

Backstube ohne kulturelle Berührungsängste

Ob Schwarzbrot, slowakisches Pagáče oder Cörek aus Aserbajdschan: Frauen aus aller Welt backten in Hartberg gemeinsam Brot aus ihren Herkunftsländern.

Von Daniela Buchegger

Die wohlige Wärme in der Backstube lässt die Wangen erröten, während der Ofen konstant glüht. Zwischen Teigklecksen und Mehlwolken herrscht Hochbetrieb in der Fachschule Hartberg-St. Martin. Aber nicht Schüler, sondern Frauen aus dem ganzen Bezirk backen auf Einladung von Fachschuldirektorin Karin Kohl und des Vereins „Omega“ im Rahmen des „Interkulturellen Frauencafés“ zusammen Brot.

Die fleißigen Bäckerinnen, die zum Teil mit ihren Kindern gekommen sind, stammen dabei aus allen Ecken der Welt – von Österreich, Georgien und der Slowakei über Russland und Syrien bis nach Schweden, Ghana und Thailand. So vielfältig wie ihre Heimatnationen sind auch die verschiedenen Brote, die sie formen. Berührungsängste gibt es nicht – weder beim gemeinsamen Kneten des Brotteiges noch beim regen Austausch untereinander.

Eldena Husic, die bosnische Wurzeln hat und in Frankreich geboren und aufgewachsen ist, und Chayapa Nongsomma aus



Das Miteinander im Mittelpunkt: Klauia Zsigóová und Elfi Pöttler formen gemeinsam runde Teigstücke



Die Brote wurden mit Kärtchen über ihre Herkunft bestückt

Verein „Omega“ und Frauencafé

Der steiermarkweit tätige Verein „Omega“ unterstützt Migranten bei der Integration. Ein Projekt im Bezirk ist das „Interkulturelle Frauencafé“. Einmal im Monat treffen sich dabei einheimische Frauen und Migrantinnen bei „Omega“ im Stibor-Center in Hartberg.

Beim nächsten Treffen am 19. Juni um 16 Uhr gibt es einen Workshop zum Thema „Ernährung und wilde Kräuter“. Alle Frauen sind willkommen, Eintritt ist frei. Bei Interesse Infos unter Tel. (03332) 61 227, Tel. 0664-40 71 316 und sadika@omega-graz.at.

KOMMENDE WOCHE IN UNSERER REGION

Montag

Der Tourismusverband Joglland-Waldheimat trifft sich in St. Kathrein am Hauenstein zur Vollversammlung. Unter anderem geht es dabei um das Budget 2017. KK



Mittwoch

Der Gemeinderat der Marktgemeinde Kaindorf tagt um 18 Uhr im Gemeindeamt. Auf dem Programm stehen etwa Einwendungen gegen den Flächenwidmungsplan.



Sonntag

Anlässlich des 500-Jahr-Reformations-Jubiläums findet in der Christus-Kirche Hartberg um 11 Uhr eine Jubiläums-Matinee mit dem WEGA-Streichquartett statt.



Die fleißigen Brotbäckerinnen mit Sadika Kostmann vom Verein „Omega“ und Fachschuldirektorin Karin Kohl

BUCHEGGER (3)

Thailand etwa formen zusammen kleine Teigstücke, die später zu einem großen, runden Brot zusammenwachsen werden. Die beiden haben sich hier zum ersten Mal getroffen, harmonisieren aber perfekt: Husic zeigt Nongsimma genau, wie sie den Teig am besten knetet, wie sie das Öl darauf verteilt, wie sie ihre Handflächen halten muss. Brot backen ist Gefühlssache. „Das ist eine bosnische Spezialität. Meine Schwiegermutter hat mir gezeigt, wie man das Brot bäckt“, erzählt Husic.

Erfolgreiche österreichisch-slowakische Teamarbeit gedeiht nebenan. Elfi Pöttler aus Ebersdorf und die gebürtige Slowakin Klaudia Zsigóová schaffen unter den interessierten Blicken der anderen Frauen aus Mehl, Germ, Sauerrahm und vielen weiteren Zutaten das slowakische Brot Pagáče. „Das Ziel des Frauencafés ist, dass sich einheimische Frauen und Migrantinnen begegnen und vernetzen. Es geht um den kulturellen Austausch und die gegenseitige Vermittlung von Traditionen“, sagt Sadika Kostmann vom Verein „Omega“.

