-Nr.
--	-----------------

<input checked="" type="checkbox"/>	Öffentlich
-------------------------------------	-------------------

<input type="checkbox"/>	Nicht öffentlich
--------------------------	-------------------------

Tischvorlage

	Sitzungsdatum	
Integrationsrat der Stadt Bergisch Gladbach	10.09.2013	

Tagesordnungspunkt 11 Interkulturelles Kochbuch „Bergisch Gladbach is(s)t international“

Inhalt der Mitteilung:

Als ein Ergebnis der Integrationskonferenz des letzten Jahres wurde seitens der Gleichstellungsbeauftragten die Idee geboren, ein „interkulturelles Kochbuch“ zu erstellen. Viele der Anwesenden hatten ihre Kooperationsbereitschaft zugesagt. Frau Fahner –Gleichstellungsbeauftragte- und Frau Siebenmorgen –Integrationsbeauftragte- im Bereich soziale Stadtentwicklung haben ihre jeweiligen Netzwerke angeschrieben mit der Bitte, sich mit einem Kochrezept an der Erstellung des Kochbuches zu beteiligen, um die kulturelle Vielfalt in Bergisch Gladbach darzustellen.

Der Aufruf war erfolgreiche: mehr als 50 Rezepte wurden von Menschen mit und ohne Migrationshintergrund aus 13 unterschiedlichen Nationen bei den Organisatorinnen eingereicht. Pünktlich zum Stadt- und Kulturfest 2013 konnte das Werk der Öffentlichkeit präsentiert werden.

Die Druck- und Herstellungskosten wurden aus Mitteln des Integrationskonzeptes vorgelegt und werden durch den Verkaufserlös wieder gedeckt. Ein zu erwartender Gewinn aus dem Verkauf der Kochbücher wird dem Frauenhaus gespendet.

Das Kochbuch wird zu einem Kaufpreis von 7,50 € angeboten.

Es ist erhältlich im Frauenbüro bei Frau Fahner und im Integrationsbüro bei Frau Siebenmorgen.

KOCHBUCH

Integration zum Nachkochen

Erstellt 05.09.2013



Leckeres in Buchform: Das Kochbuch der Nationen stellten (v.l.) Ingrid Koshofer, Michaela Fahner und Martina Siebenmorgen vor dem Gladbacher Rathaus vor. (Foto: Daub)

Das nennt sich Punktlandung. Letzte Woche kam das Buch aus der Druckerei, beim Stadtfest von Freitag, 6. September, bis Sonntag, 8. September, können Kochbegeisterte es am Stand der Interessengemeinschaft Stadtmitte kaufen. Von Lars Heyltjes

0

0

0

Bergisch Gladbach. Das nennt sich Punktlandung. Letzte Woche kam das Buch aus der Druckerei, beim Stadtfest von Freitag, 6. September, bis Sonntag, 8. September, können Kochbegeisterte es am Stand der Interessengemeinschaft Stadtmitte kaufen.

„Bergisch Gladbach is(s)t international“ heißt das 62 starke Ringheft, das zwölf Vorspeisen, 28 Hauptgerichte und elf Nachspeisen aus aller Herren Länder präsentiert. Hinter dem Projekt stehen die städtische Gleichstellungsbeauftragte Michaela Farner, die Integrationsbeauftragte Martina Siebenmorgen und die stellvertretende Bürgermeisterin Ingrid Koshofer. Bei einer Konferenz zum Thema Integration hatte Fahner die Idee, die bei den Kollegen auf fruchtbaren Boden stieß. Anfang des Jahres machte sie sich in Gladbach mit Siebenmorgen auf, Rezepte zu sammeln. Der Kontakt entstand über die Organisationen, die Migranten betreuen. Aus 15 verschiedenen Nationen kommen die Kreationen, die für die Köche von Bedeutung sind. Bastilla aus Marokko, Baviko aus der Türkei oder gerösteter Grieß mit Gemüse aus Sri Lanka lassen sich einfach und schnell zubereiten: „Die Gerichte sind überwiegend gesund.“

Von dieser Art zu kochen, können wir uns ein Scheibchen abschneiden“, so Koshofer, die mit ihrer Enkelin einige Speisen bereits nachgekocht hat: „Schmeckt super.“

Kurabiedes aus Griechenland

Zutaten:

2 Eigelb, 500 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Schnapsglas Metaxa, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Tüte gehobelte Mandeln, 900 g Mehl.

Zubereitung:

Butter, Puderzucker, Vanillin und Eigelb schaumig rühren. Backpulver, Metaxa und Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Mandeln zugeben, aus Teig Hörnchen formen und ab in den Ofen. 30 Minuten bei 200 Grad, danach mit Puderzucker bestreuen. (lh)

Integration ist keine Einbahnstraße. Zu den internationalen Vorschlägen gesellen sich typisch deutsche Gerichte wie Grünkohl mit Mettwurst, Rinderrouladen oder Apfelstrudel. So haben Migranten die Möglichkeit, etwas über die deutsche Küche zu erfahren: „Was kann es Schöneres geben, als sich beim Kochen näher kennen zu lernen. Wir benötigen die Bereitschaft zum Dialog“, sagt die Bürgermeisterin.

Das Buch kann zum Preis von 7,50 Euro unter Telefon (0 22 02) 14 26 48 bestellt werden.