Einmal im Monat findet das Café zu einem bestimmten Thema, wie nun Brotbacken, statt. „Brot verbindet über Grenzen hinweg und hat in jeder Nation eine besondere Tradition und Bedeutung“, erklärt Kohl, die von den Treffen begeistert ist. Die Hausherrin huscht zwischen den Bäckerinnen hin und her und zaubert sofort jedes benötigte Utensil aus einer Lade, ob einen Pinsel zum Bestreichen oder eine Schüssel.

Jede Frau backe Brot, es gehöre zu den Grundnahrungsmitteln, ergänzt Kostmann. Sie weiß, dass einige der Frauen zu Hause zur Sicherheit noch vor dem Treffen Probe gebacken haben. In der Backstube soll schließlich nichts anbrennen. Viele von ihnen bringen auch den vorbereiteten, fertig geruhten Teig mit. Oder das bereits fertige Brot wie Lena Kröll aus Schweden. „Knäckebrot macht man nicht selbst“, sagt Kröll mit einem Schmunzeln.

Maria Anna Enache aus Rumänien hat wiederum ihre eigene Pfanne mitgebracht. „Ich kann das Brot nur in dieser Pfanne backen“, sagt Enache, während

”
Brot verbindet über Grenzen hinweg und hat in jeder Nation eine besondere Tradition und Bedeutung.

Karin Kohl

“

sie den Teig in der schweren Pfanne immer wieder wendet, bis er knusprig braun und durchgebacken ist.

Kein Brot gleicht dem anderen – ob es nun aus der Pfanne oder dem Backofen kommt. In ebendiesem verschwinden nach der Reihe die restlichen Teige. Wie die aserbajdschanische Spezialität Cörek von Nürane Bayramovo oder das Gemeinschaftswerk von Husic und Nongsimma. Gespannt stehen die beiden vor den glühenden Öfen und beobachten ihr Brot beim Fertigbacken. „Es ist perfekt“, sagt Husic freudestrahlend, als sie den dampfenden, duftenden Laib aus dem Ofen hervorholt.

Liebevoll mit einem Kärtchen mit dem Ländernamen bestückt, steht dieser wenig später zwischen den weiteren Backwerken vom steirischen Vollkornbrot über Knäckebrot bis hin zum Bogace aus Kosovo und Aufstrichen – fertig angeordnet zum gemeinsamen und vor allem Kulturen vereinenden Essen.



Mehr Bilder unter kleinezeitung.at/HF

KOMMENTAR



Daniela Buchegger
daniela.buchegger@kleinezeitung.at

Grenzen überwinden

Nicht wenige Menschen halten die Grenzen zwischen verschiedenen Nationen für unüberwindbar, ein gemeinsames Gesprächsthema scheint aufgrund der unterschiedlichen Kulturen nicht vorhanden zu sein.

Dabei bedarf es oftmals nicht einmal einer verbindenden Sprache, um miteinander in Kontakt zu treten. Es reicht, gemeinsam Brot zu backen. Wie es jüngst Frauen mit und ohne Migrationshintergrund beim „Interkulturellen Frauencafé“ taten.

Sie kneteten, backten und aßen gemeinsam Brot. Dabei glich kein Backwerk dem anderen. Trotz aller Unterschiede hatten die Brote aber eines gemeinsam: Sie schmeckten und entstanden allesamt mit viel Gefühl und Liebe, ob nun aus den Händen einer Österreicherin, Slowakin oder Syrerin.

Das zeigt, dass das Fremde Blick anders erscheint und unüberwindbar geglaubte Grenzen durch Gemeinsamkeiten wie Backen schnell vergessen werden können.

IN HARTBERG FÜR SIE DA

Regionalredaktion Hartberg,
Ressavarstraße 26, 8230
Hartberg. Tel.: (03332) 63 610;
hartred@kleinezeitung.at;

Redaktion: Thomas Pilch
(DW 76), Harald Hofer (DW 71),
Daniela Buchegger (DW 75), Su-
sanne Rauschenbach (DW 78);

Sekretariat: Gertrude Reitbauer,
Heidemarie Rappold, E-Mail:
hartberg@kleinezeitung.at

Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr,
Fr. 8 bis 13 Uhr;

Werbeberater: Karl Gutmann
(DW 72), Sonja Fuchs (DW 79);

Abo-Service: (0316) 875 3200

DAHOAM IS DAHOAM.

„Wohnen“ in der Region Oststeiermark.

KLEINE
ZEITUNG

Meine Kleine.